



春鲅鱼30元一斤,本地鲅鱼将迎上市旺季

春季海货陆续上岸,积米崖码头渔民迎来忙碌时节

□半岛都市报记者 王静文
实习生 田韶华

随着天气逐渐转暖,各类海鲜陆续上市,青岛西海岸新区积米崖码头也显露出春日的繁忙景象。俗语讲,“谷雨到,鲅鱼跳,丈人笑”,今年鲅鱼的上市情况如何?除了鲅鱼,春季还有哪些新鲜肥美的海鲜呢?4月13日,记者前往西海岸新区积米崖码头进行实地探访,为西海岸新区的市民送上一份独特的春日海鲜攻略。

各类海鲜迎来上市好时节,渔民争相忙碌

与前几日阴雨连绵的天气不同,4月13日,西海岸新区的阳光显得格外热烈,虽然风力并未减弱,但是阳光还是能把人照得暖洋洋的。

13日下午,在青岛西海岸新区积米崖码头,海水的味道浸润在迎面吹来的海风里,也覆盖在每一个渔民的雨靴上。距离积米崖码头还有200多米远的时候,一个穿着长筒雨靴,从码头走过来的本地渔民便开始陆续映入记者的眼帘。积米崖码头位于唐岛湾内,与青岛市区隔海相望,码头修建朴素,停靠着许多大大小小的渔船,充满了当地渔民的生活气息。

记者注意到,码头上停靠的渔船虽然都已经非常老旧,但是有很多都贴着显眼的红色对联。对联的内容也非常浅显易懂,大多象征着出海顺利或者捕捞丰收,“我们贴上这些东西就是图一个好彩头,就希望每一次出海都能顺风顺水,能够鱼虾满仓。”李先生一边收拾渔网,一边对记者说道。李先生是一位本地渔民,靠捕捞海货为生。“都说‘靠山吃山,靠水吃水’,但是这活计却并不轻松,我们通常都是夜里出海,夜里水温相对高,再就是夜间出海风向顺些,一直到凌晨3时左右上岸。出海也靠运气,运气好的时候出海一趟能捞上万斤,运气不好出去一晚上也捞不上来多少东西。”李先生告诉记者,最近由于天气状况不好,且海上风力较强,渔民出海次数较前段时间减少许多。

自5月1日起,北纬35度以北的渤海和黄海海域将进入长达4个月的休渔期,3800余条渔船和近2万余名渔民将暂别大海,不少渔民都想在休渔期到来之前,再多收获一点来自大海的馈赠。“最近本地鲅鱼也开始逐渐上市了,我也想趁着这几天多出去几次,趁着还没到休渔期,多捞点海货上来。”李先生对记者说道。

上市海鲜个大肥美 鲜鲅鱼30元一斤

今年海鲜上市情况如何,当下又有哪些新鲜肥美的海产品可以挑选呢?随后,记者来到码头附近的积米崖鱼市进行探访。“姑娘,想买点啥,我家的海鲜个顶个儿地新鲜。”记者刚步入鱼市,就听到了摊主们热情的吆喝声。和农贸市场里的海产品不同,鱼市里面的海鲜看起来要“野”得多,抱成一团的鳊鱼,软软糯糯的八爪鱼,还有一个像小喷壶一样的贝类,到处都带着一种农贸市场里没



积米崖码头市场上的春鲅鱼。



积米崖码头上停泊的船只。

积米崖码头市场上的各类小海鲜。



有的“野性”。“我们这儿离码头近,各家都有自己的渔船,你看这些都是今天一早从海里捞出来的,吃着绝对新鲜。”一旁的摊主汪女士向记者介绍。

鱼市里的海鲜种类繁多,且大都是这个时令比较肥美的海货,当然这其中最扎眼的还是鲅鱼。鱼市里的鲅鱼个头有大有小,大的足足有一米多长,小的也得有50公分。据摊主汪女士介绍,个头大的鲅鱼能有15斤,个头小点的鲅鱼大概3斤左右,目前卖得比较多的鲅鱼一般在10斤上下。“咱们这边有个说法,就是女婿要买新鲜的鲅鱼送给丈人,太小的鲅鱼拿出去不好看,10斤左右的鲅鱼个头够大,价格适中,所以买的人比较多。”汪女士笑着说道。

带着家人前来给丈人挑选鲅鱼的市民丁先生告诉记者,作为一个地地道道的青岛女婿,自己每年都会前来鱼市挑选新鲜的鲅鱼给丈人家送过去。“一方面是为了习俗吧,其实更重要的是借这个机会给丈人家带点礼物,鲅鱼营养丰富,口感也好,适合老人家吃,主要还是为了尽一份孝心。”挑好了鲅鱼,丁先生还专门叮嘱摊主用两个大袋子把鲅鱼包好,这才开开心心地带着家人离开。

