



近日,被台风延迟的开渔拉开大幕,吃货们翘首以盼的海鲜终于“上新”了。8月8日,现代快报记者兵分多路探访江苏多地海鲜市场和连锁商超,发现“迟到”的“虾兵蟹将”已经爬上江苏人的餐桌。目前各地梭子蟹的零售价从20元到100多元一斤不等,相比去年同期稍降。蟹价何时更“亲民”一些?不少商户表示,等到整体供应量上来后,届时价格或将迎来一轮下降。

通讯员 于雪 司伟 徐静 现代快报+记者 花宇 王晓宇 姜振军 卢河燕 文/摄



扫码看视频



主播在码头直播卖梭子蟹
通讯员供图

秋天第一盘梭子蟹“爬”上餐桌

梭子蟹新鲜上市,价格小贵

“这是今年刚上市的梭子蟹,刚刚到货,新鲜得很。”在南京科巷新市集,水产摊前已经有了梭子蟹张牙舞爪的身影。摊位老板是从连云港进的货,第一天进了几十斤。“我特意挑了质量好的,存活率有80%左右。二三两重的卖45元一斤,个头大一些、四两重的卖65元一斤,一上午已经卖了一大半。”

“开海啦!疯狂的梭子蟹”“满99元减10元”……在太平南路的一家连锁商超,海鲜摊位上打出显眼的标语,各种来自大海的“时鲜货”铺满水缸,吸引了不少市民驻足问价。超市工作人员介绍,“二三两的49.9元一斤,三四两的69.9元一斤。”这些梭子蟹来自浙江舟山,都是公蟹,一上货就有不少顾客来买。张阿姨精心挑选了几只个大、饱满的,“一只梭子蟹算下来30元左右,有点贵,不过我家老人和孩子都喜欢吃清蒸梭子蟹,先买几个尝尝鲜。”

“目前来看,第一拨梭子蟹的品质还不错。”在南京农副产品物流中心水产市场,梭子蟹已经上市几天。水产商户张磊告诉现代快报记者,他家梭子蟹有南通吕四的,也有连云港的,根据规格、成活率的不同价格不等,每天能卖五百多斤。“价格总体比往年要低一成左右,三四两的批发价五十多元一斤,五两的卖到六十多元一斤。再过几天,产量、品质会更加稳定,南京市场上的价格可能会有所下降。”



渔民在分拣梭子蟹 通讯员供图

最忙时水产商户天天“连轴转”

端平桥菜市场是南通主城区最大的综合性菜市场。8月8日下午,记者在菜市场水产区看到,梭子蟹等时令海鲜被摆在显眼位置。“这是今天凌晨才从吕四运回来的梭子蟹,刚捕捞上岸,一只蟹平均二三两。”福耀水产经营户范佳男跟着家人从事水产销售多年,8月7日“小开渔”第一批船返回吕四时,他就和家人赶去吕四进货。

“进货一百多公斤。我们从昨天傍晚在港口等船靠岸时就开始忙活,直到今天凌晨一两点才把货分拣好,装箱运回南通。”范佳男说,梭子蟹连夜运回来根据重量分拣,剔除掉运输过程中的损耗。“一切都忙好,不知不觉已经是凌晨4点,然后饭店和食堂的采购人员就来拿货了。”

8日上午,除了大批采购的客户,不少“尝鲜”的市民也来选购。下午3点多,摊位上就剩几十斤梭子蟹,留给傍晚下班的市民和饭店零星补货。“现在零售价25元一斤,价格和往年差不多,品质还可以,基本拿一次货当天就能卖完。”范佳男说。

对于水产经营者来说,每年新鲜海鲜上市时是他们最忙碌的时候。“基本上天天‘连轴转’,每天只能睡三四个小时。”范佳男留意着时间和数量,准备再去吕四进货。“有老顾客来预订梭子蟹,今天还要再去进几十公斤。”

开捕归来,码头现场直播卖海鲜

8月7日,连云港市赣榆区部分出海渔船陆续返回渔港。渔船满载而归,渔民们将捕获的梭子蟹一筐筐抬上岸,加紧分拣整理、保鲜封装、装车发货,运往全国各地。

“今年梭子蟹的产量还不错,但比去年要少,价格比去年同期贵了不少。”韩宝达是连云港赣榆区海头镇一家水产公司的负责人,他介绍,去年梭子蟹最便宜的一斤不足10元,今年最便宜的要十几元一斤,好的已经卖到60多元一斤,“这个价钱的蟹子品质好,都是又肥又大的公蟹,每只重量都在四两以上。”

韩宝达说,8日开始,随着返航渔船增多,梭子蟹的量也开始增大,预计8日一天公司能出货12万斤左右,“主要销往天津、宁波,还有山东半岛城市的一些海鲜批发市场。”至于今年的产量到底如何,韩宝达称,目前渔船才开始返航,得再等几天才能判断。

在赣榆海头、石桥等乡镇,集聚了大量电商从业人员,随着梭子蟹的丰收,当地一些“网红”已经在码头现场直播,帮助渔民提前预售海鲜。

现代快报记者了解到,目前连云港的梭子蟹根据不同品质,价格从50元到120元一斤不等,东方虾55元一斤,皮皮虾90元一斤。据连云港海鲜市场一名摊主介绍,开海前梭子蟹卖到180元一斤,目前已经降到120元一斤,价格比休渔期下降两到四成。“再过段时间,开捕的渔船大量返港,更多海鲜陆续上市,价格会迎来新一轮下降。”

