



本版摄影 本报记者 刘欣 张兆瑞 郝一萍 宁广靖 韩启

中秋节是万家团圆的日子。在天津市民的餐桌上,各类海鲜是不可缺少的美食。眼下,正是品“鲜”的好时节。作为沿海城市,天津拥有丰富的海洋资源和浓厚的海鲜餐饮文化。

自9月1日开海以来,一批批应季海鲜新鲜上市,也迎来了一年中的销售旺季。

在渔港码头,深夜出海的渔民希望能将刚刚捕捞上岸的海鲜卖个好价钱;在水产批发市场,批发商挑灯夜战,一直要忙至次日上午9时左右;在海鲜超市和菜市场海鲜摊位,很多商户还通过直播带货,将天津本地海货发往全国各地;在海鲜餐厅,为了迎接节日客流高峰,备货量也较往日大幅增加。

从茫茫深海到市民餐桌,一条条海鲜供应链正有条不紊地运行着。

从茫茫深海到市民餐桌

金秋海味 品鲜正嗨



码头鱼市

买海鲜要“观潮看天” “尖货”没上岸就被订光

味美的螃蟹,活蹦乱跳的大虾,新鲜的墨斗鱼……为了品尝开海后当季“一口鲜”,不少市民抢“鲜”出手,让我市海岸沿线的码头一下子热闹起来。今年的鱼鲜品相怎样?价格趋势如何?近日,记者驱车来到我市滨海新区的码头鱼市,一探开海以来的市场行情。

9月13日中午12时,记者来到位于滨海新区东河路红星码头,其一墙之隔就是一处码头鱼市。此时,门口已经站着十几个等着买海货的市民。

“这都是经验丰富的买家。今天下午海上有大风,渔船可能会提前回港,他们是来拿批货的。”码头管理负责人谷先生笑着介绍,码头鱼市没有固定时间,渔船到港,随到随卖,精明的买家都会“观潮看天”。“到晚了可能就没好货了。”他说。

下午1时,随着远处传来的渔船轰鸣声,码头鱼市一下子热闹起来。原本三三两两聚在一起闲聊的鱼商,伙计纷纷抄起早已备好的白色筐,涌向码头铁栅栏的豁口处。船靠岸边,尚未停稳,身手矫健的伙计穿着雨靴,一跃便上了船。

渔民在船上将筐筐一个个装满,大家随后接力把其搬运上岸。走批发渠道的,经过简单的分拣、称重后,迅速装车离港,直接运往我市各大海鲜市场或饭店;现场零售的,则直接摆在码头停车场两车中间的过道售卖。

码头鱼市每天价格不同,都是根据当天市场需求、上货量而定。

“螃蟹100元3斤,小墨斗25元1斤,海螺15元1斤……”渔民陈广阳说,今天收船早,螃蟹、皮皮虾和小杂鱼是今天上岸的“主角”。“除了老客户预订,我们通常都是直接卖,价格和去年差不多,一般2个小时就能卖光。”他说。

但部分鱼商给记者反馈的信息是,今年的批发价较去年涨了。

超市摊位

日销售额增长2倍多 节前价格普遍上涨10%至15%

盐汪子虾、罗氏沼虾、螃蟹……9月12日早晨8时刚过,位于大直沽菜市场老王水产摊位前就站满了顾客。摊主王治在这个菜市场有5个档口,中秋节前后生意好,多的时候,日销售额超2万元,比平时增长了2倍多。

“我今天早晨6点半就过来了,刚给一个老主顾提了7000多元的货。”他说,自开海以来,摊位上的海鲜种类由之前的30多种增加到了70多种。其中,本地的鱼、虾、蟹卖得较好,“光本地虾,昨天一天就卖了200多斤。20多元一只的大对虾,今天不到2个小时就卖完了。”

为应对中秋节前的海鲜采购热潮,王治加大了备货量。“每天午夜12点去王顶堤上货,今天上了2000斤,比平时多两三倍。”据他介绍,海鲜一天一个价。9月12日采访当天,皮皮虾每斤58元,比前一天贵了10元;刚开海时,海蟹每斤70多元,当天涨到100多元;本地虾刚开海时每斤30多元,当天超40元。

