

海产品从海上捕捞到终端零售,要经历多道环节。为了最大限度保鲜,提升渔获价值,供应链的运转速度不断加快——

探访海捕鱼虾的“上桌”之路

记者 余建文 通讯员 王贝贝 王林威

中秋已过,国庆长假近在眼前。对于宁波人来说,东海海鲜是餐桌上不可缺少的“主角”,每年的这个时候也是海产品供应、销售的旺季。

海上,成队的渔船加紧起网捕捞,一艘艘渔运船当起“搬运工”,将鲜活的鱼虾运上码头,送往市场销售。一箱鱼,一筐蟹,从海上起捕到最后变成餐桌上的美味,这个过程是如何进行的?海鲜的供和销,各环节是怎样进行“无缝对接”的?日前,记者来到“中国第一渔村”奉化桐照渔村,采访渔民和销售商,全面展示海产品由海洋到餐桌的曲折路径。



新型电动滑道,帮助渔获快速上岸。(余建文 摄)

从海到岸,渔获“登陆”仅需三天

9月24日上午,记者来到奉化莼湖街道的桐照村。桐照码头上,两艘渔运船刚刚靠岸,工人们正忙着将一筐筐渔获从船舱中提出来,搬运到岸上,再用小推车推走。

一位渔运船的船员告诉记者,受台风影响,今年开渔实际上推迟了一天。桐照渔船是9月17日出发的,10小时之后,渔运船也跟着出发了。“现在渔运作业海区比较近,离岸150海里左右,渔获运回来速度也快。”船员老林说,开渔以来,这是渔运船第三次靠岸卸货,差不多三天往返一次,这样渔获更新鲜。

9月16日东海全面开渔,我市最后一批1800多条渔船出海作业,以大马力的拖网渔船为主,这也是宁波海捕渔业的“主力军”。这其中,奉化渔船占了约一半。莼湖街道农渔办负责人谢东波介绍,莼湖有渔船800多条,基本上是排水量两三百吨的大型拖网船,两船一对,呈编组作业,一般10多条船为一个组,配备一条渔运船。

“拖网船以捕捞中下层的鱼为主,如鲳鱼、黄鱼、带鱼、鳗鱼等,虾蟹等也能捕上,数量相对较少。”谢东波说,渔

船在海上要连续作业两三个月,从9月中旬到春节前,期间只回来一次,日常补给都靠渔运船来完成。

海上捕鱼,劳动强度很大,收成好不好,运气成分很大。桐照村老渔民沈宏夫说,每次放网、起网要花数小时,捕上来的鱼虾蟹,工人们按照品类和条形大小,马上在甲板上初级分拣装箱,快速送进船舱冷藏。渔运船一般配有两个冰舱,能存冰100多吨,够两个月用。“早些年,奉化的渔船是木制的,只能在近岸作业,起网的话要10余人一起拉网。”77岁的沈宏夫说,现在都是钢制大船,机械化作业,效率大大提高,渔获的保鲜度也比以前好得多。

渔船的作业是跟着鱼走的。桐照村的林仲汉打渔30年,现在家里有4条渔船。“像鲳鱼、带鱼都有洄游特性,现在这季节,渔船多集中在东海中部、北部作业。”林仲汉说,等天气渐冷,鱼儿南下了,渔船也会跟着走,到1月份时在钓鱼岛附近海域捕捞。现在这时节,海水水温比较高,还没到鱼虾最肥的时候。等到11月之后,天冷了,鱼儿也肥了,油带、膏蟹等就都有了。

最近,桐照码头每天有三四条渔运船到岸。每艘船平均装货在七八千箱,按每箱15公斤计,一条船上岸的渔获在100吨以上。而渔运船的收入,就来自渔获,每箱的运输费在12元左右。

今年,桐照码头用上了新式武器:自动滑道。这个滑道类似于超市收银台的送货机,架在码头和渔运船之间,由电机驱动,把一箱箱渔获快速送上岸。林仲汉说,一条自动滑道可以代替三个搬运工,渔获出舱快了,也更利于保鲜。

提升海产品的价值,就在于保鲜。鱼虾的保鲜就是用碎冰,一层鱼铺一层冰,再盖上一块布,防止鱼表皮磨损。相对而言,虾的保鲜要难一点,冷藏要做到位,否则很快会头、身分离,颜色发黑。而象山、舟山的捕蟹船自带活水舱,捕上的蟹放进一个个蟹笼,在海水舱里保活,到岸上后捆扎、分级后,

