



浮山所市集

小黄花、梭子蟹……农贸市场海鲜上新

黄花鱼价格小幅上涨 梭子蟹未大量上市价格依然在高位



浮山所市集售卖的螃蟹。



笔管鱼



市民在浮山所市集选购海鲜。

数十种海鲜凌晨捕捞当日售卖

清晨，浮山所市集内早已人头攒动，摊主整理着刚从渔船上运来的新鲜海产品。螃蟹、鱼类、笔管、本地对虾等海鲜琳琅满目，种类之多令人眼花缭乱。摊主纷纷表示，今年的开海为市场带来了丰富的海鲜品种。据了解，这些海鲜大多是当天凌晨捕捞上岸的，许多市民一大早就赶来选购，以确保能买到最新鲜的产品。

在众多摊位中，螃蟹摊尤为引人注目。不少市民围在摊前精心挑选，市民孙女士说：“每年秋天我们家都必须来打卡、品尝本地螃蟹，膏黄肉肥。”秋天是品尝螃蟹的最佳时节，而刚开海捕捞上来的本地螃蟹更是新鲜肥美。摊主伏老板告诉记者，当天她一早就上架了近百斤螃蟹，不久便销售一空。与螃蟹同样受欢迎的还有各种鱼类，摊主韩老板介绍，新上的黄花鱼、老板鱼、刀鱼、鲳鱼、舌头鱼等都是市民选购的抢手货。

埠西海鲜批发市场是青岛市区规模最大的海鲜批发市场之一。9月3日上午，记者在该市场内看到，批发市场内热闹非凡，不少市民到这里来选购新鲜的海鲜。商贩王先生的摊位主要销售银鲳鱼、刀鱼和黄花鱼。“这些都是凌晨刚刚捕捞上岸的，你看看多新鲜！”王先生如数家珍地介绍起自己摊位的鱼类。商贩刘先生主要销售螃蟹，他告诉记者，这些螃蟹是凌晨从沙子口、青山、田横岛附近拿的货，现在已经很肥了，目前剩下的螃蟹已经不多，大部分被相熟的客户买走。

黄花鱼数量较少价格上涨

海鲜市场的价格也是市民关注的焦点。记者在采访中了解到，今年部分海鲜的价格较去年有所上涨，其中黄花鱼的价格涨幅较为明显。韩老板向记者介绍，去年黄花鱼的售价在每斤10到12元之间，而刚开海的这几天黄花鱼数量较少，价格较去年同期有所上涨，每斤15元左右。其他鱼类的价格总体保持稳定，如老板鱼、刀鱼、鲳鱼的售价与往年同期持平，根据鱼类个体大小差异，价格不同。

常年经营鱼类的韩老板家中有渔船，从小靠海吃海的生活，让他对于鱼类捕捞十分熟悉。韩老板介绍，市场价格每天会有所波动，特别是随着渔船每

天的捕捞量不同，价格也会随之调整。“例如，今天的鲳鱼价格比昨天便宜了10元每斤，这使得鲳鱼成为今天市集上的‘明星产品’，性价比非常高，吸引了不少市民前来抢购。”

梭子蟹还未大批量上市

在初秋的农贸市场上，螃蟹无疑是市民关注的重点。每年开海季节，螃蟹都是青岛市民餐桌上的必备美味，不少人甚至特意购买螃蟹作为礼物馈赠亲友。摊主付老板表示，今年本地螃蟹品质依旧亮眼，肉质饱满，但由于近日大船还未停靠，大批量螃蟹还未到岸，并且螃蟹数量较去年同期有所减少，导致开海前几天的螃蟹价格较去年小幅上涨。目前，螃蟹的售价最低为每斤65元，同比去年开海初期的价格高出5到10元。

尽管如此，付老板对后续市场充满信心。她预测，随着大船靠岸，更多螃蟹将陆续上市，市场供应量增加后，螃蟹的价格可能会有所回落。记者采访时发现，即使螃蟹价格略有上涨，但市民对螃蟹的需求依然旺盛，询问价格的顾客络绎不绝。尤其是在中秋节临近之际，螃蟹的销售将持续火热。

通过鱼眼和鱼鳞可辨别海鲜品质

面对市场上丰富多样的海鲜，市民在选购时也有不少技巧。付老板热情地向记者分享了选购螃蟹的心得：“公蟹和母蟹的区分主要在于蟹腹的形状，公蟹腹部为较尖的三角形，而母蟹腹部较圆。本地螃蟹通常个头较大，尤其蟹钳很长。新鲜的螃蟹颜色更深，蟹壳较为坚硬，也可根据螃蟹重量进行判断。”

除了螃蟹，鱼类、虾类等海鲜的选购同样有技巧。摊主们建议，选购鱼类时，先看鱼眼是否明亮清澈，鱼鳞是否光滑有光泽，这都是新鲜鱼的标志。对于从事卖虾33年的王老板来说，“开海”是一年中最忙碌的时刻，每天凌晨两点前往沙子口、小港码头进货，对虾十分了解。王老板介绍，在挑选虾类时，新鲜的虾头部和身体紧密相连，色泽透明、富有弹性。王老板拿起黄对虾与青对虾向记者展示：“本地对虾皮薄头小，购买时选壳硬的虾，虾体带籽，口感更好。”

观海新闻/青岛晚报/掌上青岛 记者 刘慧 李沛
实习生 赵田雨