



“刀鱼、虾酱看着鲜嫩、闻着就香”

开海“第一鲜”已到货 各地客商、市民纷纷抢购

□晚报记者 张宝凯

9月3日清晨5点半,随着一辆半挂车缓缓驶入鲁北海产品市场,今年秋季开海后新捕捞的海产品正式进入市场。周转箱装的普通刀鱼、防渗袋装的新虾酱、80升泡沫箱装的鲜刀鱼……天刚蒙蒙亮,市场上已经热闹了起来。

随着工人将货物一箱箱卸下来,空气中早已弥漫着浓浓的鱼虾鲜香,来自全国各地的客商和想尝鲜的市民,全都围拢了过来。银白色的刀鱼摆放整齐,还保留着刚捕捞出海时的鲜美状态。新做成的虾酱格外诱人,其中原料虾皮尚未发酵,还是原生态的“鲜虾子酱”,不管是虾酱豆腐,还是鸡蛋闷虾酱,又或者是葱姜蒜单炒虾酱,都是这个时节里难以替代的餐桌美味。

“这一车有几十吨货,都是开海新捕的,有些鱼虾还是今天凌晨捕捞上来的。趁着新鲜,赶紧运到市场上,有客户早就打电话问了,市场需求比较大。再就是各地喜欢吃海产品的人们,也特地过来赶早。”吴女士负责这车货物的销售,卸车现场,她一边指挥着工人把不同的货物分卸到指定位置,一边耐心地跟客商介绍着货物的价格和卖点。

“普通刀鱼市场价7元每斤,鲜刀鱼价格贵一些,你看他们的保存和运输方式也不一样。鲜刀鱼可以进超市冰敷销售,让人们尝尝最鲜最正宗的大海刀鱼。鲜虾酱3元每斤。”吴女士介绍,购买量大的话,还可优惠。新捕捞上来的海产品,在销售上



价格很亲民,为的是推市场做销量,后期还会有各式海产品陆续上市,满足人们的多种需求。

“鲜刀鱼什么价?我们要的量,价格合适的话全部都要。”看着泡沫箱里肉嘟嘟的鲜刀鱼,两名客商向吴女士询问着各种细节。此时半挂车刚卸了不到五分之一,突如其来的这么一问,吴女士似乎还没回过神来,货还没卸完就要全部卖光?这波儿节奏着实有点快。“那就8块钱一斤吧。”吴女士想了一会才回答了客户。

除了大客户外,还有很多小散客户,他们一次买的不会太多,更注重性价比。他们的客户直接面向市场终端,所以在选购时,很注重海产品的品相、口味、价格等细节。

虾酱,是这个时节里绕

不开的话题,海产品众多品类中,单虾酱一项就有很多故事。对于小散客户来说,虾酱是他们的首选,每年的这个时节,为了尝鲜,很多村民都会购买虾酱。为了提高销量,商贩们也会推出“量大从优”的策略。受此影响,附近的村民一般会联合起来去买,达到“量大从优”的要求,买回去后再进行二次分配。

时间到了六点半,附近村庄升起了袅袅炊烟。再过几天,就是白露节气了,天气不再那么炎热难耐,市场上人们忙碌之余,脸上也满是喜悦之色,话语间充满希望。鲁北海产品市场,作为鲁北地区最大的海产品集散市场,在一定程度上,是渔业丰收与否的晴雨表。开海“第一鲜”的火爆抢购情况,预示着当地渔民迎来了又一个丰收季。



节能环保
绿色低碳