多级分销,码头到市场不过数小时

用专用车辆运往市场销售。渔民说,海捕的蟹在脱水情况下仅能存活三四个小时,但如果用海水晶养,味道就没有那么好了。

桐照的海鲜以鱼为主,在码头上就有批发商前来挑货,过磅发运。林仲汉说,桐照渔民世代打渔,彼此联系紧密。在桐照,专业从事渔获销售的有70多人,一个人要负责几条船甚至10余条船的渔获销路。“他们是这些渔船的代理人,鱼怎么卖由他们说了算,在渔民中信任度很高。”

鱼的价格高低,取决于条形大小和鲜度,桐照海鲜多数是以“大进大出”方式销售。大的地区次日送达,即便像东北、新疆,也能48小时送到,保证渔获的新鲜。

林吉如在天猫开了店铺,也通过抖音、微信公众号进行销售,每箱海鲜的客单价在

商为一级批发商,水产市场的是二级批发,最后的终端销售是菜场的摊贩。上午渔获到岸,傍晚时分就能进路林水产市场,分销给零售商,等第二天一早,市民就能买到鱼了。这样,一条鱼从船上起捕到最后进入市民的菜篮子,要经过渔运、批发、零售等4道环节,前后5天时间。

据记者了解,今年开渔至今,产量较往年同期持平,捕获的鲳鱼相对较多。码头上,条重100克的鲳鱼,批发价每公斤8元,经过一道道转运、分销,最后在菜场的零售价为每公斤25元至30元。

条形小的鱼则大多被冷库收购,做成冻品。如条重不到50克的小黄鱼,冷库的收购价仅为每公斤10元左右,多在禁

渔期投放市场。

而捕捞到的条形大、品质好的鱼,鱼商会挑出来冷藏,寻找适合的买主。像野生的大黄鱼,条重500克上下的,售价在每公斤1200元至1600元,如果是条重1000克大小,身价则在每公斤3000元以上。这类水产,主要供应高档酒店和一些老顾客,一鱼一价。

不同地区,对海鲜的喜好度也有差异。林仲汉说,像温州人,就偏爱宁波出产的鲳鱼、黄鱼,而上海市民则更喜爱小黄鱼和鲳鱼。桐照鱼商根据季节变化和渔获的丰俭程度,有针对性地进行销售,提高收益。

记者还逛了一下桐照鱼市场。来自码头的“一手货”海鲜不仅更新鲜,价格也要亲民些。像条重200克的鲳鱼,售价每公斤50元,要比宁波菜场便宜20%以上。摊贩说,现在每天来桐照码头买鱼及鱼蟹的人很多,“国庆节快到了,接下来鱼价也会涨一涨”。



秋捕丰收

(余建文 摄)

码头上,“80后”的林吉如在一箱箱的渔获中仔细挑选,看鲜度看条形,“我们是做电商的,必须要把最好的产品选出来”。

近年来,桐照渔村涌现出一批海鲜电商,通过网络销售渔获,林吉如便是其中的代表。他注册了“浙奉渔”商标,在海边建起冷库,并组建营销团队。林吉如家就有渔船,每年他还随船数次出海,把拍摄渔船捕捞生产的视频放到网络上播放,发展客户资源。

“我们做的是高端客户,鱼虾的品质一定要好,而桐照有这个资源优势。”林吉如说。在库房里,他的伙伴们正在根据订单称重、打包,卖的每条带鱼条重量在600克以上,且颜值

海鲜电商,“云思维”开辟新市场

要高。海鲜的网络销售,对包装、保鲜要求特别高,泡沫箱里先摆上一个铝箔保鲜袋,按顺序把带鱼、黄鱼、鲳鱼、海虾等摆好,袋子里上下放两层冰袋,最后在泡沫箱外面再套一个保鲜袋,严密包扎。林吉如说,每天傍晚,顺丰速运来收货,长三角地区次日送达,即便像东北、新疆,也能48小时送到,保证渔获的新鲜。

林吉如在天猫开了店铺,也通过抖音、微信公众号进行销售,每箱海鲜的客单价在

1000多元,平均每天能发10多单,忙的时候一天发货五六十单。除去海鲜采购、包装运输等成本,利润在15%至20%。“相比渔获卖统货,这个收益不算低了”。

目前,在桐照,像林吉如这样的海鲜电商有10多户,把东海海鲜销往全国各地。林吉如说,这几年,海鲜网络销售保持20%以上的年增长率,年销售额达到500万元,主要销往一二线城市,“像北京、深圳、广州等城市,经商的江浙人很多,

