

“鲅”占“鲜”机，靠的是更有“性价比”

今年新鲜春鲅鱼即将“收官” 记者走访多个码头市场 最低16元/斤
价格走低销路不愁 “鲅鱼礼”全国销售 顺丰速运一个月寄出6万票



码头海鲜种类丰富。

今天12时，青岛进入海洋伏季休渔期，这也意味着今年新鲜上岸的春鲅鱼正式“收官”。和去年同期相比，今年的春鲅鱼每斤价格下降10元左右，最低点甚至到了16元/斤。因此有网友笑称，因女婿不足，导致鲅鱼价格走低。4月30日，记者兵分三路前往青岛西海岸新区积米崖码头、埠西市场、胶州湾海产品批发市场，探访近年来性价比最高的一届鲅鱼该如何“鲅”占“鲜”机……

当季鲅鱼“瘦”价不瘦身

早上7时30分，记者来到埠西海鲜批发市场，一筐筐银亮新鲜的鲅鱼映入眼帘。几乎每家海鲜摊位都划分出专门的区域用来摆放当天上岸的鲜鲅鱼。一个摊位上，一位市民挑选了一条十六斤重的大鲅鱼，他告诉记者，买大鲅鱼是为了送亲戚。另一个摊位上，年近六旬的王老板一边忙碌地帮客人拣货一边告诉记者，今年的鲅鱼每斤比去年同期便宜了十块钱左右，“十二斤多的大鲅鱼才三百块钱，去年这个时候花这钱连十斤都买不了。”记者走访了埠西海鲜批发市场十几家售卖鲅鱼的摊位了解到，鲅鱼的价位大约在20到25元之间。摊主唐女士对鲅鱼市场的行情保持乐观态度，“今年价格虽然不高，但只要鲅鱼足够新鲜，我们是不愁卖的。”

胶州湾海产品批发市场，商户们将成箱的鲅鱼批发后运往周边的海鲜市场，还有部分零卖给散客。在市场干了11年的孙女士介绍，今年鲅鱼的“高光时刻”出现在清明节假期，价格达到了50元/斤，但随着假期的结束，价格开始逐步回落，现在稳定在每斤16元到18元。胶州湾海产品批发市场管理所所长刘光星介绍，去年市场春鲅鱼的总销售量预计达500吨，今年总销量应该有所下降。随着休渔期的到来，目前每家商户都能储备大约一吨的冷冻养殖鱼，“冰货”货源充足，未来价格与现在基本持平。

渔获颇丰海鲜“竞品”多

昨日上午10时许，记者来到青岛西海岸新区积米崖码头，虽然过了早市时间，但码头上依然热闹。每当有渔船靠岸，等着买海鲜的市民与批发商便迅速聚拢过去。“鲅鱼26元/斤，每条差不多15斤左右，想要买的话得等一等，这些都卖出去了。”一艘渔船刚靠岸，岸边的老板便告诉记者，筐子里的8条鲅鱼已全部卖光，有批发商早早给船老大打电话订购。

虽然当季鲅鱼关注度最高，但码头可供消费者选择的海鲜品种非常多。一艘渔船前摆了十多个筐子，装着黄花鱼、鲈鱼、舌头鱼、黑头鱼、老板鱼、虾虎等。其中，黑头鱼价格最高，为50元/斤；大黄花鱼35元/斤，老板鱼30元/斤，鲈鱼23元/斤，虾虎分30元/斤、50元/斤两个档。“30元一斤怎么样，这一筐黄花鱼我都要了。”家住嘉陵江东路的周玲特意拉着小推车“囤”海鲜，她告诉记者，因为家里有小外孙，所以每年赶在五一之前都会来码头多买点海鲜，放在冰箱里慢慢吃。市民林先生则是来西海岸新区办事，顺道来积米崖码头“囤”海鲜，买了两条鲅鱼后又买了八带、舌头鱼等，花了400多元买了四袋海鲜才心满意足准备回家。他笑着说，今年海鲜价格很划算，给老丈人的鲅鱼清明节前送到了，这次是赶在休渔期前买些新鲜的海鲜，家里人分一分很快就吃完了。

产量高选择多价格难“抬头”

“今年鲅鱼价格确实不高，这是近三四年都没有的价格。”在积米崖码头，记者见到了经营海鲜生意的王老板，他正拎着一条长一米、重23斤左右的大鲅鱼准备装箱，“这么大的鲅鱼才500元，要是去年根本买不回来。”王老板介绍，去年同期码头上鲅鱼的价格在35元，品相好的价格更高，而今年价格很难迈过30元的门槛，甚至还跌破了20元，最低的一天降到了16元/斤。虽然价格并未达到预期，但王老板租下的十多条渔船还是照常出港，最近两天主要收获的是面条鱼。王老板分析，今年鲅鱼价格走低受多重因素影响，和去年相比，今年受天气、水温等因素影响，鲅鱼产量增加了，加之海鲜种类多，市民的消费观念有所改变，导致春鲅鱼很难要上价格。

