

海鲜归港 市民采购忙

记者走访翔安琼头渔村,一睹新鲜渔获上岸的丰收景象

晨报记者 陈起鸿

“今年螃蟹个头大,味道好得很。”渔民老林一边忙着称重,一边用闽南话介绍着自家好货。绵延的渔船和忙于采购的市民游客构成了一幅热闹的开渔盛景。

随着伏季休渔的结束,停泊了三个半月的渔船纷纷开启了新一轮“耕海”之旅。一筐筐生猛海鲜被运输上岸,吸引市民争相挑选。昨日,记者来到翔安琼头渔村,一睹新鲜渔获上岸的丰收景象。

渔民凌晨出海抢鲜

空气中弥漫着海腥味,耳边传来阵阵吆喝声。昨日7时30分,记者在琼头渔村码头看到,十多艘渔船停靠在岸边,渔民们正忙着卸下新鲜渔获。一筐筐兰花蟹、青蟹、黄翅鱼等令人目不暇接,就地浸润在海水中,供市民游客挑选。

兰花蟹价格从每公斤200元到400元不等,“蟹王”足足有0.5公斤,很快就被眼疾手快的市民抢购走了。鳗鱼每公斤从36元到60元不等,渔民介绍说,鳗鱼个头小的适合油炸,个头大的更宜煲汤,各有各的风味。

作为“抢鲜”大军的一员,渔民老林昨日凌晨便踏上自家渔船,前往临近的鳄鱼岛捕捞。经过一夜的辛苦忙碌,昨日7时,他便带着满舱渔获和丰收喜悦回到琼头,向往来的市民游客兜售。



“鲜货不愁没人买,半小时就差不多卖完了!”另一位渔民满脸笑意地告诉记者,和往年一样,不少熟客早就与他取得了联系,抢先预订佳品海鲜。

市民采购热情高涨

纵使艳阳高照,也难掩市民的采购热情。

市民林先生昨日一早便买了5公斤多的新鲜渔获。“好料尤其多,不用挑来挑去,自然买得快!”他说。

作为琼头渔村海鲜的忠实“粉丝”,每逢开渔,林先生都会专程从附近的城场村前来选购。为了不辜负这口舌尖滋味,林先

生还邀请了三五好友来家中做客,打算把酒言欢,共同尝鲜。“大螃蟹香煎一下,小螃蟹拿去煮汤,剩下的小鱼来个酱油水就齐活了!”谈及烹饪方式,林先生如数家珍。

吃货林女士穿梭在琳琅满目的海鲜中,游刃有余。为了这趟抢鲜之旅,林女士还专程请了假。林女士作为土生土长的琼头人,成年后告别故土在外拼搏,但每年开渔时都会回到琼头,只为吃上一口原汁原味的海鲜。

昨日早上,琼头渔村码头一派忙碌景象,新鲜上岸的渔获琳琅满目,吸引了众多市民前来选购。
本组图片 记者 唐光峰 摄



相关新闻

收鲜船满载而归 昨抵达高崎渔港

昨日15时15分,三艘满载渔获的收鲜船抵达高崎渔港。这是今年开渔后,厦门首批回港的收鲜船,共带回了72吨渔获。

提货、传递、装车……收鲜船刚刚靠岸,船员们就投入到紧锣密鼓的搬运工作中,争取第一时间锁“鲜”。除了部分被预订的渔获外,其余渔获都将在保证鲜活的前提下,就近送往附近的夏商国际水产交易中心。

“斑节虾不错!值得一试!”闽厦渔运72006船长钟海建表示,他从七八条渔船上收鲜回来,整整载了17吨渔获,其中活鲜有1吨多,剩下的都是冰鲜,如巴浪鱼、梭子鱼等,数量都颇为可观。

据了解,随着各式各样的渔获涌入市场,市民朋友在一饱口福的同时,也将明显感受到海鲜品质更优、价格更实惠。

城中村改造需“细水长流”

湖里观察

晨报记者 林逸君

夜幕降临,湖里区江头街道后埔社区“506夜市”灯火通明、人头攒动。摊主的叫卖声、食客的交谈声、商户的音乐声此起彼伏,各色招牌光影交错,夜生活在热闹中开启了。

“506夜市”既不在繁华的商业区,也不在游客众多的风景区。它位于城中村的街巷中,与居民楼毗邻,更接地气。

此前我市出台的《厦门市实

施城市更新行动的指导意见》指出,旧城、旧村等改造是城市更新的主要内容,需坚持“留、改、拆”并举。而繁华热闹的“506夜市”,正是湖里区对城中村环境重建、业态重塑的一项成果。

今年5月以来,江头街道牵头组织社区、强弱电、代建方、道路设计院等单位,成立专项攻坚工作小组,进一步提升后埔社区整体面貌;同时,按照“文旅商”融合的发展理念,引入网红经济、特色美食等一系列时尚化、多样化、个性化的消费品牌,打造“506夜市”,让城中村在有限的空间里展现出独特魅力。

城中村改造,一头连着民生

保障,一头连着城市发展。改造不能只是简单的拆除重建,更应该因地制宜,该留的留、该改的改、该拆的拆,并与产业发展结合起来,以细水长流的方式带动城中村的经济发展,为城市发展助力。

目前,湖里区的其他城中村,如后埔社区、坂尚社区等,也通过局部改建、修缮翻新、引进新业态等措施,打造颇具特色的夜市、美食街,吸引诸多市民群众打卡。城中村“散乱杂”的现象改善了,人居环境优化了,城中村原有的商气愈发集聚、烟火味更加旺盛、文明氛围更加浓厚。



后埔社区“506夜市”烟火味十足。