

“东海第一网” 来了!

量不大,只能算是“开胃菜”
更大一波鲜货在路上

8月12日傍晚,宁波水产品批发市场迎来了期待已久的东海“第一网”海鲜。受台风“白海豚”影响,原来8月5日12点开捕的部分特许捕捞渔船11日下午2点才出海作业,刚过一天,带着东海咸腥味、透骨新鲜的“虾兵蟹将”就抵达宁波路林市场。

下午5点钟,宁波水产品批发市场的大水产交易区内,带着海腥味的泡沫箱被工人们麻利地卸下,等候多时的采购商蜂拥而上,看货、下单、搬货,一车渔获不到半小时就被抢购一空。



人潮涌动抢“头鲜”

下午5点,大水产交易区外已有了等“头鲜”的采购商,不过可能是“第一网”到货量不大的关系,偌大的交易区显得有点空旷,人流量不及高峰期。不过当载着“东海第一网”的冷链车依次驶入交易区,工人们迅速卸下一箱箱泡沫箱,在冷链车周边的十米范围内就是人气最密集的区域。

记者挤进人流,看到泡沫箱里装着的以虾潺、青占鱼为多。“满满一箱虾潺,透骨新鲜,品质一流。”刚刚抢到一箱虾潺的采购商陈先生一身大汗,也是一脸喜悦,“‘东海小白龙’是宁波特色菜,客人就爱吃这口‘头鲜’。”

“梭子蟹要深夜才会到货”

梭子蟹本应是“东海第一网”的主角之一,但由于首网蟹价高、物流运输周转等因素,无论是冰鲜梭子蟹还是鲜活梭子蟹,都有点“姗姗来迟”。“我们一直在联系码头的蟹批发商,因为宁波的蟹大多从舟山过来,而舟山那边第一网梭子蟹价格偏贵,批发商在现场看货,也在观望。预计梭子蟹要深夜才能到路林市场。”在嘈杂的交易区,有市场方面对记者的咨询这样表示。

去年“小开渔”第一网时,第一批到货的冰鲜梭子蟹不算多,只有约80箱,但今年记者逛了一圈,居然没有找到一箱

冰鲜梭子蟹。有经营户介绍说,“目前很多船还没有回来,蟹价又这么高,让不少人还处在观望中。而鲜活梭子蟹的到货量更少。”记者走访了水产品市场几家售卖鲜活蟹的商家,均被告知,要买活蟹要等一两天,“最快也要等到晚上九十点钟。”宁波三江购物青林湾店的负责人表示,“今天活蟹没来,上市要到明后天,今天下午码头统货价2000元/件-2300元/件(50斤),挑活要卖56元/斤,比去年同期价格贵了很多。”而且“目前东海梭子蟹是一天一个价,随着每天行情而调整。”

虾潺、青占鱼相对较多

一筐筐银白色的虾潺因为价格实惠备受关注。“今年虾潺个头比较大,都是渔船在近海用流刺网捕的。”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。”

“部分特许捕捞渔船11日中午开捕,受到风浪的影响,目前返港的船只不多,东海第一网的市场交易量约5.5吨,以虾潺、青占鱼为主。”宁波水产品批发市场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“虾兵蟹将”将明显增加,价格会有所回落。

记者 周晖 实习生 孙嘉蔚
通讯员 周宣羽 文/摄

“文明创建·绿色环保”公益广告

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



让绿色 走进生活



宁波市文明办