



开海直击



9月1日,在开发区初旺港,渔民们忙忙碌碌地将鲅鱼搬上秤称重。 本报记者 李泊静 王杰 摄

开海首日,鲅鱼价格蹭蹭涨

刚出海的大渔船还没回来,市民想吃便宜海鲜还得等上三四天

本报9月1日讯(记者 李娜)“绝对新鲜的鲅鱼,不买后悔了啊!”红利市场上吆喝得最响的就属马祥了。9月1日开海又恰逢是周末,马祥家从养马岛拉来的小鲅鱼特别受欢迎,一上午卖出了2000斤。

“哎呦你看这小鲅鱼多光亮,简直耀眼,得带上墨镜看啊。”马

祥一边帮顾客称鱼一边自夸鲅鱼新鲜。来买海鲜的市民,很多是转了一圈又回到了他的摊位前。

9月1日中午12点,黄渤海伏季休渔正式结束,当天,拖网作业的大渔船出海,大约三四天后才会靠岸。因此,目前烟台市场上新鲜的海鲜最主要的还是刺网渔船捕捞上来的。伏季休渔期间的主

力军冷冻海鲜,已经很少见到了。

“没想到今天鱼这么抢手,才10点多就有不少卖完了。”一位初中生的母亲说,开学了她想给孩子包顿鲅鱼水饺吃,没想到不仅没得挑,价格也涨了。“两天前我买的这个质量的鲅鱼才六七块钱,今天10块钱一斤,有的要12块一斤。”转了一圈发现鲅鱼越来越

少,怕空手而归的她最终还是买了3斤鲅鱼。

马祥告诉记者,当天卖得不错,主要原因是鱼直接从港口到了市场,中间没倒手,很新鲜,老百姓开海吃海鲜图得就是新鲜。同时,周末再加上开学,家长们给孩子买海鲜,准备好好吃上一顿的不在少数。另外,也有买五斤十

斤匀给家里老人吃的。

伏季休渔结束,第一天市场上的需求量增加,但是供给并没看出大变化,这主要是大渔船刚出海还没回来的缘故。零售市场上,新鲜海货的种类仍然不多。市民要想吃到更多更便宜的海鲜,恐怕还得等上三四天。

从海边到码头,海鲜最少要过3次手

一条小鲅鱼从4元涨到10元

本报记者 李娜

开海了,买来几条新鲜鲅鱼,焖好了端上餐桌,一顿美食就诞生了。但您可否知道,鲅鱼从大海走上餐桌途经了几道关卡?本报记者带您看看海鲜是如何一步一步身价翻倍的。

船还没靠岸海鲜就有了买主

一群鲅鱼游进牟平渔民老王的渔网,老王的两条渔船出海无论打多少鱼,都会有人来收。

由于用拖网捕鱼的大鱼船9月1日出海,要等三四天才能归港,而刺网渔船出海捕捞上

来的海鲜量少,如果不是提前订好的供给关系,商贩们往往会“抢”起来。

按照口头约定,老王打上来的海鲜不论品种不论数量都会卖给曹老板。此时,除去1斤以上

的鲅鱼,剩下的“通货”按照4元一斤算账。而给这两人牵线的还有一个人,不管价格是多少,这个中间的联络人每斤收取两毛的费用。无形中,进入曹老板海鲜车的鱼已经开始加价了,一

般来讲他被称为一级商贩。

为了赶9月1日的早市,曹老板和司机在31日下午就在海边收货了,大约装了4000斤海鲜后,海鲜车就离开海边开始第一段旅程。

从批发市场到早市加价五六块

这些鲅鱼和其他海鲜离开海边,首先到了烟台市区最大的海鲜集散市场——环海农贸城。到达这里的时候可能是夜间12点,司机和鱼贩可以眯一会,因为一天中最忙碌的时刻马上就要到了。

“这是小船上来的鱼,

最低5块5。”老曹的伙计站在海鲜车上给小贩搬货的时候说。“我要10箱,留着哈,我去推车。”鱼贩小张看完老曹的鱼,丢下一句话,就去别的摊位了,他还要去批发其他海鲜。已经装好箱的鲅鱼,每箱40斤,在批发市

