



#### 本报记者 王益敏 文/摄

1995年2月17日开始,钱江晚报推出了《鱼码头》专栏蹲点杭城各大鱼市,一时间,《鱼码头》成了杭城老百姓餐桌寻鱼的活地图。

如今,杭州的"鱼码头" 怎么样?近日,钱报记者来 到了我省最大的水产批发集 散地——这个六七年前从杭 州石桥路搬来、如今位于萧 山开发区的新农都水产市 场。水产市场的货源来自全 国,再通过从事水产批发的 商户发售到全省乃至整个长 三角区域。

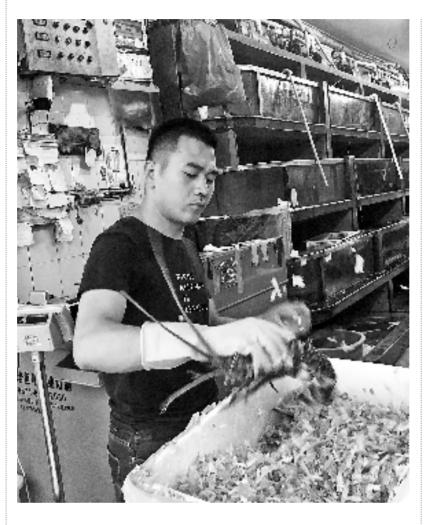
过了五一,是长达四个 月的东海禁渔期,新农都水 产市场却迎来一年中最忙碌 的时段。钱江晚报记者跟随 市场里的水产批发户和其他 从业人员,体验了这个行业 背后的艰辛和欢乐。



记者与马向阳(右)合影

24年前,钱江晚报推出《鱼码头》专栏蹲点各大鱼市近日,记者再访全省最大的"鱼码头"

# 搞批发的老金抢好货争分夺秒 做运输的老严踩三轮学问不少



卖龙虾的林 先生

## 七八种水产共30余箱不到1小时就要"抢"到手

一天之内,在宁波和杭州之间打个来回,是43岁的马向阳最平常的日子。一辆车牌为浙B·7D878的小货车,跟着他这样跑了四五年时间,每天从新农都水产市场拉货,运到宁波的路林市场。

马向阳是安徽阜阳人,在宁波生活了近20年,之前是跑长途的司机。后来,因为家里一些变故,他卖掉了车子,跟着老金做起了水产批发生意。

老金50来岁,宁波人,做水产批发生意20多年。说他是老板,但更像是马向阳的"合伙人",两个人平时交流不多,但却处处印记着岁月磨出来的默契。

每天下午1点15分,老金在宁波的家门口等着货车来接,忙碌到凌晨才睡下的他,一上车就打呼噜。"跟了这么多年,知道他的习性。"马向阳说,每天出发前,他都会花上10多分钟给这辆特殊的货车做检查。比如,车厢内装有一个氧气瓶,他要看看氧气量是不是够用;再比如,数十根细小的蓝色小管,铺在车厢前部的小水池上,这些都是为了运输鲜活的鱼获做准备的,不能有破损。

从宁波城区的老金家到萧山新农都水产市场,马向阳开得不快,单程需要两个多小时。"一到最忙的时点,水产市场里到处是货车,老板总是提早半个小时准时'醒来',然后联系市场上的熟人,帮他提早留出一个空位。"

对于每天要进哪些鱼获,进多少,老金心里都有数。"市场上不能停留太久,不然不但抢不到好货,还容易堵在里面。所以,必须争分夺秒。"老金说着,一头扎进市场内。

洗刷声、笑谈声、叫卖声……"今天的白鲢是不是够肥,河 鳗算不算得上精壮,大黑鱼前几天卖得比小黑鱼好……"老金 一边盘算,一边按照自己的设想,精准地找到合适的摊位。不 过四五十分钟,他已经挑出七八种水产品,总共30余箱。

