

开渔之后,越来越多的海产品上了餐桌

受节日和天气双重影响,螃蟹价格近几天涨幅明显

本报记者 张倩 摄影报道

深一度

2022年9月8日 星期四
责任校对 王钰

责任编辑 邢建祥
技术编辑 宋凯元

9月1日开渔后,众多新鲜海产品重新回到市民的餐桌。9月6日,记者来到市区北大院菜市场、南陈屯海鲜批发市场以及路边海鲜摊等地进行了采访。

据了解,开渔后,市场上海产品的种类明显增加,螃蟹、皮皮虾、大虾依然受到追捧。渔民表示,因为天凉水温低,现在捕捞上来的皮皮虾等肥大鲜美。

记者注意到,由于受到台风影响,加上中秋节临近,螃蟹价格近几天涨幅明显。

开渔后海产品种类明显增加

9月6日上午,记者来到北大院菜市场,发现前来购买海鲜的市民比开渔前多了不少。记者看到,每个海鲜摊位上都摆放着新鲜的螃蟹、皮皮虾、大虾、花蛤、蛏子、生蚝、扇贝等海产品,种类比开渔前明显增加。

“螃蟹有什么种类?”

“螃蟹有圆脐的(母蟹)、尖脐的(公蟹)、花脐的(未成熟母蟹),多大个头的都有,想要哪种挑哪种。皮皮虾也是新鲜的。”

在海鲜摊位前,不断有市民询问海鲜种类和价格,海鲜摊主耐心作答。

一家海鲜摊的摊主告诉记者,今年开渔后,海鲜种类明显增加。

“目前,市民购买较多的是螃蟹、皮皮虾和大虾。”他告诉记者,螃蟹也分为很多种,不同品种、不同品质的螃蟹,价格也不相同。市民在挑选螃蟹时有了更多的选择。

记者看到一个摊位上摆放着10多种深海鱼,包括平鱼、带鱼、鲅鱼、马口鱼、鲈鱼等。摊主告诉记者,开渔以后,市场上深海鱼的种类明显增加了,销量也增加了不少。

“这些鱼主要来自山东、福建等地。”他说,像鲳鱼等本地出产的深海鱼目前还没有上市,还要再等等日子。

“今年深海鱼的价格较高。”他说,以鲈鱼为例,去年这个时候的价格是每公斤30元,今年是每公斤44元。等到10月1日以后,市场上深海鱼的数量会更多,鱼的肉质会更好,价格也会降低一些。

受天气和节日影响 螃蟹价格涨幅明显

记者了解到,最近几天,螃蟹价格比刚开渔的时候涨了不少。

记者在北大院菜市场一个海鲜摊位前了解到,当天螃蟹的价格在每公斤90元以上,品质较好的螃蟹价格每公斤接近200元。

“今年螃蟹的价格不太稳定,比去年同期要高一些。”这个海鲜摊的工作人员告诉记者,刚



海鲜摊主展示本地梭子蟹。

开渔那几天,螃蟹价格比较便宜,每公斤80元至120元。最近,螃蟹价格有些波动。

“我们卖的螃蟹主要来自山东、江苏等地。这些地方的螃蟹要便宜一些,但这几天受台风影响,当地渔船不能出海,影响了螃蟹上市数量。再加上中秋节临近,螃蟹价格涨幅比较大。”他说,从9月5日开始,螃蟹价格上涨明显,价格何时回落不好预测。

南陈屯海鲜批发市场的一位摊主告诉记者,他们销售的主要是本地出产的梭子蟹。开渔前,螃蟹价格较高,最贵的卖到了每公斤400元左右,普通的螃蟹价格为每公斤220元至260元。刚开渔时,个头大、比较肥的梭子蟹价格为每公斤220元至240元。从9月4日开始,螃蟹价格上涨。记者采访当天,个头大、比较肥的梭子蟹价格在每公斤360元左右。

南陈屯海鲜批发市场另一家摊位的摊主告诉记者,当天,本地出产的个大肥美的梭子蟹价格为每公斤300元至320元。而刚开渔时,梭子蟹价格在每公斤80元至180元之间。

“受台风影响,山东、江苏等地出产的螃蟹数量减少了,本地出产的梭子蟹成为‘主力军’。再加上临近中秋节,顾客更多了,螃蟹价格也就更高了。”他说,梭子蟹的价格从9月4日开始上涨,中秋节之前价格不太可能回落。

