



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、海蟹、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,后期还会有鲳鱼、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,到码头上一边挑选心仪的海鲜,一边和摊主热聊。“这箱新海鲜,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光。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

## 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。公交车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,在其脊背两侧各划上一刀,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,白色的鱼肉配上殷红的酱油,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,一起下锅很可能头刚刚熟,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。洗干净的立虾和虾虎,加点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)



## 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”



开海首日各种海鲜纷纷“爬”上码头。徐常青 摄

## 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



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



海警执法船编队正在巡航。刘卓毅 摄

## 保障航道安全 确保渔船顺利出港

开海首日,记者跟访青岛多部门联合开展海上执法巡航行动

本报9月1日讯 9月1日是开海日,渔船纷纷从码头驶出,奔向大海深处。为了确保渔船能顺利出港,守护周边海域安全,9月1日,青岛市公安局海岸警察支队联合多部门开展联合执法行动,劝离了20多艘船停泊在航道上,影响渔船出港安全的垂钓船。

记者在积米崖渔港看见,海岸警察支队开发区大队、黄岛大队的三艘执法船组成了编队,准备到灵山岛、琅琊一带巡查。执法船出发前,民警确定了多套执法方案。民警告诉记者,9月1日中午12时,历时4个月的黄渤海伏季休渔结束,大量渔船集中出海作业。开海后,海上作业渔船数量陡增,海上作业环境和航行秩序趋于复杂,加上大风、大雾等恶劣天气增多,海上治安、生产事故进入高发期,安全形势趋于严峻。

当天上午,青岛市公安局海岸警察支队联合山东省海洋与渔业执法监察局第一支队、青岛市海洋发展局、青岛海事局、青岛海警局等多个部门的21艘执法船艇出发后,到西海岸、胶州湾、崂山、即墨等4处海域开展海上联合执法巡航行动。上午11时许,记者跟随的执法船行驶到琅琊镇台西码头附近海域,还有不到1个小时,渔船就要出发了,但航道上还停着20多艘小船,大部分船上都有人在垂钓。“注意安全,请尽快驶离航道!”执法船上的民警向他们喊话,提醒他们尽快驶出航道,转移到安全地带。

据了解,这次执法检查的重点是渔船适航、船员适任、救生通导设备使用、网具使用、安全防范情况和是否存在走私、偷渡等违法犯罪隐患。下一步,我市公安、渔业、海事、海警等涉海执法机构将严格按照执法协作机制,持续开展联合执法巡航行动,聚焦重点渔船、重点渔港和重点港区,高压震慑、严厉打击各类涉海违法犯罪行为,切实维护好全市沿海、海上良好治安和生产秩序。

(观海新闻/青岛晚报 首席记者 刘卓毅 通讯员 李云龙)



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:青岛市市北区南丰路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、地印花税,其余标的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。竞买保证金以到账为准,不成交后无息返还。

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:青岛市广州路37号铁路文化三楼  
联系电话:0532-88065066 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)500千伏输变电工程(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。

青岛市公安局城阳分局  
青岛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