



现场直击宁海县渔村码头,今年第一网梭子蟹上岸—— 个头大、肉质肥,还比去年便宜

本报记者 唐旭锋 通讯员 吴立高



水产城人山人海



扫一扫
看梭子蟹刚
上岸的视频

“来啦,来啦,这蟹好大的个头!”

8月1日傍晚时分,在宁海县强蛟镇峡山、薛岙、加爵科等渔村码头,当休渔期后第一网梭子蟹刚靠岸,守候已久的“吃货们”就蜂拥而上,竞相抢购“尝鲜”,场面十分热闹。

薛岙码头的渔船上,“渔老大”薛大叔麻利地将一只只鲜活的大螃蟹从网眼上摘下来,随即递给妻子装袋上秤,忙得不亦乐乎。他说,提前一个星期他就备好渔网渔具,铆足了劲等待开渔后的“第一网”,中午12点准时从码头出发驶到宁海湾强蛟群岛海域,半天时间捕上了100多斤梭子蟹,收获满满。

“八月蟹肥、九月蟹香。”在加爵科码头,有着30多年捕捞经验的林老伯介绍,现在正是梭子蟹、青蟹最肥美的时候,不管是“尖脐”的公蟹或“圆脐”的母蟹,那个味道足以“鲜掉眉毛”,让人尝之难忘。特别是得益于得天独厚的宁海湾咸淡水交汇自然条件,这里的梭子蟹不仅肉质鲜美,而且营养丰富,深受沿海地区人们的喜爱。

开渔第一天,当地渔民主要以捕捉梭子蟹为主。今年宁海湾开渔第一网,梭子蟹收获颇丰,半天出海的捕捞量普遍都在100斤以上,而且梭子蟹个体较去年明显要大,质量更上乘。目前,尝鲜价格每

斤50元至60元左右,当地市场依然是供不应求,预计后期随着更多梭子蟹上市,价格会有所回落,但下降幅度不会太大。

此外,象山、舟山的各水产码头也是人潮涌动,挤满了抢鲜的人们。昨天上午9点多,浙岱渔运01558船装载着今年第一网6000斤梭子蟹,靠泊舟山国际水产城2号码头,现场顿时一片忙碌。

在舟山普陀区东河市场,10余家水产摊位正在售卖梭子蟹,不少摊位上活水箱中的梭子蟹被一抢而空。相比往年第一网高达100元一斤左右的价格,今年的梭子蟹价格下降到50-75元一斤。有经营户表示,在渔船出港之前已陆续收到客户订单,100多斤货不到2个小时就已售罄。

钱江晚报·小时新闻记者一位做水产生意的朋友昨天也赶往舟山,他表示,今年的蟹比较多,所以价格可能便宜点。但对于一般老百姓来说,开渔后前几天的价格还是偏高的,可以再等等,晚几天再买。

鲜掉眉毛的东海梭子蟹,最快今天凌晨到杭州

想要尝鲜的朋友,可以去勾庄淘货

本报讯“宁波盛产什么?当然是海鲜!”

“说起宁波籍东京奥运冠军最爱的美食,不是妈妈的油焖大虾,就是外婆的红烧带鱼。”

“好消息是,8月1日开渔,开渔的拳头产品,那必须是大家心心念念好几个月的梭子蟹!”

这条推文,是杭州生鲜电商姜伟转发朋友圈时,钱江晚报·小时新闻记者捕捉到的。“梭子蟹还是预售状态,8月只有公蟹(肉蟹),不到24小时,我已经接到500个预订单了。”姜伟说。

东海海鲜最快今天到杭州

8月1日中午12点,浙江宁波、舟山、台州、温州四地有近万渔船率先开渔。

省农业厅相关负责人表示:“这批先下海的渔船,舟山、台州两地占到近六成,捕捞的主要渔获有带鱼、鲳鱼、梭子蟹、虾类等东海主打鱼鲜。”

来自杭州水产市场的消息,最快的话,东海海鲜8月3日凌晨抵达杭州市场,并当天销售。

根据往年8月1日浙江部分渔船开渔后的行情来看,开捕梭子蟹主打规格4-6两不等,头水批发价20-30元/斤;不过也有例外,比如去年8月初,因为开渔后梭子蟹产量低,批发价也曾飙到40-50元/斤。

市场里,带鱼和鲳鱼的价格则比较稳定,鲳鱼主打规格2-3两/条,带鱼主打规格200-300克/条,批发价基本是20-30元/斤。

一般,8月杭州水产市场每天冰鲜海鲜到货10-15车,每车2000-3000斤,大约50-60筐海鲜。

另外,这个市场还是批零兼售性质的。在杭州,很多喜欢吃海鲜的朋友都喜欢去勾庄淘货。

憋了3个月,想第一时间吃上最爱的海鲜,接下来的水产市场海鲜淘货攻略你可千万听清楚了。

什么时候去市场淘货最新鲜

吃海鲜,新鲜是第一位的,那什么时候去市场淘的货最新鲜?

每天中午12点到下午3点,杭州水产市场南门附近的冰鲜区是首选,因为这里的海鲜是舟山码头直达杭州的第一站。

一筐筐海鲜在冰鲜区卸货后,有的被客户直接批发拿走,有的被市场零批区商户拿走,当然普通家庭、普通消费者也可以散买。

虽然市场很大,里面路很绕,但冰鲜区的位置特别好认,因为它就是南门口的大棚子。

如果你错过了下午这个售卖时间段,建议你晚饭后直奔水产市场的零批区,这里的海鲜就是从大棚子(冰鲜区)整批过来的,一般晚上六七点就开卖了。

至于价格也要做好心理准备。记者从水产市场打听来的消息是,8月东海海鲜的价格会高于9月,等到9月浙江所有渔船都开渔,市场里海鲜价格更实惠。当然,如果想吃第一口新鲜,又不在于价格的话,那建议你3天后就可以去水产市场看看了。

本报记者 施雯



杭州水产市场零批区