皮皮虾一天一个价 大虾价格相对稳定

采访中,记者了解到,大虾的价格相对稳定;皮皮虾则是一天一个价,价格与当天渔民捕捞的数量有关。

颐和文园小区附近一家海鲜店的工作人员告诉记者,该店



北大院菜市场内售卖的皮皮虾。



市民在购买海鲜。

扫码看视频 新闻料更多

开渔后,市场上海产品的种类明显增多……请用手机扫描二维码,观看相关视频。



售卖的大虾,根据品质不同,价格分别为每公斤46元、50元。而在附近另一家海鲜店,不同品质的大虾售价分别为每公斤50元、56元。

“大虾主要是人工养殖的,产量受休渔影响较小。”南陈屯海鲜批发市场一家海鲜店的老板告诉记者,他们售卖的大虾价格在每公斤40元至70元之间,与开渔前相比,每公斤相差6元至10元。她说,虽然如今海捕大

虾的品质更好,但不会给大虾总体价格带来较大影响。

当天,记者走访发现,根据品质不同,北大院菜市场内的皮皮虾价格为每公斤70元至80元,南陈屯海鲜批发市场皮皮虾的价格为每公斤90元至100元。一些路边海鲜店售卖的皮皮虾,价格为1.5公斤100元。

“开渔前皮皮虾价格大约为每斤40元。昨天皮皮虾价格是每斤35元,今天价格是每斤50

元。”南陈屯海鲜批发市场一位摊主说,开渔后,皮皮虾是一天一个价,这和当天渔民捕捞的数量有关系。

记者了解到,开渔后还有一些海产品的价格降低了一些。

今年冷得比较早 皮皮虾肥大鲜美

当天20时左右,记者联系到刚刚出海归来的黄骅市南排河镇渔民范炳肖。32岁的他干这一行已经10多年了。

“今天打了300多斤,大部分是皮皮虾,还有一些海虾、螃蟹、小鱼。”范炳肖说。

范炳肖从9月2日开始,每天驾驶一艘13米长的小船出海打渔。第一天,他捕捞到130多公斤海鲜。这几天,他每天捕捞的海鲜大约为150公斤,最多的一天达到200多公斤。

“现在捕捞的数量跟去年差不多。”范炳肖告诉记者,今年开渔时间距离中秋节较近,天气冷得比较早,海水比较凉,捕捞上来的皮皮虾个头很大、很肥,味道非常好。

“今年皮皮虾价格比去年要高一些。”他说,由于今年冷得比较早,捕捞皮皮虾的时间会比较短。

“天一冷,皮皮虾就趴窝了。到时候我们的小船就捕捞不上皮皮虾了。”范炳肖说,去年他出海捕捞了将近50次。今年,他预计只能出海捕捞30多次。

“捕捞的数量跟装备、捕捞技术等有关。”范炳肖说,他目前还不能预测今年的收成会不会比去年好。

梭子蟹产地不同 价格也不尽相同

记者在采访中发现,市场上售卖的螃蟹虽然都是梭子蟹,价格却相差较大。据悉,梭子蟹的产地不同、口感不同,价格也不尽相同。

市场上售卖的有产自江苏、山东等地的梭子蟹,还有本地出产的梭子蟹。“江苏连云港的梭子蟹比较便宜,本地的梭子蟹比较贵,两者价格相差很大。”南陈屯海鲜批发市场一家海鲜店的老板告诉记者,渤海湾出产的梭子蟹比黄海及以南海域出产的梭子蟹口感要好。

记者通过对比发现,本地出产的梭子蟹和江苏连云港出产的梭子蟹外观不同。本地出产的梭子蟹外壳更加透亮,而江苏连云港出产的梭子蟹外壳呈现青色。据悉,越往北,海水温度越低,梭子蟹的肉越紧致,味道也更鲜美。

据介绍,同为本地出产的梭子蟹,价格也不一样。这和其品质相关。目前,尖脐的梭子蟹肉质鲜美。等到10月份,圆脐的梭子蟹味道会更好,价格也相对更高一些。