“中秋节前几天,海鲜的价格比之前普遍涨了10%到15%。”9月13日,记者来到位于南大桥菜市场的圆通水产摊位,摊主吕树岐告诉记者,他的摊位有海鱼、虾、蟹等20多个品种,其中,本地海货占60%多。

他拿起一只螃蟹对记者说:“海蟹看壳的硬度和掂在手上的分量,后背两侧的壳越有弹性,重量越沉越好。河蟹只要壳白、肚脐尖两侧偏红、活度好,一般没有太瘦的。”

记者注意到,有两名工作人员正在将一些螃蟹打包装箱。“除了散客,这几天企业团购的也很多。我从早上5点半到10点半打包了100多箱。”一名工作人员说。

采访中,吕树岐的微信一直有消息进来,都是咨询海货的。他表示,我市海鲜养殖周期长,鱼肉鲜嫩,螃蟹肥美,深受顾客欢迎。最近这几天,他的摊位日销量比平时翻了1倍。“昨天有800多笔订单,光鱼、虾、蟹就卖了3000多斤。今天又上了2000多斤的货,估计到晚上6点多就不剩什么了。”他说。

南大桥菜市场负责人翟学磊告诉记者,该市场有18家水产商户,中秋节前后,商户们特别忙碌。“有的商户半夜2点就过来卸货、打包。”据他介绍,最近,该菜市场的日客流量有所增加,有时能达1万多人次,比平日多了1倍。

“每年都是这阵儿最忙,本地货最畅销。”位于新立菜市场的同宜水产摊主何秀玲卖了35年的海货,她说,这几天有不少老主顾过来预订、购买海鲜,饭店的海鲜订单也多了些。

新立菜市场已开业7年,有16家水产商户。除了何秀

“其实涨得也不多,平均每斤鱼鲜批发价涨2元吧。”03001号船长老陈指着岸边的水藻说,今年气温高,出鱼量较往年少,加上人工费贵,批发价肯定要涨一些。

据了解,靠码头鱼市的主要是近海捕捞的小马力船,每日出海的成本至少几千元。其中,来回半天的油费1000多元,船员工资是日结,每人500元。9月,渔船出海距离大约是10海里。但进入10月,随着天气转凉,鱼群可能就要向远海移动,渔船也要开得更远,相应的出海成本也会更高。

今年码头鱼市的出货量虽然有所下降,但“尖货”也不少。两个巴掌大的螃蟹、半米多长的鳎目鱼、略带白霜的墨斗鱼……不过想买到这些鱼鲜,消费者得有点耐心。

天津人吃鱼讲究“一平二快三鲜”,说的是1斤的平鱼、2斤的快鱼和3斤的鲜鱼最好吃。但野生的,1斤1条的平鱼不好找。

记者在码头鱼市遇到前来上货的刘先生,他正要提走8小箱平鱼,里面都是1斤1条的。旁边不少人都问,这箱鱼什么价?“还问价?能有就不错了。”刘先生对众人说,他提前就下单了,今天两条船才凑出这么几箱。

现阶段,北塘码头鱼市售卖的螃蟹主要有两种,一种是蟹盖颜色为浅灰色的“花盖儿”,巴掌掌大小100元3斤;一种是蟹盖颜色为褐色或紫色的赤甲红,天津人俗称“海红”,个头大、分量足,大概50元1斤。

如何才能在码头鱼市买到这些“尖货”?当地人介绍,“尖货”一般不轻易下船,通常是等买家到了船舷旁,渔民才把它搬到岸边验货,这时候大家才能抓紧时间过过瘾。但码头鱼市一般到下午5时就结束,因为渔民们第二天凌晨就要出海。如果遇到货主临时反悔,或者当天鱼市的游客人少,那您“捡漏”的机会,可就来了。

本报记者 张兆瑞

批发市场

销售品种达上百个 单日出出货量40万斤左右

9月14日凌晨4时许,孙哥站在王顶堤水产批发市场收费亭旁,看着自家一辆辆满载而归的解放车满脸喜悦。

王顶堤水产批发市场位于西青区,是天津市最大的水产品集散地,销售品种达上百个,辐射京津冀地区。孙哥在该市场经营着一间50多平方米的店铺,专卖海蟹。别看店面不大,每天的销量却十分可观。