线上线下销售忙,海鲜供不应求

靠近海边的黄沙港海鲜大卖场位于盐城射阳县黄沙港镇,是目前盐城最大的海鲜市场。8月8日中午,大卖场内工作人员正忙着挑选、打包梭子蟹,三三两两的市民在挑选各种海鲜,物流快递车进进出出,一派忙碌的景象。

“打包的梭子蟹将寄往江浙沪多个城市,这几天刚开捕,每天线上线下能销售两三千斤。”负责运营卖场的射阳农水集团渔业发展有限公司负责人顾瑾利,正利用中午休息时间拍短视频上传朋友圈,“海鲜的数量还不是太多,现在是供不应求的状态。”

顾瑾利说,黄沙港的捕捞区域在黄海与渤海之间,除了梭子蟹,带鱼、黄鱼等海产品的肉质鲜美,非常受消费者欢迎。目前,梭子蟹稍微多一些,根据规格不同,20元到70元一斤不等。鲳鱼、黄鱼也有少量新鲜的,20元到200元一斤不等,“过几天第一拨出海的海鲜就回来了,应该有批量海鲜上市。”

“受台风影响,我们这里6日上午渔船才出海,黄沙港共有60多艘,预计要好几天才能回来,不过海上预报说有大风,这两天船只要回来避风。”黄沙港海洋渔业办公室主任陈昌生告诉记者,黄沙港的渔船正常都在60海里以内的近海捕捞,返港最快要四五个小时。

“现在捕的主要是梭子蟹、海虾、沙蚕、鲳鱼,其中梭子蟹最受欢迎,不过现在还不是最肥的时候,属于尝鲜阶段,再过一个半月左右最肥美。”陈昌生说,9月16日开捕后,黄沙港会有带鱼、黄鱼、鲳鱼、梅童鱼、鳓鱼等几十个品种,届时也是海鲜销售旺季,市民游客可以来黄沙港游玩、吃海鲜。

梭子蟹如何挑选? 记得“一掂二捏五看”秘诀

掂一掂

第一步就是用手先掂一掂梭子蟹的重量,差不多大的情况下越重的就越肥。

捏一捏

可以捏一捏看看梭子蟹屁股肚脐处,屁股厚的通常比较肥。其次再捏捏梭子蟹的腿,一般捏蟹的中腿,蟹腿越硬蟹就越肥。

看一看

一看蟹壳,蟹壳颜色越深越肥;二看腹部纹路,纹路越深的时候,用手摸一下感觉有很多细小麻点的越肥;三看蜕壳线,细细的白印子是蜕壳线,如果白色的部分越靠近蜕壳线,说明螃蟹越肥;四看蟹毛,大钳子下面如果有很多毛,说明蟹已经很久没蜕壳,很肥;五看肚脐,肚脐的颜色主要是为了判断母蟹肥不肥,公蟹的肚脐都是白色。肚脐颜色越黑,母蟹越肥。

天天出彩

体彩排列3(23210期) 中奖号码:936 投注方式 本地中奖注数 每注奖金 直选 1261注 1040元 组选3 0注 346元 组选6 4683注 173元		体彩7位数(23120期) 中奖号码:0974879 奖等 本地中奖注数 每注金额 一等奖 0注 0元 二等奖 0注 0元	
体彩排列5(23210期) 中奖号码:93606 奖级 中奖注数 每注奖金 一等奖 60注 100000元		体彩7星彩(23091期) 中奖号码:93953+4 奖等 中奖注数 每注金额 一等奖 2注 5000000元	

分类广告 刊登热线:025-84783581、13675161757 地址:洪武北路55号置地广场1806室

遗失

遗失 江宁高新区王超上岗证,编号: NJ0711139, 声明作废。

常州金坛新世界置业有限公司

遗失原金坛新世界置业有限公司公章、财务章、法人(孙晓兰)章, 声明作废。

遗失 南京市雨花台区花美时宾馆 营业执照正副本, 统一社会信用代码

92320114MA20MF3G1E, 声明作废。

遗失 南京惠科物流有限公司 公章一枚, 声明作废, 寻回后不再使用。

遗失 南京市建邺区康富旺足部保健中心营业执照正、副本, 注册号: 320105600308026, 声明作废。

遗失 南京市玄武区画茶茶社 税务登记证正本(税号 32010619660709201602), 发票章一枚, 声明作废。

南京荣一安酒店管理有限公司

遗失营业执照正副本, 统一社会信用代码: 91320104MA1XGTD1R, 声明作废。

南京杰酷智能科技有限公司

遗失营业执照正副本, 统一社会信用代码: 91320104302583336L, 声明作废。

遗失 南京中交建设发展有限公司(收款单位)开给郁平的购房收款收据, 号码: 0001540、0001543, 声明遗失。

遗失 吴贤彬保安证, 证号 32012020015650, 声明作废。

遗失 南京珍富博域建设工程有限公司营业执照正、副本, 统一社会信用代码: 91320102MA1XF4D390, 公章一枚, 声明作废, 寻回后不再继续使用。

遗失 北京大学出版社南通双基教育出版中心营业执照正、副本, 注册号: 913206007698750178, 声明作废。

我司南京金丝利酒店管理有限公司金丝利喜来登酒店, 因搬家不慎遗失“中国银行外币兑换章”一枚, 特此声明作废。



俭以养德 杜绝浪费

大地馈赠 拒绝浪费