别以为挑完货的老金就闲了下来,对于他来说,接下来的工作同样重要。"做水产批发是门苦活,所以,多年来坚持做这行的,大多是我这样年纪的'老头儿'。"老金笑着说。每次趁

着还有空余时间,他就会找几个老友聊聊,在他看来,这也是 及时掌握鲜货第一手信息的重要方式。

### 穿黄色马夹的市场"运输员" 要懂不同水产品的保鲜知识

把老金挑完的鱼获从市场运到车上,就是老严的工作。 50多岁的老严理着平头,又瘦又高,是市场的"运输员"。

运货前,老严要把客户的订单详细地记在一张纸上,包括 品类和数量。有时候,还要记上每个货物所在的摊位号。老 严有一辆略显破旧的三轮车,他骑着它到不同摊贩前搬货,然 后运到停在市场外四五百米的货车上。

一次运九到十箱货,老严运完一个客户的订单,一般需要两三个小时。这样的工作对他来说不算轻松。

下午5点多,拉完老金的最后一车货,并将它们搬入货车车厢,老严拉着记者聊了起来。他脱下黑色的帆布围兜,披在身上的一件黄色涤纶马夹格外显眼。"天气再热,我们一般也不会脱掉它。"老严说。

并不是所有的人都能像他那样做市场"运输员","门槛不低的。要懂不同水产品的保鲜知识,还要有一定管理和沟通能力。"在他看来,这件黄色马夹就是身份的象征。

以前市场上很多人都能做老严这样的工作,导致客户的 货物出错率较高。后来市场里进行了整治,才让现在如此庞 大的货物体量做到大而不乱。

老严说,晚饭前运完一批货,他就会回家,然后休息两个多小时,等到晚上八九点回到市场,再运一天内的第二批货,直到凌晨。"这样算下来,交掉一定的管理费后,一个月可以赚六七千元。"老严对于这样的收入还比较满意,"孩子也成家了,接下来的日子,我赚点养老钱,争取附近买个房。"老严笑着说。

市场逐渐规范的,不仅是老严们身上的这件黄色马夹。 在市场的显眼处,有一块电子显示屏,滚动播放每个摊位主营 产品当天样品的检测结果,确保货物的安全。

### 打"飞的"运来的鲜货多了 广东捕捞上来六七个小时就到杭州

傍晚六点,吃完快餐的马向阳已经等着老板回来,准备回程。再过两个多小时,他们从这里购入的鱼获就可以运到宁波路林市场。作为宁波当地最大的水产批发市场,那时会迎来一批从象山、台州等地赶来的客户,会从老金手中再次分批贩走这些鲜活水产品。

与此同时,新农都水产市场内外的灯光逐渐点亮,周边的炒面、小吃店,也点起了灶火,显然,这里将迎来新的一批来自全国各地的水产品,人们又将开始新的忙碌。

钱江晚报记者了解到,赶上晚班车的鲜货,不乏"打飞的" 从毗邻的萧山国际机场来的。从福建、广东沿海捕捞上来的 鲜货,六七个小时就可以到杭州。它们赶着这样的节点,就是 为了尽量减少路途时间,尽快分赴百姓餐桌。

比如,在市场一侧,有三四家卖大龙虾的摊贩,摊主和 工作人员多是福建人,而他们的货物大多是从南方空运过 来的。

今年30岁出头的林先生,就是其中的一位新摊主。"新农都水产市场逐渐成了一个全国性的水产品市场,跟这里交通便捷是分不开的。"林先生说,之前,他主要在福建、广东一带做龙虾生意,"三四年前,经朋友介绍才到了这里。"

在林先生看来,逐渐庞大的浙江市场,在便捷的交通和快速物流的驱动下,现在有了更大的辐射圈。同时,"发展迅速的长三角区域,更多的人懂吃、会吃,而且能形成健康的饮食氛围。"林先生说,这也是他们看好这片市场、入驻这个市场的重要原因

人间烟火味,最抚凡人心。当市场在半夜逐渐归于平静后,餐桌前的你我对于这份鲜美的期待,或许才刚刚开始。