当日最后一批海蟹快卖完时,孙哥才有空接受采访:“我们从午夜12点多营业,之后,就陆续往市场里运货。这是我今天运来的第12辆车,每辆车拉着8000多斤的海蟹,一共10万斤左右,现在就还剩这点儿,估计7点左右就能全卖完。”他一边看着海蟹过秤,一边拿着笔和本记账,和记者说话的间隙,还要应对伙计询价。“海货一天一个价,主要根据供货量决定。比如,台风天气时,没法出海捕捞,量小,价就特别高。”他说。

“中秋节前实在忙疯了!”天色破晓,秋日清晨已有凉意,但孙哥依然忙得满头大汗,“我们每年中秋节、春节是最忙的时候。这时,市面上的品种全,鱼、虾、蟹也肥,正是吃海货的好时节。”

据他介绍,休渔期该店会销售南方养殖蟹;开海后,店内海蟹主要来自东北地区,“前一天晚上订货,通常转天就能到。”

在好望角水产店,海鲜池里装满了波士顿龙虾、帝王蟹、鲍鱼等高端海鲜食材。店铺负责人戴金华告诉记者,该店每天凌晨1时至次日上午9时营业。中秋节前,店里的销量特

海鲜餐厅

部分门店中秋节备货量倍增 皮皮虾采购价降幅达20%左右

9月15日上午9时,必点海鲜滨江道店的员工开始忙碌起来了。为了迎接中秋节假期首日客流高峰,这家位于和平区金街商圈的门店将当日海鲜备货量较往日增加了1倍多。“平常,我们店日均海鲜消耗量大概为300多斤;而在中秋节等假期,单日海鲜消耗量均超过600斤。”必点海鲜滨江道店长施磊告诉记者,该店于2018年11月正式开业,主营海鲜、炒菜和饺子。

晚上是很多餐厅创收的重要时段。“我们的菜品有60多种,比如麻辣醉八仙、必点蚝滋味、辣炒小鲍鱼等。其中,有一半为海鲜类。今年以来,客单价保持在150元左右。”据施磊介绍,必点海鲜滨江道店覆盖中午和晚上两个消费时段。其中,每天晚上6时至9时的营业收入约占全天的2/3。

为了保障品质,必点海鲜滨江道店对海鲜的重量等也有明确要求,比如单只梭子蟹的重量应为半斤左右。目前,该店每天采购的海鲜中有三成左右为天津本地的,包括梭子蟹、皮皮虾、八带、毛蛤等。

“因为中秋节,皮皮虾今天采购价每斤涨了20块。”尽管海鲜一天一个价,且价格因中秋节而有所上涨,但据施磊介绍,自9月1日开海至今,该店本地海鲜平均采购价较开海前明显下降,比如皮皮虾采购价降幅达20%左右。

开海后,并非只有必点海鲜滨江道店的采购价下降了。天津一家海鲜连锁品牌鼓楼店负责人告诉记者:“自开海至今,因市场供应量增加,我们店本地海鲜采购价平均降幅达

别好,每天能卖2吨左右,销售额约40万元,是平日的两到三倍。“基本当天来、当天卖,不能养着,容易有损耗。”他说。

王顶堤水产批发市场经理孙彪当日轮值。据他介绍,该市场面积约7万平方米,容纳了五六百家商户。

“每年5月、6月,市场大部分商户主要卖一些养殖的贝类、虾类;7月、8月,部分海域陆续开海,会增加一些鱼类;9月全面放开后,市场上卖皮皮虾、海蟹的特别多。”孙彪告诉记者,每年9月至春节期间是海产品销售旺季,其中,中秋节、春节前10天是最忙的,“就像这几天,市场每天出货量40万斤左右,主要供给饭店、菜市场、超市等,也有小部分零售,市场日销售额达上千万元。”

据介绍,每天晚上11时,市场内的商户陆续营业。每家商户都有至少一个固定车位,用来停放送货车辆。市场大门处有一排收费亭,每排车道的地面上都安装了地磅,车辆经过自动称重,行驶至收费亭时,收费员会根据运输货物的品类以及重量核算费用。每辆车的人场费从10元至上百元不等。