他们特别喜欢东海海鲜”。

而当地“亿品海产”的负责人金沙娜则把电商经济与冻品销售嫁接在一起,把海捕鱼开背、去内脏、去头尾,经过初加工后销售出去。她和丈夫还通过美团优选、叮咚买菜、拼多多、抖音等多个线上平台,不断扩展冻品销售渠道,订单量有3000余吨,取得了不俗的成绩。

相比整个桐照海鲜产量,电商销售量目前只是一个零头,但发展势头很猛。林吉如说,传统的捕鱼、销售模式,无法做到精细化分类、销售,渔民的收入上不去。“随着保鲜技术的进步和越来越方便的物流运输,我们可以把优质的海鲜卖到更远的地方,让东海海鲜更加有价值”。

不合格对账销号 不配合从严处罚 有短板对症下药 海曙“除锈消点”助力垃圾分类环节精细化

记者 陈朝霞
通讯员 刘炎昊 郑水萍

这段时间,每逢中午、傍晚垃圾收运车集中收运小区垃圾时段,在海曙区月湖街道太阳社区仓基小区正门西侧,都能看见地面上铺着一块长5米、宽1.3米,写着“垃圾集中收运点”的绿色橡胶地毯,上面整齐地摆放着从小区垃圾房运出的10余个垃圾桶。这块绿色橡胶地毯是月湖街道为切实提高垃圾分类工作水平,从细节上规范小区生活垃圾桶集中收运,在8月初创新推出的“垃圾桶集中收运地毯”。这也是海曙以“小区”为单位,全面开展垃圾分类“除锈消点”式行动,助力全国文明城市创建缩影。

海曙从8月11日起,全面开展“垃圾分类不合格小区对账销号”攻坚行动,将全区203个垃圾分类不合格小区列入首批待整改名单。“这份名单为‘动态制’,要求不合格小区如果不保持常态化管理机制,则有可能被再次列入待整改名单中。”海曙区分类办相关负责人介绍。

鼓楼街道有“无物业小区”被列入名单后,第一时间召开通报会梳理剖析问题,集多方力量倒排整改时间进度,同时成立由主管领导、社区书记、卫生专干、物业联络员、城管执法人员和居民志愿者组成的“鼓楼文明督查群”,开展不文明现象“找茬”行动,加快整改进度,持续营造小区整洁环境。

对不配合的小区或单位“从严处罚”。高桥镇逐一一对7个小区的垃圾分类硬件设施、分类情况开展走访检查,共开具责令整改通知书4份,并现场指导物业单位进行整改;集士港镇以检查垃圾分类质量、垃圾包管理、投放设施等为重点,对存在问题的8个小区进行专项检查;望春街道组织城管义工定时定点开展“桶边督导”活动;中山路开展沿街店铺生活垃圾分类专项集中整治。攻坚活动开展以来,海曙共处罚了履行垃圾分类管理责任不力的33家物业公司。

有短板则“对症下药”。海曙各街道(镇、乡)从社区管理、物业协助、居民自治、志愿服务等方面凝聚合力,攻克垃圾分类工作中存在的盲区、难点。

鼓楼街道中央花园小区得益于社区和执法人员组上门入户开展宣传加执法,组织业委会、物业人员到先进社区现场取经等方式,顺利完成了百组垃圾桶撤到一个垃圾房的“撤桶并点”目标;南门街道柳锦社区引进专业社会化服务,成立“拾邻工作室”,收集邻里闲置、废弃物品,通过手工加工改造,打造旧物改造特色社区;白云街道安丰社区启动“五联互动”绿色五星提升项目,培养孵化专业的社会组织团队对小区垃圾分类工作进行监督、指导和考评,取得明显成效;石碶街道则持续推进“垃圾分类四色榜”,督促物业对垃圾分类工作越来越“走心”。



月湖街道推出“垃圾桶集中收运地毯”,规范小区生活垃圾桶归集收运。(陈朝霞 摄)

志愿者也积极参与。白云街道宝善社区荣安佳境小区集中群体自治力量组建“红蓝绿粉四色治理队”,居民金空燕利用空闲时间,带领志愿者督导垃圾分类,让居民

形成垃圾分类投放好习惯。该社区党委书记曹亚琴自信地表示:“以往垃圾分类一直是荣安佳境小区的痛点难点,如今有了志愿者助力,我们不再为垃圾分类发愁了。”