

开渔



渔船刚靠岸,渔民将新鲜的鱼虾直接摆在码头岸边开售。记者 王震 摄

市场行情

目前海鲜价格按兵不动
预计“双节”略有上扬

本报9月1日讯(记者 许君丽) 9月1日,为期3个月的伏季休渔期正式结束,随着不少渔船陆续出海,水产市场上新鲜海鲜开始大量上市,但价格暂未有变动。据介绍,随着近几日渔船的陆续归来,新鲜的海鲜会大量上市,价格会略有下滑,但随着中秋节、十一等节日的临近,预计半个月后,海鲜价格会有小幅上扬。

9月1日上午,记者在远遥渔港看到,不少渔船整装出发下海捕鱼。船东刘先生告诉记者,他的船只较大,预计3天后返航。而对今年的首捕收成,他希望是个“开门红”。

当日下午,不少小型渔船陆续返回,在威海市水产市场内,新鲜水产品已及时摆上柜台,但价格与之前基本持平。其中,条重500克以下的鲈鱼价格为16元/斤,条重500克以上的

鲈鱼价格为20元/斤左右,大口鱼价格为每斤8元到10元之间,小花鱼价格为15元/斤,大花鱼价格最高,为25元/斤,带鱼价格18元/斤至20元/斤。

商贩王先生分析,今天是开渔第一天,海鲜上市还比较少,价格波动不大,预计两三天后随着大量新鲜海产品上市,价格能略降,不过待中秋、国庆节到来,价格还会有小幅度上扬。

另外,记者了解到,由于前段时间持续高温天气让淡水鱼的养殖、运输遭遇困境,市场上“四大家鱼”的价格一直居高不下。近期,威海水产品批发市场淡水鱼价格持续高位坚挺,其中,活鲤鱼价格上涨至6.5元/斤,花鲢鱼价格在8元/斤左右,鲫鱼价格上涨至12元/斤,草鱼每斤价格高达9.5元,而开渔对淡水鱼市场暂无影响。

盼了仨月 可是吃上新鲜海货了

9月1日12时,黄渤海伏季休渔期结束

本报9月1日讯(见习记者 桑志朋) 9月1日12时,黄渤海伏季休渔期结束,在威海远遥中心渔港码头,数百艘渔船的船员正在忙着整理网具、缆绳,储备冰块,为即将开始的捕捞季做最后的准备。

据了解,2013年,北纬35度以北的渤海和黄渤海伏季休渔时间为6月1日12时至9月1日12时。其中,刺网休渔时间为6月1日12时至8月1日12时。休渔渔船须严格遵守伏休有关规定,按时进港休渔,休渔期间不得

出海作业。

9月1日上午,在远遥渔港,渔民忙碌的身影随处可见。拥有二十余年捕鱼经验的李师傅介绍,早上四五点就起床开始为开渔做准备,因为要在海上待好几天,所以什么事情都不能马虎,一点小问题就会对捕鱼产生不利的影响。不管是网具、缆绳、燃料、淡水、饮食等都得仔细准备,毕竟海上什么都没有,任何事物都得特别小心。11点左右,大部分渔船已经做好出海准备,已经在家待了两个多月的

渔民王师傅,希望这次出海可以有个好收成,多挣些钱补贴家用。

土生土长的威海人刘先生是从小吃威海的海鲜长大的,尤其喜欢新鲜的大海蟹,可是每年的休渔期都很少有机会吃到新鲜海鲜,“三个月来没吃到新鲜海鲜,感觉胃都饿坏了,身体也不舒服”,而三个月的休渔期终于结束了,又可以吃到新鲜海鲜了,刘先生笑着说,“晚上一定要和家人大快朵颐,享受新鲜海鲜的独特味道。”



岸边一条渔船在装冰块,准备晚上起航继续捕捞。记者 王震 摄

渔民之声

开渔首日“能赚五六百”

本报9月1日讯(见习记者 桑志朋) 9月1日,黄渤海海域正式开渔后,威海渔民迅速出海捕鱼,张祥军就是开渔首日出海的威海渔民大军中的一员,刚三十七岁的他做船老板从事捕鱼却已有十余个年头。开渔首日,张祥军给记者粗略计算了一下,一天出海打渔除去成本能挣五六百元。