记者在探访的过程中了解到,积米崖鱼市目前正在售卖的鲅鱼价格大多在15~35元/斤,主要根据鲅鱼个头大小以及新鲜程度进行定价。摊主陈先生一边帮顾客挑选,一边指着面前的鲅鱼说道:“左手边这些小的是昨天的,我可以15元一斤卖给你,但是像右手边这些是今天刚捞上来的,虽然个头小,但是我也得卖到30元一斤。”陈先生告诉记者,鲅鱼的价格并不固定,每天都会根据当天捕捞的鲅鱼数量小范围浮动,近期本地鲅鱼

刚上市,日销量最高的时候能达到一二百斤。

前来鱼市购买鲅鱼的市民大多都在附近居住,挑起鲅鱼来个个都不含糊。只见王先生先是掀开鲅鱼的鱼鳃看了一眼颜色,随后又拿起鲅鱼看了看软硬度,这才放心地把自己选好的鲅鱼交给摊主装袋。王先生告诉记者,挑选鲅鱼的时候首先要看鲅鱼表面的颜色,新鲜的鲅鱼身体会泛着蓝光,而不是毫无光泽,其次是要看鱼鳃,鱼鳃是鲜红的,说明比较新鲜,还有就是要把鲅鱼整个拿起来看看,鲅鱼笔挺,拿起来不打弯,说明这个鲅鱼是新鲜的。

春天里的海产品种类繁多,除了鲅鱼以外,还有不少市民前来鱼市购买鲍鱼和虾类。鱼市售卖的鲍鱼价格为3~9元一头,个头越大,售卖的价格也就越高。“因为都是活的,比较新鲜,所以有的都吸在一起了。”摊主李女士一边向顾客解释,一边使了好大的劲儿才把两个吸在一起的鲍鱼掰开。“鲍鱼营养价值比较高,时不时会来买点,每次买得都不多,图个新鲜。”市民刘先生拎着挑好的9头鲍鱼对记者说道。

鱼市内目前上市的虾类主要是皮皮虾,虾类价格一般在40~50元/斤,因为价格不低,前来购买虾类的市民并不算多。摊主王女士告诉记者,除了鲅鱼和虾类,当前季节比较肥美的海货还有八爪鱼、刀鱼以及鳊鱼,以及各种贝类,这些海货都比较适合在春季吃。

鲅鱼上市时间存在差异,将于4、5月份迎来旺季

为何沙子口鲅鱼上市时间要稍早一些呢?积米崖码头渔民张女士告诉记者,鲅鱼的上岸时间受到海水温度的影响,沙子口区域海水温度较积米崖区域稍高,因此沙子口鲅鱼上市时间相对要早几天。张女士告诉记者,随着气温逐渐回暖,每年的4、5月份,鲅鱼会迎来上市旺季,但是鲅鱼的定价受到多方面因素的共同影响,因此无法提前预测鲅鱼价格的变化趋势。但是总体来看,今年鲅鱼的价格较去年偏低。

张女士介绍,鲅鱼是洄游鱼种,每年冬季从北方游到南方越冬,次年开春,随着水温逐渐回升,又开始向北游。所谓本地鲅鱼和外地鲅鱼,其实就是同一批鲅鱼,只是被捕捞的海域不一样而已,口感也会略有差别。“因为我们北方近海海域水温、盐度适宜生长,所以洄游到本地海域的鲅鱼口感更加鲜嫩,大家也就更喜欢吃。”张女士说,南方鲅鱼的鱼背是灰黑色,鱼肚雪白,鱼背腹颜色分明,而本地鲜鲅鱼全身呈蓝绿色,背部有明显蓝色斑点,阳光直射下蓝绿色有荧光感觉。

海产品营养价值虽然较高,但是在食用过程中也有很多注意事项。据了解,鲅鱼一般人群均可食用,但是结核患者以及肝硬化患者应忌食,否则容易发生过敏反应或使病情恶化。肠胃不适者也应该避免食用鲅鱼,不然会加重肠胃负担。鲅鱼比较适合体弱咳嗽、贫血、产后虚弱等人群食用,可以起到调理身体的效用。在食用的过程中应注意不可以和牛肝一同食用,同时吃鲅鱼前后不宜喝茶,更不能在吃鲅鱼的过程中喝啤酒,否则容易引起痛风症状。