“5月1日休渔又是假期第一天，我们在外的渔船都会回港，价格会略有上升，但幅度不会太大。”王老板说。码头还有不少渔船在为休渔前



一米长的大鲅鱼很快卖出。于波 摄

的最后一船做准备，来自胶州的船老大徐敏带着7个伙计在整理渔网，每张渔网长18米，主要捕的是鲅鱼，计划当天下午3时出海，第二天中午前返回营海码头。徐敏告诉记者，每次出海带回的鲅鱼最多有两千多斤，偶尔收获也不理想，虽然价格不如去年，但并不用为销路犯愁，一般上岸很快便被抢购一空了。

鲅鱼发全国4月寄出6万票

在社交网站上，青岛的春鲅鱼被包装成“鲅鱼礼”，颇受网购消费者的欢迎。店家均承诺48小时内发货，通过顺丰速运最快第二天即达。今年沙子口鲅鱼节开幕当天，青岛顺丰公布一组鲅鱼快递大数据。仅去年，通过青岛顺丰速运寄出的鲅鱼共计10万票，其中60%为鲜鲅鱼，20%为鲅鱼馅，其他的则是冻鲅鱼、熏鲅鱼等产品。在这份快递榜单上，北京成为“榜首”，济南、青岛紧随其后。其中，北京、上海、济南是鲅鱼馅的“重度爱好者”，鲅鱼丸子、鲅鱼饺子是他们餐桌上的常客。鲅鱼跟随顺丰还去到了新疆、西藏和海南，其中新疆的食客收到的80%是鲜鲅鱼，西藏则是鲅鱼馅占了75%，而海南则把“爱”平均分给了两者。

记者从青岛顺丰获悉的最新数据显示，4月以来青岛顺丰速运寄出鲅鱼达到了6万票，其中鲜鲅鱼占到七成。值得注意的是，总单量与去年同比增长近三成。就鲅鱼顺丰速运的目的地来看，排名前五位的城市分别为北京、济南、青岛、天津、上海。据悉，今年青岛顺丰在包装上增加了对鲅鱼段的抽取真空服务。除了传统的整条鲅鱼发运的包装手法，食客们还可以享受先加工分段、后真空发运服务。在时效方面，顺丰还为鲅鱼增加了限时寄递和同城半日达寄递服务。全国大部分城市最快8小时，同城最快6小时到达。

观海新闻/青岛晚报/掌上青岛
记者 于波 穆璐儒 杨巧雨

解锁鲅鱼吃法 炖鲅鱼最“保鲜”

小贴士 青岛本地人对鲅鱼的做法中，最“保鲜”的做法是炖鲅鱼，这是品尝鲅鱼鲜美的首选做法。买到新鲜的鲅鱼后，只需简单清洗再加水和豆瓣酱、生抽、老抽、料酒等鲜香调料后炖煮即可。鲅鱼饺子也深受青岛人喜爱，是逢年过节餐桌上备受欢迎的主食。香煎鲅鱼是许多饭店的招牌菜，将鲅鱼去头去尾，鱼身切片，裹上面粉，小火煎至两面金黄，吃起来外酥里嫩，口感颇佳。鲅鱼丸子汤需注意烹饪技巧，在烹制时一定要让鱼茸顺着一个方向搅拌，并徐徐加入水或花椒水，使其充分吸收并产生黏性，这样制作出的鱼丸才会有很好的弹性和嚼劲。鲅鱼虽肉质鲜美，但也有不少网友反映吃起来腥味很重。记者搜索了岛城几位青岛大厨的去腥秘诀发现，在鱼下锅前，要往鲅鱼身上涂抹适量的料酒和白胡椒粉，腌制20分钟左右，可以起到很好的去腥效果。腌制好以后，把鱼身上面的水分擦干，裹上面粉煎鲅鱼，这样煎一下腥味会减少很多。

观海新闻/青岛晚报/掌上青岛
记者 于波 穆璐儒 杨巧雨

对 话 沙 子 口 船 老 大 上午出海凌晨靠岸 最多一船捕一万斤

近期每天凌晨两三点钟，崂山沙子口中心渔港都灯火通明，几万斤新鲜本地鲅鱼三四个小时就被商贩们抢购一空。“我的两艘大船，从上午八九点钟出海，凌晨两三点钟靠岸，一次能捕捞一万斤，今天是封海前的最后一趟喽。”渔港的船长许方龙告诉记者，今年4月上旬水温偏低，他的船一趟捕捞四五千斤，中旬以后就能达到一万斤，整个沙子口中心渔港一天的鲅鱼捕捞量大约五六万斤，数量和去年差不多，但是今年的鲅鱼价格“跳水”，目前一斤批发价是22—23元，比去年同期大约降低了10元左右。由于今年4月下旬的鲅鱼售价格外优惠，所以不少市民赶在封海前大采购，存进冰箱里留着吃。

观海新闻/青岛晚报/掌上青岛 记者 张译心