

今年鸟贝特便宜,你买了没

鸟贝大量上市多年罕见,以前30元一斤今年12元就能买到

□记者 王永军 鞠平 见习记者 刘杭慧 报道
qlwbwyj@vip.163.com

本报11月27日讯 今年市场上的鸟贝特别多,你发现了没?最近,港城多家农贸市场都有大量鸟贝在卖,而且价格比往年便宜很多,低至12元一斤,实在是多年来罕见的现象。港城在卖的鸟贝大都

来自威海石岛,今年石岛鸟贝喜获丰收,大量上市拉低了价格。

“鸟贝肉12元一斤,特别便宜!”23日早晨,在环海路农贸市场一处卖鸟贝的摊位上,摊主李女士正在叫卖。据介绍,往年烟台市场上鸟贝很少,一般都是供应给饭店。以前鸟贝肉的价格在30元一斤左右,由于价格较贵,很少有市民买来自己吃。像现在这种

价格,多年来还是破天荒头一次出现。

鸟贝价格如此便宜,正在该市场上选购的黄女士乐得不拢嘴。黄女士介绍,她老公特别爱吃鸟贝,以前鸟贝贵的时候要30多元一斤,都不舍得买。现在同样的钱差不多能买3斤。

今年鸟贝为啥这么便宜?摊贩们介绍,烟台市场上的鸟贝大

都来自威海石岛,今年石岛鸟贝大丰收,量大了,价格自然就降了下来。

24日下午,记者实地探访了石岛老港、泓运码头等多个码头。渔船老板王先生介绍,石岛的渔船大部分是在9月开渔后,开始捕捞鸟贝的。今年起初只有少量船只捕捞,看到鸟贝产量实在太大,越来越多渔船先后加入到捕捞行

列中。据了解,整个石岛现在大概有60多条渔船在黄海中部海域捕捞鸟贝,一条船每天的产量在5吨左右,每天的总产量在300吨上下。

中国海洋大学水产学院教授于先生介绍,今年鸟贝产量大增可能与适宜的海洋环境有关。“可能鸟贝产卵期时正好没有风浪,然后大量附着繁殖。”



▲在威海石岛一个码头,鸟贝批发商正在对鸟贝称重。
记者 王永军 摄
▶在环海路农贸市场,摊贩正在取鸟贝肉。
记者 王永军 摄

●实地探访

今年鸟贝产量百年难遇

往年一条船一天捞半吨,今年捞5吨,有的渔船只好临时增加人手

□本报记者 王永军 鞠平 见习记者 刘杭慧

24日下午4点,在威海石岛老港,船老板王先生介绍,他一共有两条船,最近一直在捕捞鸟贝。鸟贝要到黄海中部海域捕捞,离石岛大概有18小时路程。他们通常是几条船结成一个船帮,同时捕捞作业。为了节省时间和开支,所有船只的捕捞产品会通过一条船运输回来,其余船

只继续在海上作业。

当晚9点,在石岛泓运码头,随着船头灯越来越清晰,一条拉载鸟贝的渔船缓缓靠岸。码头上开始了忙碌的卸货。船老板姜先生介绍,这条船一共装了700袋鸟贝,每袋重量在40公斤左右,整条船拉载了28吨左右鸟贝。

姜先生直说,大海实在太神奇,今年的鸟贝多得令人难以想象。“往年一条船一天捕捞的鸟贝也就有半吨,今年一条船捕捞

的鸟贝能有5吨,是以前的整整10倍。”“今年的鸟贝产量百年不遇。”许多渔民都用这句话来形容今年的鸟贝产量。

卸货过程一直持续到第二天凌晨1点,其间不断有货车来拉载鸟贝。一位船老板介绍,由于捕捞的鸟贝数量太多,船员的分拣速度跟不上,为此他每条船还临时增加了两名船员。

船员小王向记者讲述了他们捕捞、分拣鸟贝的情形。“我们

把一根长约5米的铁耙放入海底,随着渔船不断向前航行,铁耙能把各种贝类捞上来。”

