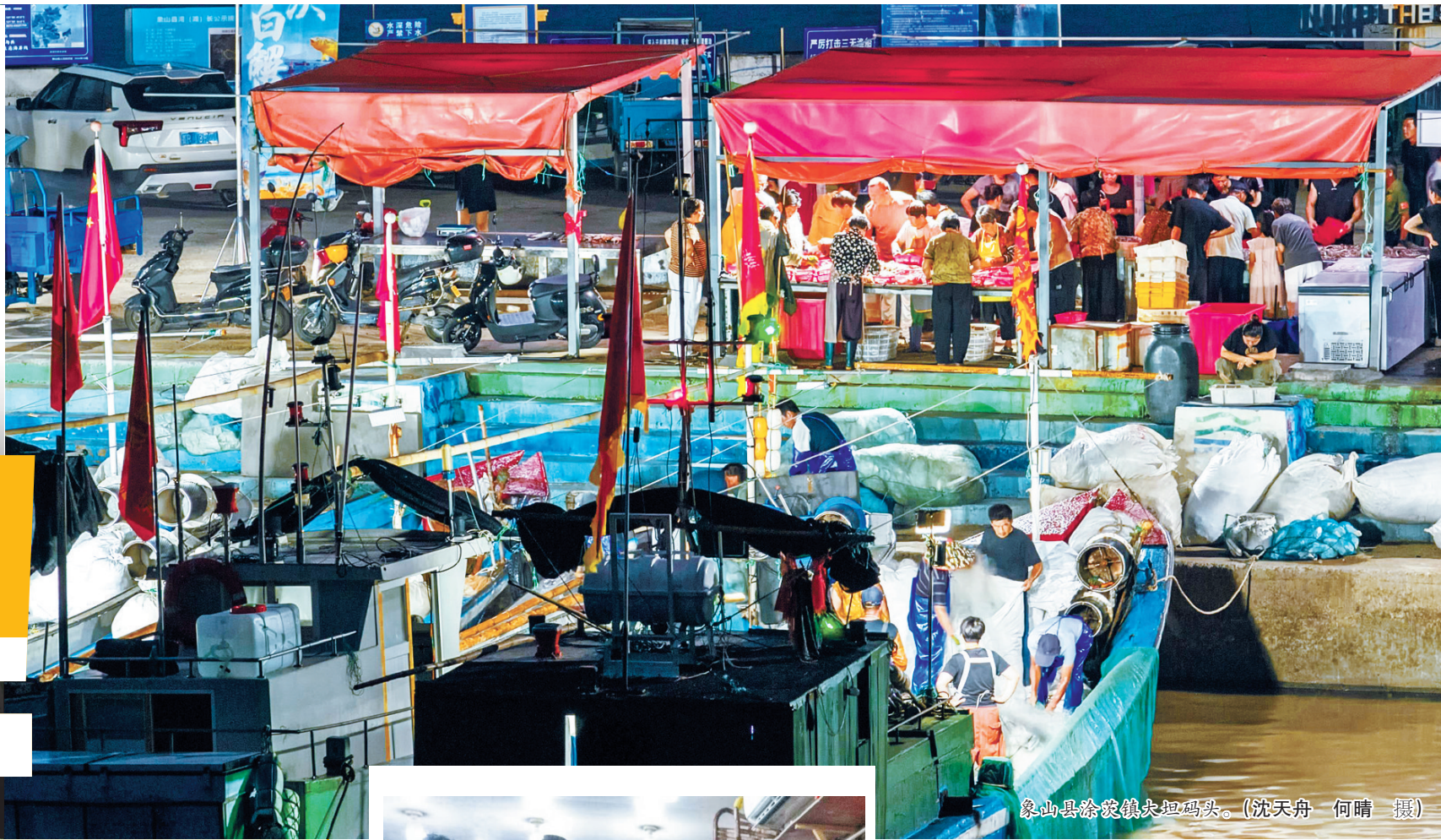




象山县涂茨镇大坦码头。(沈天舟 何晴 摄)

随着为期三个月的伏季休渔迎来首轮专项开捕，宁波人的“海鲜胃”终于等来了期盼已久的时刻。

昨日，记者兵分多路，直击“第一网”东海海鲜从浪尖到舌尖的全链条。码头上—筐难求的抢货热潮、批发市场里冷链直供的紧张调度、餐馆里食客追着加单的迫切心情——从渔民、商贩到餐馆老板、普通食客，这座城市以极大热情迎接这“第一口鲜”。

记者 何 晴 沈天舟 孙佳丽 林昱辰 通讯员 周宣羽

码头迎“鲜”，手慢无

“有没有螃蟹，我要买螃蟹！”“这些货我都要！”昨日傍晚6时，一艘艘渔船陆续靠岸象山涂茨镇大坦码头，一筐筐鲜活渔获被陆续搬上岸，而从各地赶来的食客与采购商早已等候多时。

