

# 船儿归来鱼满舱

## 开海首日金龟子现场为王哥庄海鲜直播“带货”



积米崖渔港渔船奔赴大海。宋新华 摄

本报9月1日讯 满载而归的一艘艘渔船陆续靠岸,渔民还没来得及及下船,慕名而来的市民和游客就蜂拥而至,热情如火的青岛大姨带头奔赴码头,兴高采烈地抢购“第一鲜”。

9月1日下午3时许,在王哥庄街道港东渔码头,一条条渔船陆续满载而归,渔民喜笑颜开。“虾兵蟹将”成为码头上抢手的“网红”,摊铺前都是慕名来购买海货的市民和游客,连著名主持人金龟子都来到现场做开海直播,为王哥庄海鲜“带货”。据王哥庄街道介绍,港东渔码头有捕捞渔船160余艘,根据潮汐规律出海,800人从事渔业加工、销售。

“开海首日,我们出海的渔民收获的主要是螃蟹、虾、琵琶虾、海蜇、小鲳鱼、小黄花、笔管、立虾等,其中螃蟹和立虾的捕捞量很好。”港东社区渔业协管员介绍说,后期还会有鲈鱼、老板鱼、墨鱼、红头、八带等海鲜。海货价格也比较亲民,螃蟹约40元一斤,笔管18元一斤,立虾20元一斤,琵琶虾20元一斤,个头小的还会更便宜一些。不少渔民捕捞的螃蟹已被提前预定,琵琶虾、立虾等美味小海鲜也是一上岸就被争相抢购。

王哥庄村民刘先虎和刘先勇兄弟俩,有30多年的出海经验。“早些年我俩出海也会遇到大风大浪,在海上漂一两天等待靠岸,那时候心里是真的害怕。如今经验更丰富了,通讯条件也更好了,渔民们的日子也越来越红火。”之前他俩常航行两个多小时到达长门岩约20海里的范围内,专门捕捞大螃蟹。他俩和亲友的船一共四艘,组团出海。捕捞到的螃蟹以批发为主,也有零售,价格一般是30多元一斤。

青岛市民对开海的期待,尤其是青岛大姨抢购第一船海鲜的热情,挡都挡不住!9月1日下午4时,记者在沙子口中心渔港看到,以青岛大姨为主的购买者,推着小推车,带着大包小包,到码头上边挑选心仪的海鲜,一边和摊主热聊。“这箱新鲜,多给我来点儿!”“咱青岛的海鲜就是鲜!”大姨们喜悦的眼神,和新鲜上岸的海鲜一样闪闪发亮。摊位上,秋刀鱼、鲅鱼、黄花鱼、螃蟹都受到市民的喜爱。还有一些商贩,购买后成箱往面包车上搬运海鲜。码头上各种忙碌和喜悦的声音此起彼伏,摊主们乐得合不拢嘴,一批批购买者们也喜上眉梢。

(观海新闻/青岛晚报 首席记者 张译心)



虾虎、螃蟹、刀鱼等一筐筐上岸。徐常青 摄



开海首日各种海鲜纷纷“爬”上码头。徐常青 摄

## 去码头扫货尝鲜,可乘这些公交车

本报9月1日讯 为方便市民前往各大码头扫货尝鲜,我市交通行业工作人员整理了一份途经岛城各大码头的乘车攻略供市民参考。

618路、611路、612路、616路、629路、630路、隧道8路、青西快线等多条线路都途经各大码头。618路沿途共有6处码头,算是名副其实的“尝鲜班车”。其中,雕龙嘴码头、黄山码头、青山码头最为出名,每年开海后吸引大量市民前往购买。

362路线由开封路停车场站发往石老人站,途经开平路农贸市场、海泊桥早市、抚顺路蔬菜副食品批发市场、埠西海鲜批发市场等地。公交市北巴士公司在部分车辆配备了便民保鲜箱,车厢内配备了“S”钩、方便袋等物品。

(观海新闻/青岛晚报 记者 徐美中)



车内配备海鲜盒。

## 开海第一波海鲜,这样吃最鲜美

开海后的第一批海鲜,是青岛人期盼已久的鲜滋味儿,海鱼、马鲛、八带怎么做最好吃?这些做法一定要收好。

刚上岸的海鱼,口感鲜嫩,清蒸前需在鱼身上改刀。处理干净的海鱼,在其脊背两侧各划一刀,可放一些花椒和盐调味。蒸鱼需要火旺一些,用旺火蒸,开锅后把鱼放进去,大火蒸15分钟,蒸好后划刀的位置就会裂开卷曲,露出雪白的鱼肉,肉质最鲜嫩。蒸好后的海鱼,沥出汤汁,在鱼身上淋入热油和蒸鱼豉油或者淡酱油,白色的鱼肉配上股红的酱油,颜色诱人,味道鲜美。

