

一“网”定身价，面条鱼登陆忙

琅琊码头夫妻俩日售10万斤，鱼价高低要看捕捞方式

□文/图 半岛全媒体记者 朱佳鑫 孙桂东

冬天来了，很多码头已经失去往日的繁忙。在距青岛市区80多公里的琅琊码头，最近出海的渔船虽然不多，但每一条都是满载而归，渔民们带回来的是当地的特色小海鲜——面条鱼！

渔民老刘说：“现在船少了，每年9月份、10月份码头这里连车都开不进来！”码头左侧，一条中型木壳渔船刚靠岸，鱼代理王喜梅告诉记者：“今天这船拉回3万多斤面条鱼，咱山东很多地方面条鱼是从我们琅琊码头进货，下午还有三船的鱼回港。”

好的每斤只卖2元钱

随着马达声的消失，船慢慢停靠在岸边。此时，一辆白色的卡车已停在岸边，司机把后备厢打开准备装货。

王喜梅负责把船上的鱼卖给收鱼人，她和丈夫从事这个代理工作有十几年了，手上也有几十个老客户。他们在码头有个门头房，说着她便用手指着说：“出了码头往左走就能看到。”

这条船上装有面条鱼近800盒，每一盒重40斤左右。“现在码头上好点的面条鱼两元钱一斤，到了农贸市场零售价格一般为10元钱3斤。如果鱼没经过分拣，盒子里面还带有海草等杂质批发价只能卖一元多一斤。”王喜梅说，她上午只收了这一船面条鱼，下午



等待上岸的面条鱼。

还有三条渔船回来，主要是海鲫鱼。而收到鱼之后，她会把鱼的视频发到朋友圈等社交平台，然后就会有客户联系她购买。

据王喜梅介绍，琅琊镇附近海域细沙较多，面条鱼会到这里来产卵，所以这种鱼比较多。而且，12月份打捞回来的面条鱼基本是直接入冷库，或者卖给鱼食加工厂，平时他们夫妻俩一天能出货10万斤。

捕法不同鱼价不同

记者看着满满一船面条鱼，在阳光下闪闪发光，真是喜人。据了解，面条

鱼，也叫玉筋鱼，是近海沙泥附近的小型鱼类，常潜伏于沙内。因形体酷似山东沿海地区农家的面条，而得名“面条鱼”。主要分布于北太平洋及我国黄渤海区域。面条鱼可用于食品加工、鱼粉加工、冷冻加工等，具有较高的经济价值。

王喜梅说：“这个面条鱼光滑无刺、味道鲜美、营养丰富，以前我们这下来新鲜的面条鱼都给老人和孩子吃。今天打捞上来的这些面条鱼，质量好的会直接运送到加工厂。质量一般且体格较小的会作为鱼食卖给养殖户。”据了解，渔民捕捞面条鱼要在远海深水捕捞，采用的是底网捕捞，这种底网打捞

上来的面条鱼，因为贴近地面鱼肚子里会带沙，价格能稍微低一点。还有一种采用漂网捕捞面条鱼，这种漂网捕捞需要两条船，两条船分别拖住网的一边进行捕捞，漂网捕捞的面条鱼因靠水面近，比较干净，价格相对高一点。

此时，又有一条渔船靠岸，这条船上装有面条鱼五六十箱，王喜梅说这是在近海捕捞的，鱼的个头稍小一点。

当个鱼代理也不简单

王喜梅说，干了这么多年鱼代理，也不容易，早出晚归，有时候半夜有船回来，也要到码头过秤。此外，鱼代理还要随时协调，因为就算同一时间，码头上回来的第一艘船和第二艘船的价格就有可能不一样，岸上收鱼的价格也会有变动。“有时第一艘船的鱼入了冷库，第二船再入冷库，冷库容纳不了，就会降价卖给收鱼人或联系其他冷库。”

鱼代理也存在大量垫付资金的情况，比如收鱼时承诺船东延后付货款，但岸上收鱼的客商又没及时给鱼代理钱，他们就要先垫钱给船东。“一船面条鱼可能垫付个六七万元，但是像刀鱼、鲳鱼、鲈鱼这些贵一些的鱼，一船可能要垫付十几万到二十万元。”王喜梅说，今年她没有收回来的货款就将近100万元，不过年底前客户基本都能结清款项。此外，她也对客户进行筛选，与信用高的客商合作，形成良性循环。

“反对浪费 崇尚节约”公益广告



适量取餐

青岛市精神文明建设委员会办公室