

# 伏季休渔期间 市场海鲜从哪来

目前市场上的海鲜主要有养殖、海钓、冰鲜三类,供应充足价格平稳

晨报记者 陈嘉汶 陈起鸿

从香气四溢的海蛎煎到鲜味十足的酱油水,厦门人向来是料理海鲜的好手,而海鲜更是厦门人餐桌上的“绝对主角”。

5月1日起至今,厦门进入伏季休渔期已有20多天。那么,伏休期间市场上卖的海鲜都是从哪来?供应量是否充足?价格是否实惠呢?近日,晨报记者走访我市最大的水产批发市场——夏商国际水产交易中心了解到,目前市场上的海鲜以养殖、海钓、冰鲜三类为主。

## 价格平稳

### 养殖鱼供应充足

作为厦门最大的海鲜集散地,夏商国际水产交易中心承担着全厦门八成以上的海鲜交易量。

雪白的带鱼层层叠叠、鱿鱼成筐堆叠在一起、丝丁鱼大黄鱼等成堆摆放着……交易中心各水产摊位在售的鱼类、虾类、贝类等海产品品类齐全。

在吴闽梁水产店,老板正清点着货物,对于他来说,周末才是较为忙碌的时刻,是散户们寻鲜的高峰期。“像是酒店之类的大客户,都合作很长时间了,我们每天固定出货就好。”吴闽梁说。

吴闽梁告诉记者,店里主要售卖养殖海鲜,像是鲈鱼、黄翅鱼之类的,都是市民餐桌上的常见海鲜。货源是从珠海那边直销的,无论有没有伏季休渔,对销量影响都不大。

那么,伏休期间市场整体的供应量减少了,会不会导致海鲜价格上升呢?吴闽梁笑着说,市场价格变化不大,像是鲈鱼每斤原先卖12元,现在也才卖13元,其他养殖产品的价格也只是一两元的浮动。



△伏季休渔期间,市场上海鲜依然种类繁多。

记者 唐光峰 摄

△夏商国际水产交易中心的冷冻厂里存储着各类海鲜。

记者 唐光峰 摄

## 新鲜美味

### 海钓鲜货及时上市

实际上,不仅常见海鲜不愁买,市民想吃好料的话,各种海钓的鲜货同样不少。

个大量足的马头鱼,在灯光照射下显得闪闪发光,仔细一瞧,就连鱼眼也是湿润的。在黄登峰水产店铺前,当天海钓的鲜货刚刚抵达,工人们正忙碌地从车上卸货,一箱箱马头鱼被掩盖在碎冰中,新鲜程度肉眼可见。

据介绍,这些马头鱼是当天刚从广东珠海钓上来的,冰镇后马上就送到市场,即使是在伏季休渔期间,市民们依旧能吃上新鲜的海货。

不过,海钓的海鲜价格比养殖海鲜贵。黄登峰表示,一盒七八斤的马头鱼,价格在200多元。

“这么鲜的货,很多老厦门人都会争着买。”黄登峰表示,新鲜的野生马头鱼味道鲜美,无论是清蒸或干煎都很美味。“只要有好货,我们从来都是当天卖完的。”黄登峰说。

在赖先生水产店前,重达二三十斤的龙胆石斑鱼正在卸货,定睛一看,鱼的长度跟成年人手臂差不多,这让赖先生不得不铆足劲忙碌着。

当天下午,还有不少寻鲜客成群结队赶来市场寻鲜。装满带鱼、鲈鱼等各种海鲜的袋子,李女士和家人一人提一边,收获满

满。李女士说,她特地从集美赶来“淘鲜”,“直接到批发市场买,价格便宜而且货更新鲜,能当天现买现吃很惬意”。

## 储备充足

### 冻库里海鲜种类齐全

为了保障市民的舌尖口福,就海鲜冻储来说,夏商国际水产交易中心配备了可库容1万吨的冻库——东渡冷冻厂,里面存储着各类冰鲜和国外的进口海鲜,平常源源不断地供应到市场。

东渡冷冻厂建在夏商国际水产交易中心隔壁,据冻库工作人员林家志介绍,冻库温度常年保持在零下18℃到零下20℃,共分四间单元库,占地1.2万平方米,

夏商国际水产交易中心的冻货几乎都存储在这里。

记者跟随工作人员走进了其中一个库房。刚打开卷帘门,一阵阵寒气袭来。工作人员表示,要先披上羽绒服,才能放心进去。

走入库房内,各式各样的海鲜被密封包装,分门别类地整齐摆好,平日里工作人员通过叉车来搬运货物。

“无论是养殖还是海钓,市场里的货一直管够,市民完全不用为伏休期间买海鲜的问题发愁。”夏商国际水产交易中心市场管理员李剑锋告诉记者,目前市场上海鲜销售量每天都有600吨左右,伏休结束后,销量通常还会再多上100多吨。

公益广告



## 与自然和谐相处 和环保快乐同行

绿色家园 你我共守