9月1日早上四点多,张祥军就起床开始收拾网具等出海用

品,等待出海。开渔首日,他下午三点半返回了渔港,同他一起回来的,还有150多斤的海货。“大鱼没有多少,就是一些小鲈鱼、小台鱼、小黄花,最多的是乌鱼花,还有一点螃蟹,爬虾什么的”,张祥军笑着说,“我的渔船是55马力,一天的雇工费、燃油费等费用要一千元左右,而今天捕上来的海货能卖个一千五六百元,所以赚了五六百,总的来说今天的出

海还算不错。”

张祥军介绍,乌鱼花10元/斤,爬虾8元/斤,小黄花2元/斤,小台鱼1元/斤……开渔首日的价格和开渔前差别不大。他又给记者算了一笔账:每天的出海费用一千元左右,“很多海货很便宜,每次出海的捕鱼量超过一百斤并且质量很好才能保本,很多时候无法保证,所以现在出海的小渔船越来越少。”

特写镜头

远遥渔港 变身水产市场

9月1日下午3点左右,部分出海的渔船陆续返回远遥渔港,港口里众多的市民翘首以待,希望第一时间买到新鲜海鲜。

还未走近渔港,就可以看到渔港内人头攒动,商贩们推销海鲜的声音远远传来,“新鲜乌鱼花,10元一斤。”“鲜活爬虾,只要

8元。”走进港口,熙熙攘攘的顾客,活蹦乱跳的海鲜,热情吆喝的小贩,整个渔港变身成水产市场。

家住经区的孙女士介绍,知道要开渔后,她下午早早就乘坐公交车来到远遥渔港,准备买点新鲜的乌鱼花、螃蟹、鲈鱼等做给家里人吃。而下午渔港里太拥挤

了,购买部分海鲜还得排队,螃蟹等抢手货很快就被买光了,她也是排队五六分钟后才买到。“家人毕竟好久没吃到新鲜的海货了,就是排队时间再长一些也值了,今天晚上要和家人准备一顿丰盛的海鲜大餐”,孙女士笑着说。

见习记者 桑志朋



新鲜的鱼虾非常受欢迎,不少市民都带上小桶去购买海鲜。记者 王震 摄

冷思考

部分小渔船 开渔“趴窝”

虽然已经开渔,但在远遥渔港,不少的小渔船依然停在港口,没有出海。

刚从海上养殖归来的养殖户李英俊透露,很多的小渔船没有出海,小渔船出海有风险,很多时候出去一趟挣不到钱不说,还会赔钱。因为不管是燃油还是雇工费用都在涨,而鱼的价格却变化不大,一旦捕捞量达不到,就会赔

钱。加上海上气候变幻莫测,小渔船出海还得应对天气变化,一旦天气恶劣,小渔船就会面临险境。两方面的影响相加,导致现在出海的小渔船减少,很多小渔船老板开始转行。

李英俊以前也开着小渔船捕鱼,大约1992年左右就开始转行,从事扇贝养殖。说起转行,旁边的渔民李师傅也开始搭话,据

其讲述,他已经当了40多年的渔民,之前也是捕鱼的,2002年左右开始从事海鲜养殖。李师傅介绍,近些年来,渔业资源越来越少,捕捞越来越困难,加上捕鱼需要经常面对风吹日晒,实在是太辛苦了,于是很早就转行了。经他介绍,他周围认识的小渔船老板很多也在计划着卖船转行。

见习记者 桑志朋

祥府家酒,好喝不上头

白酒作为中国古老历史的传承,代表了中华酒文化的传统与经典,吉斯集团利用享誉中外的烟台地产水果资源,在发扬中国传统酿酒技艺基础上,研制出具有专利技术的水果白酒酿造工艺,首开水果发酵蒸馏白酒之先河,诠释了中国特色白酒的新时尚。既有独特浓郁的果香,又有传统白酒的醇厚与清爽,回味悠长,且不含甲醇和甲醛等有害成分,具有“好喝不上头”的特点,实为倡导健康、引领时尚、激发活力的新一代白酒的上乘之作。

吉斯集团
烟台吉斯波尔葡萄酒有限公司出品
服务热线:400-658-2211
http://www.gisbelle.com