场直接点箱数,不用过称。

早上4点半,环海农贸城批发海鱼的地方已经不拥挤了,卖完货的商贩吃上几个肉串和烤饼,算是结束了一早的“战斗”。

小张在环海农贸城有自己的摊位,除了供应酒店采购,像

幸福河市场和北河街市场的摊贩也会到他那里批发海鲜。这时候的小张其实已经是大家常说的“二道贩子”,鲅鱼的价格也涨到了七八块钱一斤。

等市民朋友在周边市场上购买鲅鱼时,价格会涨到10元甚至更高。

算了算账,都说挣不了多少钱

“到老百姓饭桌上的鱼都是经过了数次转手的,转手越多价格抬得越高,其实我这个环节挣不了多少钱,主要是走量。”老曹说这句话是有帐可算的。

他说燃油,伙计工资、冰块、摊位等等都需要费用。从牟平拉一趟货大约需要150元钱

的油,俩伙计一天工资每人200元,摊位和冰块一天得200多元,加上吃喝,一天开支接近千元。“如果市场上量少价格能高点,但是如果从外地来很多货,每斤加个1块钱也得卖。”老曹说。

批发市场里的商贩分为好几个级别,到社区的小市

场一般已经是三级商贩,甚至经手更多的小贩了。小张说,他那部分的加价一是要有利润空间,二也需要计算店面租赁费、摊位费、人工费、交易费、水电费、卫生费等。

小贩们除了以上的费用,还要承担海鲜的损耗。

“1斤以下不分大小一个价拿货,卖的时候要根据个头、新鲜度分开卖,好的价格高一些,差的和进货价差不多。”一位小贩说。

“做海鲜生意的赚的都是辛苦钱,跟个机器似的每天睡4个小时就不错了。”老曹因为缺觉眼中满是血丝。

教您一招

新鲜鲅鱼背部呈现绿色光泽

这个季节吃海鲜,鲅鱼往往是市民的首选,在市场上记者发现鱼贩往往把鲅鱼分为好几堆,即使个头差不多,价位也高低有别。原来,鲅鱼价格高低,除了个头大小,新鲜度是很重要的一个因素。

常吃海鲜的市民可能知道一些挑选鲅鱼的技巧,可更多的年轻“吃货”在挑选的时候傻傻分不清。如果你也有这样的困惑,那就看看记者从鱼贩马祥那里学到的挑选鲅鱼的技巧吧。

他的摊位上分了三堆鲅鱼,个头比较大的15元/斤,另外两堆个头差不多,价位分别是10元/斤和15元/斤。

马祥说,挑选鲅鱼首先要看鲅鱼的表皮光泽。“一般,新鲜鲅鱼的背上泛有绿色光泽,白色的肚皮也有光泽,在阳光下看好像有一层亮色的膜。不新鲜的鲅鱼表皮没有光泽,发暗。”他从摊位上分别拿了一条鲅鱼,让记者看了看,其中一条背部果然有绿色的光泽,而旁边晒了一上午的鲅鱼则显得黯淡无光。

“鲅鱼的眼睛也是判断新鲜度的标志之一,新鲜的鲅鱼眼睛乌黑有光泽,并且稍微外凸。”马祥说,新鲜度差的鲅鱼眼睛发乌,眼睛下凹。另外,他说,和其他鱼类一样,新鲜的鲅鱼,鱼鳃鲜红,不新鲜的则是暗红色。

最后,鲅鱼的硬度也是新鲜鲅鱼的必备条件。新鲜鲅鱼肉质有弹性,不新鲜的摸起来软软的,肚子瘪着甚至破肚。马祥的同伴拿起一条鲅鱼用力往地上摔了一下,重新拿起后,鲅鱼仍然很硬,没有破损。不新鲜的那条鲅鱼轻轻一扔,鱼肚就变形了。

本报记者 李娜