

昨日中午,东海部分渔船开渔作业,那场面何止百舸争流 记者亲历出海,过节般的场面,更藏着老渔民年复一年的心愿 有得吃喽,今晚见证虾蟹满仓



舟山数百艘渔船出海 余若望 摄

本报记者 王益敏

记者亲历: 渔民犹如过节般热闹,捕蟹工具藏着好多秘密

昨天中午12点,全省沿海各地采用灯光围网等方式作业的渔船,结束了为期3个月的休渔期,开渔出海。

据了解,新一产季的耕海牧渔开始后,虾兵蟹将很快成为海鲜市场上的主力军。而承担了全国六成以上梭子蟹产量的舟山群岛,昨天一共有3031艘渔船集结出海,宁波、温州等地,也各有1000多艘渔船出海。

钱江晚报记者驱车坐船赶到舟山市岱山县,登上渔船,感受首日出海的盛况。

有经验的鱼贩说,到本周末后半段,全省大部分地区都将陆续上市鲜活。与此同时,随着保鲜和快递技术更为先进,一些中西部城市,也将首次出现鲜活的东海梭子蟹。

昨天早上10点多,记者来到岱山县东南角的江南大桥。从桥上俯视,可见数以百计的渔船陆续奔赴几十海里外的集结点。有些船上还鸣起了锣鼓,放起了烟花。不少岛民特地赶来围观,对他们而言,开渔的日子,堪比任何一个重大的节日。

中午11点半,在烈日和海风共同眷顾之下,记者登上一艘渔船,船老大叫魏岱波,做渔民20多年。“这艘船是家里几代人努力留下的,价值好几百万。”魏岱波说,每年开渔后,他们就要使上浑身的劲,“好像要把休整几个月的力气,都花出来似的。”

魏岱波的船长60米,宽也有6米多,甲板上整齐摆放着塑料保鲜箱,船身船尾则叠了一层绿色的蟹笼。

“总共400多个,每一个蟹笼都是休渔期的时候,家人和朋友一起修补完成的。”魏岱波说,捕捞梭子蟹时,他们会在每个蟹笼里放上鱼饵,里面再设好机关,再开上一个长约10厘米的洞口。

“蟹笼开口大小都是很讲究的。它能确保大的梭子蟹进去,但一些大肚子的螃蟹,因为太厚,却是进不去的。”钱江晚报记者了解到,这是因为太厚的螃蟹,就是有即将产卵的,“为了保持海洋资源,我们是不会捕捞这种螃蟹的。”

中午12点,千帆竞发。

据悉,此次渔船出海后,如果没有大风大浪,几千艘渔船



东海渔船吹响集结号 本报记者 李震宇 李翔 摄

都会在海上捕捞作业一两个月,他们各自有各自的海域,相互协助,又互不干扰。

当然,吃货们不用担心,一般每三四条渔船后面,都会跟着一两条收鲜船,他们最快将在今晚或明天凌晨将首批梭子蟹等鲜活海鲜带回渔港。届时,沈家门渔港等世界级渔港将再现繁忙景象,一担担梭子蟹,一车车海鲜将从这里发往全国各地。

渔民心愿: 自然的馈赠和更多人分享,盒马鲜生要让梭子蟹鲜活运到成都

海上的高温要比陆地来得稍晚一些。下午2点,最火辣的阳光,把船员陆陆续续赶回了船舱,对于他们来说,这趟出海的路程要走10多个小时,要到8月2日凌晨才能赶到作业区,而之前的这段时间,也是他们最后养精蓄锐的时段。

在船舱内,船员们有的休息,有的打打麻将,作为消遣。事实上,对于干了几十年的老渔民来说,随着各种成本的上升,他们每年出海捕鱼的艰难程度,都是一年大过一年。“比如,每艘渔船大概要十五六个人,加上各种成本,一年花费至少在400万元以上。”一位老渔民说,今年的再次开渔,他们最大的心愿,仍是寄望大海再有一个美好的馈赠。

当然,自然的馈赠,有更多的人分享,无疑才是更美好的事。在开渔现场,钱江晚报记者还见到了一群盒马鲜生的小

伙伴,他们要完成一个史无前例的创举,就是要将活的梭子蟹带到成都、西安等中西部城市去销售。

记者从小在海边长大,摸透了这种小鲜物的品性,它们离开海水几十分钟就不行了,即使装在海水里,也经不起长途奔波,举个最简单的例子就是,它们会在水里上厕所,还会吐泡泡,一旦影响了水质,很快就活不下去。

对此,盒马工作人员表示,今年,他们发明了秘密武器,类似一个大型水车,在这个水车里,梭子蟹们可以安安静静地躺着到千里之外。“至于这种水车到底怎么运送海鲜,还要等首批梭子蟹上网后,我们亲自实验。”钱江晚报记者也将跟着盒马鲜生的小伙伴,在今天晚些时候见证刚刚捕捞上来渔船的收成,当然,还有这个水车具体的作业原理。

给吃货们的福利

最后,在梭子蟹刚刚开捕之时,我们就为读者送来一波福利!

即日起至8月5日中午12:00,在朋友圈转发8月1日浙江24小时客户端的记者稿件,并在文章下方评论区留言,说出你最爱吃的海鲜。我们将从中抽取15名幸运用户,获得舟山波记mini吃海鲜提供的3斤装螃蟹,每人一箱,名额有限,随机抽取,江浙沪包邮哦!

(具体福利内容,请扫右侧文章二维码)

