

开海后,冻鱼“混进”鲜鱼堆

有经验的渔民支招识别鲜鱼冻鱼

文/片 本报记者 冯砚农 林丹丹

开海了,随着各种海鲜的上市,水产市场再次热闹了起来,鲜鱼、冻鱼,野生的、养殖的,不同种类的水产品让市民眼花缭乱。个别商贩贪图小利,以低价将冻鱼批发回来用海水化开后充当鲜鱼出售。

记者调查>>

冻鱼当鲜鱼,以次充好卖高价

7日下午3点左右,市区远遥中心渔港陆续有出海捕鱼的渔船返回码头。在岸边等候多时的一些鱼贩开始忙碌起来。

记者看到,一名30岁左右的中年女性从自己推的车上搬下两个大的黑色塑料袋,放在早已准备好的泡沫保温箱内。然后她又找来一个拴有长绳的水桶,将水桶抛入海中,陆续打来三

四桶海水,将海水倒在泡沫保鲜箱内,将黑色塑料袋全部浸泡在海水中。

大约五六分钟过后,鱼贩开始将黑色塑料袋撕掉,冻鱼露了出来。“有什么好看的,别看了。”记者想上前仔细查看,被这位女性拦了回去。无奈之下,记者只好沿中心渔港码头一路往北去。

一趟走下来记者发现,

大约1000米的路程,就有四五处约十几个保温箱内,都浸泡着大小不一的冻鱼团。随后记者来到市区合庆湾渔港,发现这里也有不少鱼贩子为了卖高价,将库存的冻鱼化开后冒充鲜鱼出售。

这些鱼用手摸起来还很冰凉。同时记者还发现,这些鱼大都不是当季鱼,多是当前市场上难买的鱼。



鱼贩将冻鱼化开混进鲜鱼堆里。

工商说法>>

鲜鱼冻鱼难界定,市民可举报

市民夏女士告诉记者,她对鲜鱼冻鱼的区分不是很清楚,好几次掏了鲜鱼的价钱把冻鱼买回家,从小在海边长大的婆婆一看就说被骗了。再回去找根本找不到卖鱼给她的人。“虽然钱不是很多,但是被骗的感觉很不舒服。真希望有关部门

能好好查处一下。遏制这股歪风邪气。”夏女士说。

针对这一情况,市12315申诉举报中心的王岩主任说,目前市场上确实存在此类现象,一些不法商贩为了谋求微小的利益不惜欺骗消费者。但由于部分远洋渔船一出海就是五六天,保鲜手段仅是冷冻

或冷藏。所以除非买活鱼,不然很难判定鱼贩是不是拿冻鱼冒充鲜鱼卖。

王主任还表示,如果消费者有确凿证据可以到所在辖区的工商所或者消协进行投诉。工商部门会根据实际情况要求商贩进行换货或退款。

渔民教您辨别鲜鱼、冻鱼

鲜鱼和冻鱼究竟怎么区分?为此记者专门找到了有着20余年出海捕鱼经验的苗先生。苗先生告诉记者,这些将冻鱼化开后冒充鲜鱼出售的商贩,大都瞅准渔船载着新鲜鱼靠岸的时机,混在码头大量交易的人群中,欺骗那些无法分辨鲜鱼和冻鱼的市民。

苗先生支招说,鲜鱼

外观看上去比较脏,上边沾有海泥或海草,而冻鱼由于需要重新解冻,大都被海水冲洗得表面很干净;新鲜鱼的眼睛发亮,鱼鳃不发红,冻鱼的眼睛暗淡无光,鳃部也因为充血变得颜色鲜红。

在世昌大道水产批发市场一摊点前,老板张先生指着眼前的黄花鱼告诉记者,

区分鲜鱼和冻鱼还可以从品种上辨别。“当季鱼一般都很新鲜,相反稀有鱼种多数都是冻鱼。”张先生说,市场上有一部分所谓的鲜鱼都是冷冻鱼化冻后伪装的,“都想讨个鲜鱼的口彩卖价高呗。”该摊主还告诉记者,一般在海边长大的本地人很会分辨鲜鱼,上当受骗的多是对鲜鱼不很了解的消费者。