

# “东海第一网”进市场！ 透骨新鲜 >>>

昨日，宁波水产品批发市场交易现场。



“东海第一网来了！透骨新鲜！”

8月7日傍晚，当满载着“东海第一网”虾蟹的40多辆冷藏车鱼贯驶入宁波水产品批发市场时，在门口等候多时的商贩们发出欢快的声浪，整个市场里弥漫着浓重的海鲜味，人声鼎沸，鱼蟹满仓，宣示着新一期海产丰收季的到来。

## 1 “小开渔”延后 大后方“抢鲜战”

受台风影响，延后约一周的“小开渔”于8月6日启动，千帆竞发，浩浩荡荡，奔赴东海，抢鲜“东海第一网”。而在大后方，商贩和市民们掐着时间计算渔船返程时间。

8月6日当晚已有近海捕捞的渔船零星返港，而7日下午至晚间，运输船带来批量的“东海第一网”，靠泊码头后，通过陆路运输直送批发市场、生鲜超市等。

“盼望着，盼望着，大家都在说‘第一网’。”宁波一家老牌小海鲜饭店主理人杨女士禁不住在微信朋友圈发了一条，兴奋之情溢于言表——开渔对于海鲜饭店来说，意味着黄金季节的到来。

从5月1日起，宁波人暂别东海海鲜已3个多月，餐桌上“撑市面”的以冰鲜、养殖海鲜、冻品为主，而对于宁波食客来说，“顶顶新鲜”的东海海鲜才是上上之选，而如今，阔别3个多月的东海虾兵蟹将又回来了。

早在“小开渔”之前，三江、盒马、M6、叮咚等线上线下生鲜平台、商超有关“东海虾兵蟹将”的预售促销战火爆，也令市民关注度飙升。

## 2 现场直击“第一网”

8月7日，记者第一时间来到宁波最大的水产批发交易市场，为市民打探第一手的东海第一网资讯。

下午6点刚过，大水产交易区人山人海，熙熙攘攘，格外闹猛。原本宽敞的交易区，被来自舟山、象山、台州等地的数十辆厢式冷藏运输车塞得满满当当，车道两侧挤满了看货、订货、运货的买家与帮工，一辆辆满载海鲜的三轮车在车主的大声吆喝中擦肩驶过，人流常常会被汹涌的车流冲得东摇西摆。

“东海第一网”最受关注的C位主角，自然非东海梭子蟹莫属。不过，据记者观察，“东海第一网”的鲜活海蟹并不多，记者在大世界交易区转了一圈，发现当晚仅有两三家有海捕上岸的野生梭子蟹在卖，价格也有点“烫手”。

“5两左右的鲜活梭子蟹每公斤约160元至180元，有膏的蟹一般每公斤200元左右。”甬海活鲜行的一位经营户师傅表示，目前第一网鲜活梭子蟹的到货量不大，码头统货价

约为每公斤100元，经过分拣的活蟹价格比较贵，但是来预订货品的老行家还是络绎不绝。

冰鲜梭子蟹的价格则要实惠得多。在大水产交易区，水产经营大户陈涛忙得满头是汗，正指挥着20多辆冷链运鲜车的工人抓紧时间卸货。陈涛说，“东海第一网”最多的就是冰鲜梭子蟹，当晚到货大约有1500箱，统货价格约40多元每公斤，比去年同期便宜一些，开市一个多小时左右已经销售大半，“预计8月中旬的第二网梭子蟹品质会更好，价格也会再便宜一些。”

小黄鱼当晚到货量约100箱，价格也相对较贵，每公斤从80元至120元不等，业内人士预计8日以后会有专门捕捞黄鱼的渔船靠港，小黄鱼的价格会马上跌下来。

梭子蟹、海虾、龙头鱼、小黄鱼、鳗鱼……不少运鲜车一打开后厢门，买家就一拥而上，拼速度“抢货”。“我要10箱！”“5箱！”在声声吆喝声中，200多箱“热气货”海鲜在半个小时内就被抢光。



### ●新闻小贴士

#### 梭子蟹怎么挑？

关键在“一掂二捏五看”。

掂一掂：挑选梭子蟹的第一步就是用手先掂一掂重量，一般来说差不多大小的蟹，越重的就越肥。

捏一捏：一捏屁股二捏腿。首先捏一捏看一看梭子蟹屁股肚脐处，屁股厚的通常比较肥；其次再捏捏梭子蟹的腿，一般捏蟹的中腿，蟹腿越硬，蟹就越肥。

五看：看蟹壳，蟹壳颜色越深，这样的蟹更肥；看腹部纹路，蟹腹的纹路越深，这样螃蟹也就越肥；看蜕壳线，蟹壳附近细细的白印子就是蜕壳线，如果白色的部分越靠近蜕壳线，则说明螃蟹越肥；看蟹毛，梭子蟹大钳子下面如果有很多毛，则说明这只蟹已经很久没有蜕壳了，证明它很肥；看肚脐，肚脐的颜色主要是为了判断母蟹肥不肥（公的肚脐都是白色），颜色越黑，母蟹越肥。 记者 周晖 通讯员 郑蓉 文 记者 杨辉 摄

## 3 8月中下旬海鲜价格将有所下降

宁波水产品批发市场有限公司办公室负责人蔡林婷表示，7日的东海鱼货交易量约700吨，其中梭子蟹约200吨。按照规律，第一网的价格一般不低。今年受台风影响，东海第一网的鲜活梭子蟹上市数量较少，价格也较高。随着明后天起更多的出海渔船陆续靠泊，海鲜供应量将逐渐增加，预计8月中下旬，东海海鲜的价格将有所下降，市民可吃上更多价平味美的海鲜。9月16日大开渔后，海鲜

的品种将更丰富，价格也将更友好。

在三江超市、M6和部分菜市场，记者了解到，从7日下午起，部分门店已开始销售东海梭子蟹，大概的零售价为4两左右的鲜活蟹90元/公斤，6至7两的蟹136元/公斤，红膏蟹200元/公斤。业内人士提醒，第一批上岸的近海白蟹部分偏瘦，等今明两日大船回来后，蟹的整体品质将提升。各菜市场的梭子蟹、海虾供应将在8日后逐渐增加。