“小型空车比较便宜,通常进去拉上货就走;大型载重货车价格会贵,它们一般会把车停在车位上,等卖完车上的东西再出去,快的话,两三个小时能卖完。此外,车上运输的产品不一样,收费也不一样,比如海蟹的价格就比鱼、虾、贝类都高。”孙彪说,“市场上的批发商通常深夜营业,直至次日上午9点左右。有些商铺涉及零售,白天也得有伙计盯着。”

本报记者 郝一萍



部分菜市场的海鲜摊位,本地海货占60%多。

玲的摊位外,别的水产摊位也有不少顾客光顾。一位驻足在兴达水产摊位前的顾客表示:“海货品种明显多了。”

“以前,市场周末日客流量有3000多人,最近这几天,日客流量比周末还多。”新立菜市场负责人赵月霞说。

除了菜市场的线下摊位迎来海货的销售旺季,线上卖海货的直播间也是一片热闹。每天早上6时多,鲜天下海鲜超市店长刘女士就开始直播带货了。她的线下实体店有10多种海鲜,线上直播间里卖得最多的是螃蟹。

套兜儿、加冰、打氧、装箱……店外,五六名工作人员马不停蹄地打包、发货。“最近每天上货7000多斤,当天就都卖完了。其中,通过直播带货的销量占70%多。”刘女士告诉记者,最近亲友送礼、公司团购的较多,该店一般从早上6时直播至中午,一上午能发2000多个箱子的快递。“目前直播的订单可发全国大部分地区,其中天津客户约占七成,一般上午拍、下午到。远点的地区发顺丰空运,最晚两天就到了。”

本报记者 宁广靖

冷链储运

两三成新鲜海货存入冷库 “本地+进口”实现全年海鲜供应

“今天有2000斤比目鱼、400多斤平鱼、500多斤带鱼入库,最近存的大多是刚捕捞上来的海货。”滨海新区一家小型冷库负责人何先生一边忙着一边对记者说,眼下正是海产品销售旺季,鲜美的海虾、螃蟹、贝类等纷纷跃上百姓餐桌“C位”,成为犒劳自己、款待亲友的应季鲜品。

记者了解到,开海后,渔民捕捞的海产品大多流向海鲜水产市场,少量发往冷库存储。

“人们爱吃鲜货,市场上七八成海产品都会在近期销售,剩下的两三成存入冷库。”何先生说,每年中秋节和国庆节假期,海产品持续热销,渔民多现捕现卖,一般10月中旬以后,那些市场上没消化完的、预留春节期间反季节销售的才会集中流向冷库。“我们去年存了15吨白虾、10吨带鱼、5吨平鱼和4吨八爪鱼等本地海产品,还有的客户采购了盐汪子虾,制成虾仁存到这里,之后在春节前夕加工成小包装或礼盒销售。”他说。

随着海产品消费规模不断增加,短短数月捕获的海鲜难以满足百姓全年的消费需求。但可以看到,人们一年四

季都可以吃到海鲜,这背后离不开进口海产品的助力。当出海捕鱼火热进行时,我市东疆综保区的冷库正抓紧出货,一辆辆满载生鲜食品的冷链运输车奔走在四通八达的高速路上。

“最近过中秋节,冻品出库量很大,以前每天也就100多吨的量,现在单日出库量超过300吨,其中近半为来自厄瓜多尔、沙特阿拉伯的白虾。”东疆综保区一家大型冷库的负责人对记者说,“这几天,货品出库加单的很多,客户店里的虾卖得很快,着急补货,每天都要增加出库100多吨,不断发往京津冀及辽宁、山东等地。”

近年来,我市加快建设冷链物流体系,东疆综保区、中新天津生态城中心渔港先后获批国家骨干冷链物流基地,冷链进口规模不断扩大。去年,天津口岸进口冻品(肉类、水产品)规模达273万吨,约占全国四分之一,位列全国第二。丰富的冷链物流配套资源,不仅延长了本地海产品的销售周期,也让全球各地的生鲜美食集结于此,“保鲜”百姓舌尖上的幸福。

本报记者 袁诚