记者在现场看到，码头岸边人头攒动，市民和采购者有的手提塑料袋、有的备好塑料箱，各自俯身仔细挑选、快速装货，动作麻利。岸边，渔船低沉的马达轰鸣声、人们的询价交谈声、手机扫码付款的提示声交织在一起，烟火气十足。

船上刚卸下的渔获，被迅速转移至岸边的销售点，其中一名摊主钱月一：“这是我们的第一网海货，大家都盼着尝鲜，人气特别旺。所有渔获卸下不到半小时便被一扫而空，自己都来不及‘留私货’”。

当天，尽管梭子蟹叫价已达每公斤200元，但买家一点“不手软”——见货就收，生怕慢了一步。此外，海鳗、小黄鱼、刀鱼等“热气货”也同步到港，不少渔获在筐里仍用

尾跳跃，鲜气扑鼻。

“码头刚抢来的货，比在菜市场买到的味道更好！”何女士是象山一家餐馆的负责人，这已经是她当天第三次跑到大坦码头抢货。她一边与记者聊天，一边举起手机拍下鲜活渔获，分享到朋友圈。她表示，这两天不少食客专门奔着“第一口鲜”到店消费。

不止象山，海湾对岸的奉化同样一派繁忙。当天下午四点多，奉化栖凤小船码头上，一艘艘小型渔获船载着新鲜海鲜陆续回港。

记者观察到，本次回港渔获种类有梭子蟹、青蟹、石头蟹、虾潺等本地特色海鲜，其中梭子蟹无疑是“主角”。

船一靠岸，渔民们就三五成群，熟练地把鲜活的梭子蟹从流刺网上拆下来，并根据个头大小、鲜活度进行分拣。

“我们下午1点出海，在象山港内进行放网捕捞。”“奉纯登11296”船主表示，当天捕获的梭子蟹量不大，但鲜活肥美，码头上直销的价格约为每公斤120

元，比市场里便宜一些。

记者了解到，这类小型渔获船主要在象山港内捕捞，受潮汐影响较大，傍晚起海面开始涨潮，渔民们便带着当天的渔获归来。

北仑区白峰街道外峙渡口，也迎来了专属的开渔喜悦。清晨七点半，外峙村村民周琴就守在岸边，等待丈夫郑盛驾驶“浙仑渔07901”归来。

“我们专门做螃蟹生意，今天梭子蟹居多，再带些石蟹。”周琴告诉记者，丈夫前天下午放笼，晚上回港，次日凌晨2点又去收笼，路上来电说收成不错。

说话间，渔船靠岸，郑盛系好缆绳，周琴登上甲板掀开箩筐盖，笑着说：“这批蟹比去年的大！”

甲板上，梭子蟹堆成小山，大个的半斤有余。郑盛边分拣边说，放的300多个蟹笼，一早拉上来50多公斤。随后，夫妻俩在船头做了几单熟客生意，又赶紧绑扎螃蟹，准备送往菜市场。

海捕梭子蟹主要从渔山列岛附近海域捕捞，经由舟山码头或石浦码头进港上岸，挑选优等货后进店销售，预计今日在有养殖条件的门店上架。

叮咚买菜2026年开海季刚刚拉开帷幕，水产商品品类从去年的68个跃升至168个，梭子蟹依然是当之无愧的主角，计划在15日前后上架。鲜活海蟹、鲜活海胆等小众差异化商品也将首次亮相。

叮咚买菜宁波地区负责人邓国歌表示，平台已构建“码头急速供应链”，届时，鲜活梭子蟹将在每日16时至20时从产地码头收货并运抵宁波工厂，次日8时前完成加工并发往冷藏大仓，第三日即可送抵用户手中。

质的梭子蟹到货。”

他表示，等海鲜价格回落、销量增长时，店内将根据顾客需求“量身定制”清蒸、粉丝蒜蓉、避风塘等各种口味，“高端食材往往只需要最朴素的烹饪方式，清蒸梭子蟹最受欢迎。”他说。

阿毛饭店的鲜活梭子蟹今日上线，运营负责人李寒计划在一周后围绕梭子蟹做一场特色营销活动，让这一口鲜圈粉更多食客。“届时，饭店每天要准备数百公斤梭子蟹，让大家实现‘梭子蟹自由’。”她说。

令海鲜被放在显眼位置，雪菜大汤黄鱼是主推款。为了让顾客尝到“第一口鲜”，东福园饭店行政总厨黄孝林提前半个月就联系了象山、慈溪、舟山的渔船船长，预订首批上岸的小黄鱼和梭子蟹，再用专用的海鲜车运输到宁波。

宁海食府奥体旗舰店内，新到货的梭子蟹已全部售空，不少顾客追着要梭子蟹，店长谷成只能无奈拒绝：“今天，咸菜小黄鱼等菜品卖得很好，但梭子蟹的品质一般，所以上架比较少。我们还在等更好品

批发市场抢“鲜”

昨日傍晚，首批东海冰鲜渔获抵达宁波水产品批发市场。

记者在现场看到，冷链