



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,你看得多新鲜!”王先生如数家珍地介绍起自己摊位的种类。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,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