小鲳鱼、小黄花最适合煎和炸。煎鱼的时候,只用葱姜和花椒食盐调味。如果炸着吃,需要在煎鱼调味的基础上,拍点生粉或者挂点鸡蛋糊,这样炸出来才能外焦里嫩。马鲛、八带的头和爪最好分开煮,煮好出锅很可能头刚刚熟,爪已老得咬不动。先把头切下来下锅煮,七八分钟以后,再把爪放到锅里煮五六分钟,口感会更脆。

葱拌八带用的是小葱,葱拌马鲛则一定要用大葱。崂山渔民用酱油拌八带和马鲛,口感更好。具体做法是:把八带和马鲛洗净,头部和爪子分开煮,煮好后捞出浸泡在冰水中,吃的时候再改刀,配上大葱段、食盐、香油、酱油拌匀即可。

崂山渔民把煮立虾和虾虎叫做“炸”。经过四个月的休渔期,立虾和虾虎很肥。洗干净立虾和虾虎,加盐、食盐和花椒放入烧热的铁锅中,盖上盖,大火烧3—5分钟即可。虾虎也可以蒸着吃,先烧开锅,加虾虎,盖上盖,再蒸5分钟即可。

观海新闻/青岛晚报 记者 高静文



# 大叔大姨码头抢

## 快递码头设点收件直送全国各大城市



王哥庄街道港东渔码头海鲜上岸。王哥庄街道供图



不少市民结伴拉着小车到南姜码头选购新鲜海货。徐常青 摄



个大肉肥的海捕螃蟹。徐常青 摄



金龟子为王哥庄海鲜直播“带货”。王哥庄街道供图



新鲜的本地刀鱼深受市民青睐。徐常青 摄

## 注氧密封、真空包装、自动缠膜

## 这份海鲜快递攻略请收好



码头设立快递点方便青岛海鲜走向全国餐桌。

本报9月1日讯 开海后,海鲜不仅占据了青岛人的餐桌,也将随着快递“游”到全国各地。作为快递行业巨头,青岛顺丰预计今年海鲜寄递量将为去年的两倍。

今年青岛顺丰在田横岛、沙子口、南姜码头、积米崖、埠西、南山、团岛、小港等码头、农贸市场及海产门店等场所设立了近百个固定揽收点和流动揽收点,仅负责揽收的一线小哥人数就比去年增加了200余名,基本覆盖了青岛有海鲜邮寄需求的区域。

除了持续增大揽收驻点范围,青岛顺丰还在揽收前端进行了设备投入及科技升级,进一步提高了海鲜保鲜能力和揽收端操作

速度。在各大海鲜市场,青岛顺丰各分部投入了3种专门用来打包海鲜的设备:注氧密封机、真空包装机、自动缠膜机。“之前都是小哥手动打包,现在真是高科技,不仅可以打氧还可以抽真空,这样分类包装,可以让亲人尝到更多更新鲜的青岛海鲜。”

青岛顺丰速运同乐路分部负责埠西市场的快递运送,而埠西市场是市内海鲜销售、运输的“大户”。同乐路分部主管李键每天都要和小哥们一起,打包发走不下几百箱海鲜。

李键表示,今年增加的新科技设备可以让海鲜邮寄更新更快。“大家在购买鲜活海鲜时,可以选择注氧密封机,自动密封袋内充氧,更好提高海鲜存活率;邮寄其他海鲜时,真空包装机可以抽取包裹中的空气,可以更安全、更新鲜地让快递达到亲友手中。”不仅在内包装升级配套,在外包装上也投入了自动缠膜机,让整个海鲜快递在寄递过程中更加稳固、更加防水。“今年有了这些设备,在打包环节上至少一个客户较往年能节省20分钟。”李键表示。

(观海新闻/青岛晚报 记者 徐美中)



青岛晚报官方微信

## 拍卖公告

受相关单位委托,我公司定于2022年9月19日14:00对以下标的进行公开拍卖,现公告如下:

一、拍卖标的:青州市市北区南丰路25-1号房产,建筑面积约169.11平方米,起拍价372.23万元,保证金50万元。

二、特别说明:委托方只承担土地增值税、不动产销售增值税及附加以及应由委托方承担的房、地、产印花税,其余标的相关所有税费及过户相关费用均由买受人承担。

三、咨询、看样、登记:1.请意向竞买人自公告之日起与本公司联系,于2022年9月16日12:00前,凭有效证件及保证金缴纳凭证到本公司办理竞买登记手续。2.交纳保证金账户收款单位:青岛鑫海拍卖有限公司;开户行:青岛银行文创支行;账号:802120200762073

四、联系地址:青州市广州路37号铁路文化宫三楼 联系电话:0532-86065066 15698168418

青岛鑫海拍卖有限公司  
2022年9月2日

## 通告

我单位岛城(黄埠岭)500千伏输电工程(线路工程黄埠岭段)在夏塔路与青银高速交叉点西200米,于2022年9月1日至2022年12月15日进行路面施工。施工时将半幅封闭,另半幅保持车辆双向通行。请途经过往车辆和行人,遵守交通标志的指示和现场人员的指挥,提前选择其他路线绕行。

青州市公安局城阳分局  
青州市城阳区夏庄街道办事处  
国网山东省电力公司青岛供电公司  
2022年9月1日