通常每隔50分钟,他们就会把捕捞上来的东西放到船上分拣。大鸟贝、小鸟贝、鸳鸯贝和其他各种各样的海产品,船员们都要一一分拣出来。

“今年鸟贝数量出奇地多,分拣速度根本跟不上。”小王说,他们每天都要抓紧一切时间干活,连休息一会的时间都没有。

独家报道
直击真相
967066

●相关新闻

一个市场里 卖鸟贝的有20家

23日早晨6点半,环海路农贸市场格外忙碌,许多摊贩推着车来回上货,很多市民也选择在早上来采购物品。

市场内一处摊位上,摊主李女士动作熟练地用勺子在剥离鸟贝肉,不大一会儿,她面前的小盆里已经盛装了不少黄白色的鸟贝肉。

记者粗略数了数,整个环海路农贸市场卖鸟贝的摊位大约有20个。不仅农贸市场,很多小区内也出现了很多卖鸟贝的摊贩。

鸟贝经销商安先生介绍,现在烟台市场上每天的鸟贝数量大概在20吨左右,大都来自威海石岛。

水产加工商 没能分杯羹

鸟贝大量上市让船老大和批发商乐开了花,但水产加工商因为不加工鸟贝,并没从中得到实惠。

一家水产加工企业工作人员陈先生介绍,前几年由于鸟贝产量低,有时候根本买不到鸟贝,已经有好几年不再加工鸟贝了。今年鸟贝突然增多,先生说,公司目前暂不考虑重新加工鸟贝。“鸟贝产量会有变化,不能轻易尝试。”

本报记者 王永军 鞠平 见习记者 刘杭慧

●多知道点

鸟贝味道鲜美 可以生吃

中国海洋大学水产学院教授于先生介绍,鸟贝俗称鸟蛤,是一种深水埋栖的双壳贝类,足部肌肉发达,能时常用足从海底飞跃跳起运动,所以人们形象地称呼它为鸟贝。鸟贝常见于渤海湾和黄海海域。

据介绍,鸟贝栖息于水深10-100米的泥沙底质水域海底,主要食物为硅藻类、雌雄同体,可自体受精,生殖期在7-8月间。鸟贝的生长速度很快,约一年就能达到壳长7厘米的商品规格。

鸟贝肉肥,味道鲜美,可以生吃。

本报记者 王永军 鞠平 见习记者 刘杭慧

●鸟贝效应

批发商腰包鼓起,一天赚2000元

24日晚10点,在威海石岛泓运码头,来自荣成市的鸟贝批发商孙先生正在忙碌着。他把空泡沫箱一溜摆在空地上。用一把刀划开刚从渔船上卸下的袋装新鲜鸟贝,把它们盛装到泡沫箱内,然后称重、撒冰块、包裹……

虽然夜晚的码头比较冷,但这一整套流程走下来,他出了浑身的汗。“每箱的重量在170斤左右。”孙先生说,他每晚都会来码头批发鸟贝,一般批发十几箱,将近3000斤鸟贝,第二天一大早

到农贸市场上去。

记者试着抬了一下装鸟贝的箱子,非常沉。

“现在每天的收入能有2000多元。”孙先生介绍,虽然每天感觉很累,早上从农贸市场忙完后,感觉浑身散了架,但是一想到这么高的收入,就感觉值了,晚上就有精力来码头批发鸟贝了。

孙先生介绍,往年鸟贝产量有限,他很少批发鸟贝,今年着实尝到甜头。

有的饭店特意添了鸟贝这道菜

鸟贝大量上市,烟台的饭店也跟上了形势,有这道菜的加大进货量,没有这道菜的,抓紧时间也在菜单上添上了“鸟贝”。

24日,二马路一家小饭店负责人介绍,几年前,他们店里曾采购过鸟贝,可由于成本较高,市民对鸟贝的接受度有限,他们就放弃了。“直到最近一两个月,经常会有市民来点鸟贝,采购师傅也发现市场上鸟贝比往年增多,价格也很便宜。于是我们决定在菜单上加上和鸟贝相关的

菜品。”

24日中午,在烟台山附近一家饭店内,顾客张先生一上来就点了一道辣炒鸟贝。该饭店负责人介绍,往年鸟贝价格很高,点鸟贝的顾客很少。今年鸟贝价格比往年低了很多,来店里面点鸟贝的顾客也多了起来。“以前店里吃鸟贝的做法一般都是鸟贝蘸辣椒,现在新增了辣炒鸟贝、葱油鸟贝等花样,很多顾客都很喜欢吃。”

本报记者 王永军 鞠平 见习记者 刘杭慧