

黄渤海休渔临近,海鲜一天一个价

市民“抢鲜”,虾虎没上岸就被收购

今年黄渤海伏季休渔期将从5月1日12时开始,至9月1日12时结束,届时所有应休渔船必须返回船籍港停靠。眼下,正是虾虎鲜肥味美的时节,但随着休渔期的临近,青岛不少海鲜的价格随之上涨,甚至一天一个价。而在烟台,因为今年的捕捞量大于往年,海鲜价格波动不大。



25日,即墨渔民李德顺提着捕捞来的虾虎刚上岸就被抢购。
本报记者 宋祖锋 摄

本报记者 宋祖锋 杜晓丹

正值上市时节 商贩出海前就预订

25日上午,在即墨鳌山卫街道神汤沟村的码头上,凌晨出海捕捞的渔船载着收获的海鲜陆续回港。“你看,这些虾虎多大啊!”靠岸后,渔民李德顺端着装满虾虎的鱼筐刚上岸,就被等候已久的商贩围了起来。

“早晨7点多出海,来回约3个小时,一共捕捞回20多斤虾虎。”李德顺说,现在正是虾虎集中上市的季节,非常抢手。出海之前商贩都会提前打电话预订,只要渔船一上岸就立马被收购,根本不愁卖。

“这些虾虎个顶个肥。”李德顺顺手拿起一只虾虎说,经过一个冬天的生长,每年三四月份的虾虎特别鲜肥美味,相比于秋季,这时候的虾虎正处在繁殖期,母虾虎个个带籽饱满,公虾虎肉质肥硕也非常鲜肥,是一年当中品尝虾虎最好的时节。

“现在虾虎批发价在每斤35元左右,市场零售价每斤40多元。”商贩说,春季虾虎的价格一直居高不下。刚开春时,由于量少,虾虎的收购价最高达到每斤60元左右,市场零售价每斤达到七八十元。虽然进入4月后价格

有所回落,但最便宜的时候,每斤也在30元左右。

眼下距离休渔期还有几天时间,许多市民都纷纷赶在休渔期之前买几斤虾虎尝鲜。虾虎也一天一个价,总体呈现上涨趋势。

青岛春鲅鱼销量 比往年增三成

目前,在青岛的海鲜市场上,除了虾虎外,春鲅鱼也是“主角”。“现在一条10斤左右重的新鲜鲅鱼每斤零售价在30元左右。”在即墨庙头农贸市场,摊位前一条条新鲜的大鲅鱼吸引市民驻足购买。据了解,今年春鲅鱼上市时间比较早,比往年提前20多天,虽然价格比往年偏低,但个头却比往年大。

据悉,每年春鲅鱼捕捞季,青岛本地鲅鱼捕捞船只较少,海上捕捞鲅鱼作业船只主要来自辽宁、河北、江苏等地。但随着青岛市场消费规模日益增加,青岛已成为国内春鲅鱼的重要集散地。

目前,青岛城阳蔬菜批发市场和沙子口中心渔港两地,每天的春鲅鱼销量超过90吨,比往年增加三成以上,青岛鲅鱼市场消费能力可见一斑。

虽然临近休渔期,但鲅鱼的上市量却在逐渐增多,预计批发价格将会逐渐回落。

捕捞量是去年的三倍 烟台虾虎大丰收

25日上午9时,烟台红利海鲜市场的摊位前挤满了前来购买海鲜的市民。卖海鲜已有七年多的董女士说,往年休渔期前价格会涨,而今年尤其是近几天,海鲜的价格变化并不大。不少市民赶在休渔前尝鲜,一上午的时间,董女士就已卖空好几筐海鲜,剩下的几筐也所剩无几。

与青岛的情况不同的是,随着近几天捕捞量的增多,烟台的虾虎价格有所下降。“今天7个小时捞了200多斤,最多的时候能捞七八百斤。”正在烟台东口码头分拣虾虎的渔民肖春晓说,今年的虾虎捕捞量是去年的近3倍,和休渔期延长还有大风有关,产量格外多。“虾虎持续贵了一段时间了,这几天货多了,价格就下来了,今天最便宜才20多块钱一斤。没几天就要封海了,估计明天就会涨价。”

记者走访多家海鲜摊位了解到,近几天海鲜价格相对稳定。鲳鱼16元/斤、鲅鱼15元/斤、鲐鱼7元/斤、黑鱼13元/斤、牙片28元/斤、飞蛤13元/斤。

“趁着封海前这段时间价格没涨,过来买点鱼屯着,放冰箱里也方便,休渔期后不能捕捞了,买的也是冰冻鱼。”正在挑选海鲜的王先生说,“刚买了6条鲅鱼,过来买些刀鱼。”

母亲节临近,“订制海参”火了 第一筐春参,给咱母亲吃

4月16日上午,青岛近海一处海洋牧场,正进行开春首次海参捕捞活动。水里、岸上聚满了人,现场气氛热烈。

谷雨到,捞海参,春参肥。每年农历谷雨前后,进入春参集中捕捞季,成为胶东渔民一桩民俗盛事。经过又一个冬天的进补,海参又长大一圈儿。冬天海水冰冷,海里的营养物质却很丰富,海参每天在海底觅食海草等无污染的营养物质,缓慢成长,浑身充满了来自大海的能量。

春参捕捞时,捞参人穿上紧身潜水服,背上氧气瓶子,大网包,在腰上绑上沉甸甸地铅坠。脚上,再穿上一双类似鸭掌的大脚蹼,一个猛子扎到海中。青岛近海海深水深20-30米,生长5-8年,透过水镜,看到海参附在礁石或海草上,缓慢爬行,一只只圆滚滚、肥墩墩。老尹家的捞参人专挑生长期在5-8年、体重4两以上的大海参下手抓。这时的海参营养更丰富,是真正的滋补佳品。每次潜水约30分钟,氧气瓶接近耗尽,需上岸换氧气瓶,借机休整一下。

首茬春参经过传统烘干工艺加工成干海参。每35-40斤活海参,仅出1斤干海参。加工后装在透气而不透水的紫砂包装盒内,既保鲜又上档次。

自古以来,海参就被作为珍贵海珍品,与人参、燕窝、鱼翅齐名,是中国人喜爱的滋补上品。《本草纲目拾



遗》认为其性温补、味甘咸,益精髓。相比其他季节捕捞的海参,春参具有肥壮、肉厚、口感好,有咬头的特点。另外,腥味较轻。

随着人们生活水平的提高,而今越来越多的人将“送海参”也作为孝心表达。特别是第一茬春参。从青岛

当地著名海参品牌“老尹家”了解到,近期收到若干订制春参的订单。有的客户甚至驱车500多里路,找到老尹家海洋牧场,见证春参出水,过称,交订金后,进入烘烤加工程序。

“第一筐春参,送给母亲吃。”青岛老尹家海参董事长尹宝昌说,今年



春参捕捞将持续到5月底。“首筐”春参捞出后,有一个十几天的加工过程,因此现在订购母亲节春参正是时候。

(王祥)

**“老尹家”春参
母亲节
预订热线:**

4006-1234-15