

# “东海第一网” 海鲜来了!

梭子蟹到货不多,虾潺、黄鱼为主

昨日下午5点30分,宁波水产品批发市场大水产交易区内外已经挤了不少抢“头鲜”的采购商。载着“东海第一网”的冷链车驶入交易区,工人们麻利地卸下一箱箱带着海腥味的泡沫箱,而等候多时的采购商忙着看货、下单,一车货不到半个小时就抢购一空。

## 1 “梭子蟹不多,还要再等等”

梭子蟹是“东海第一网”的主角之一。“你们赶紧去拍,交易好、货拉走,就拍不到了。”在嘈杂的交易区,有市场方提醒赶来采访的媒体。

在一家水产档口前,记者好不容易找到叠成一排的蟹箱,梭子蟹堆在冰块里码放着,虽然是冰鲜蟹,但青灰色的蟹壳依然泛着光泽,蟹钳饱满有力。

“这批梭子蟹是今天凌晨捕捞的,在渔船上就直接装箱加冰,鲜度不错,批发价格20元一斤,约400元一箱。”经营户陈涛介绍,第一批到货的冰鲜梭子蟹不算多,只有约80箱,价格与去年差不多。

“目前很多船还没有回来,不过看产量今年应该不错。”陈涛的话带着自

信——过几天梭子蟹的量就上来了,品质也会更好。

事实上,鲜活梭子蟹的到货量少。记者走访批发市场几家售卖鲜活蟹的商家时均被告知,要买活蟹要等到8月7日下午才有。而在宁波三江、盒马等商超,少部分东海鲜活蟹已经在8月6日上架,只重6两至8两的大蟹69.9元/斤,只重4两至6两的中蟹65.9元/斤,只重2两至4两的小蟹54.9元/斤,带膏的活蟹售价79.9元/斤。冰鲜蟹分为两种,中小规格的蟹25元/斤至30元/斤,大蟹35元/斤。“目前东海梭子蟹一天一个价,每天行情动态调整。”宁波三江超市水产负责人郑齐表示。



经营户展示刚捕捞上岸的黄鱼。

## 2 虾潺、黄鱼相对较多

在批发市场,一筐筐银白色的虾潺因为价格实惠而备受关注,虾潺整齐地排列在碎冰上,鱼眼清澈,鱼身完整。“今年虾潺个头比较大。”经营户林大姐拿起一条展示,“这种冰鲜的虾潺最适合做红烧水潺或者水潺羹,肉质比冰冻的嫩多了。”

据了解,首批到货的虾潺批发价每斤8元至12元,是最抢手的

“平民海鲜”。正在挑选的餐饮店老板李师傅说:“我们店里用这批货做特色菜,客人就爱吃这口‘头鲜’。”

专卖黄鱼的汤姓负责人表示,今年的黄鱼价格,相较往年要实惠一些,条重3两至5两的黄鱼批发价一斤130元至140元,条重七八两的黄鱼一斤180元至200元,规格越大,价格越高。

## 3 首晚交易45吨,交易量将快速增加

“部分特许捕捞渔船8月5日中午开捕,目前受到风浪等影响,返港的船只不多,‘东海第一网’的上市交易量约45吨,其中梭子蟹、虾类很少,以虾潺、黄鱼、鲞鱼为主。”宁波水产品批发市场的场区管理部副经理邵裕家预测,到本周末,返港的渔船会大大增加,届时上市的各类东海鱼虾蟹将明显增加,价格将

有所回落。

同时,“东海第一网”采用“渔船-冷链车-市场”的直供模式,海鲜在渔船上就进行分拣、装箱、加冰,全程保持低温状态。冰鲜从捕捞到上市一般不超过36小时,确保良好的鲜度。

记者 周晖  
通讯员 周宣羽 文/摄

**带走半瓶水  
节约不浪费**

倡导光瓶行动 杜绝用水浪费

浙江省文明办 浙江省机关事务管理局

“讲文明 树新风”公益广告

**关爱未成年人  
共创美好未来**

社会主义核心价值观:  
富强 民主 文明 和谐 自由 平等 公正 法治 爱国 敬业 诚信 友善

宁波市文明办