

东海“第一网” 只是“开胃菜” 更多鲜货正在路上

昨日傍晚6点,位于甬江畔的宁波水产品批发市场大水产交易区人声鼎沸、熙熙攘攘,东海全面开渔后的“第一网”抵达市场,立即引发各大客商的抢购,首日交易了约260吨东海海鲜,以带鱼、黄鱼、鲳鱼等经济鱼类以及虾蟹为主。



刚运到宁波水产品批发市场的海鲜。记者 周晖 摄

当天傍晚5点30分,记者赶到大水产交易区时,场内已经聚集了不少“抢鲜大军”——来自全市的中小采购商、餐饮企业和市民,空气中弥漫着浓重的海腥味。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被抢购一空。

“今天晚上我的档口就有20多车海鲜,每车约200箱,有不同品种的鱼、虾、蟹,目前很多大船还没有回来,再过四五天,货量还要大。”水产经营大户陈涛在交易区摆摊多年,对东海渔获的情况了如指掌,他感觉今年的货比去年要多一些。

“‘第一网’中的带鱼、鳗鱼、红虾比较多,像带鱼的价格比去年同期约下降两三成。”经营户马俊指着旁边排成一排的带鱼、鳗鱼说。

一筐筐新鲜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

最低只要两三元一斤,大一些的每斤也不到10元,是最抢手的“平民海鲜”。正在挑选虾潺的餐饮店老板李先生说:“我们店准备用这批货做特色菜,客人就爱吃这口‘头鲜’。”

在交易区,记者不时就能遇见条重约20斤的鲈鱼、15斤左右的马鲛鱼等“大块头”。一位孙姓经营户在展示大鲈鱼说,“到货量大,价格实惠,原来卖50元一斤,现在降到35元一斤。”

“今日市场的海鲜交易量约260吨,其中带鱼、鲳鱼、黄鱼、龙头鱼较多。”宁波水产品批发市场场区管理部副经理邵裕家表示,由于首日多为近海

小型渔船返港,预计后续大型渔船陆续回港后,交易量将稳步上升,品类更丰富,价格也将更亲民。

在消费端,随着东海全面开渔,甬城各大海鲜餐馆、生鲜店、菜市场、电商平台迎来“虾兵蟹将”的销售高峰。

舟宿夜江的石浦海鲜排档崔姓负责人表示,宁波人钟情东海海鲜,从8月初开始,随着东海海鲜品种日益丰富,排档的客流量约增加三成,夜间的消费高峰常常延续到次日凌晨,“现在全面开渔了,客流还会持续增大。”

记者 周晖 通讯员 周宣羽

**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