

开渔以来, 螃蟹皮皮虾热卖

与去年相比, 销量大幅增加

本报记者 张倩 见习记者 于海涛 摄影报道

开渔以来, 大量海捕海鲜重回市民餐桌。

7 日, 记者走访了市区北大院菜市场、南陈屯海鲜批发市场、行署西街市场等地, 发现海鲜种类较开渔前增加不少, 销量也比去年增加很多。其中, 螃蟹、皮皮虾、大虾最受欢迎。

螃蟹皮皮虾大虾受追捧

7 日上午, 记者来到北大院菜市场, 发现来买海鲜的市民络绎不绝。“不挑不拣, 皮皮虾 20 块钱一斤。”长海水产店米老板叫卖着, 不少市民围了过来。

“螃蟹多少钱一斤?”

“20 块钱的、30 块钱的、40 块钱的、50 块钱的都有, 满籽满黄的最贵。”

……

米老板告诉记者, 他卖的主要是螃蟹、皮皮虾和海虾, 这三样在市场上最受欢迎。他每天半夜去黄骅上货, 每次都得进两车货, 早上回到沧州市区, 一天下来就都卖完了。

另外一名海鲜摊老板说, 开渔之前他主要卖大虾, 开渔以后又开始卖螃蟹和皮皮虾。“这三样海鲜最受欢迎, 利润比鱼类、贝类也要高一些。”这名老板说, 每样海鲜, 他每天最少能卖掉上百公斤。

“现在卖的最多的是螃蟹、皮皮虾、大虾。”南陈屯海鲜批发市场内志国海鲜店工作人员夏女士告诉记者, 螃蟹、皮皮虾、大虾现在新鲜好吃, 价格也实惠。

“我们这儿每天早上 5 点左右就有市民来选购海鲜了, 早上 5 点至 7 点是最忙的时候, 大多数顾客是冲着新上市的大虾、梭子蟹、皮皮虾来的。行情好时, 我每天能卖出近 1000 斤。”行署西街市场一名水产店主肖先生说。

记者走访后了解到, 开渔后最受市民追捧的是螃蟹、皮皮虾、大虾。

海鲜种类增多更新鲜更实惠

开渔后, 市场上除了螃蟹、皮皮虾、大虾, 还有哪些海产品呢? 记者进行了走访调查。

北大院菜市场一家鱼店的摊位上摆放着鲆鱼、鲷目鱼、墨斗鱼等。老板告诉记者, 开渔后, 鱼的种类明显增多, 有鲆鱼、鲷目鱼、八爪鱼、龙利鱼等。另外, 鱼的价格也便宜了一些。

颐和文园小区附近的一家海鲜店卖的海鲜种类非常多, 除了螃蟹、皮皮虾、大虾, 还有各种贝类, 包括海螺、蛏子、花蛤、白蛤、生蚝、扇贝等。

“货多了, 价格便宜了, 每种都比开渔之前便宜几块钱。”老板王国平告诉记者。

“今年海鲜多, 价格便宜, 销量好。”王国平说, “我每天卖螃蟹、皮皮虾、大虾, 能卖几千斤。”



一名市民(右)购买螃蟹。



海鲜店老板讲解本地螃蟹和外地螃蟹的不同。



渔民捕获的鲷目鱼。

“去年海鲜少, 价格高。普通的皮皮虾, 每斤要卖到四五十块钱。那时, 螃蟹、皮皮虾、大虾每天的销量在 1000 斤左右。”王国平说, 今年的销量要比去年好很多。

记者走访几家海鲜市场后发现, 开渔之后, 海鲜种类增多, 海产品更加新鲜, 价格也更加实惠。

渔民收成比去年好很多

渔民史先生是黄骅市南排河镇人, 干这一行已经 35 年了。9 月 1 日开渔后, 他每天凌晨两点驾驶一艘 16 米长的小渔船出

海打鱼。

昨天下午, 记者联系到了史先生。“今天我打上来的少, 刚打了 90 多斤。”史先生说, 最近这 3 天自己打的都不太多, 每天就是四五十公斤。

“其他渔民打的也不太多。”史先生说, 刚开渔那几天, 大家的渔获挺好的。他第一天捕捞了 200 多公斤, 有的渔民甚至捕捞

了三四百公斤。

史先生说, 船型不一样, 渔民捕捞技术不同, 因此大家的渔获也就有多有少。

另外, 这个季节, 有的螃蟹、皮皮虾还窝在淤泥里没有出来。再过几天等它们出来了, 渔民的收获可能会更好一些。

“去年刚开渔时, 一船渔获最多的才打了 300 多斤, 后来每天就是几十斤。”史先生说, 从目前情况来看, 今年捕捞的数量比去年多很多。“打上来的海鲜, 百分之七八十都是皮皮虾, 剩下的就是螃蟹、海虾、小鱼。”

“今年打上来的海鲜确实比去年多。”黄骅市南排河镇渔民李先生同样说道。他说: “开渔后, 本地渔船纷纷出海作业, 打上来的主要是皮皮虾, 其次就是梭子蟹。所以, 这两种海鲜的价格与开渔前相比明显下降。”

“皮皮虾每天的价格都不一样, 这和当天捕捞的数量有关系。”李先生说, 大虾主要是人工养殖的, 产量受休渔政策影响较小。虽然经历休渔期的海捕大虾品质更好, 但不会对总体价格有大的影响。

产地不同价格相差很大

记者在采访中发现, 市场上售卖的一些梭子蟹, 价格相差很多。据悉, 梭子蟹的产地不同, 口感不同, 价格也就不同。

“咱卖的梭子蟹产地是山东、江苏等地, 每斤卖 20 块钱到 50 块钱。”王国平说, 其中, “圆脐的”(母蟹)最贵, “花脐的”(未成熟的母蟹)相对便宜, “尖脐的”(公蟹)最便宜。

“我卖的主要是本地梭子蟹, 价格在每斤 120 块钱到 130 块钱。”南陈屯海鲜批发市场同天祥海鲜店老板丛先生告诉记者, 渤海湾的梭子蟹比黄海及以南海域的梭子蟹口感好。

“开渔后本地梭子蟹价格在每斤 120 块钱到 130 块钱, 而开渔之前价格基本在每斤 200 块钱以上, 最贵的时候卖到过每斤 400 块钱。虽然同为梭子蟹, 但品质差距还是比较大的, 咱本地梭子蟹口感好, 价格相对也高。”丛先生告诉记者, 本地梭子蟹和连云港梭子蟹在外观上很容易就能分辨出来。

丛先生拿起一个本地梭子蟹和一个连云港梭子蟹进行了对比。记者发现, 本地梭子蟹外壳更加透亮, 而连云港梭子蟹的外壳呈青色。

丛先生说, 越往北, 海水的温度就越低, 温度越低, 梭子蟹的肉就越紧致, 也就越鲜美。

水产店主肖先生笑着说: “现在是吃海鲜最合适的时间, 刚开渔时海鲜捕捞量大, 价格也相对便宜。”

“现在吃海鲜正好。”市民杨先生说, 开渔以后, 他隔几天就要买点螃蟹吃。

“吃海鲜最好的时节有两个, 一个是清明前后, 一个就是现在。”杨先生说。