



天津有句老话:“当当吃海货,不算不会过。”这话虽有几分夸张,却也反映出刻在天津人骨子里的“追鲜”执念。不同于四季常有的美食,渤海湾的海鲜讲究应时应节,一年就等这一季的海味。

9月开海,是许多天津人最期待的时节。恰逢中秋、国庆两节临近,叠加开海红利,海鲜市场也迎来消费旺季。沉寂了4个月的渤海渔港重现生机,市民盼着尝鲜,渔民忙着出海挣钱,一城的烟火气仿佛都跟着升腾起来。



源头

集散

零售

终端

中秋尝鲜 渔获正丰

■ 记者 郝一萍 宁广靖 摄影 孙志强 郝一萍

源头

渔港开海迎丰收
有时一趟能赚两三千元

9月渤海开海,唤醒了沉寂了4个月的北塘渔港。9月11日凌晨3时左右,一艘艘木质渔船陆续驶出码头,奔赴渤海近海渔场。直至午后时分,渔船才陆续归港。一筐筐鲜活的皮皮虾、海蟹、小海鱼接连上岸,让渔港迎来一天中最热闹的时候。

作为天津渔业捕捞的重要点位,北塘渔港常年驻港作业渔船有60余艘,每一艘都是渔民养家糊口的立身之本。

“一年挣钱基本就靠9月、10月。这两月能占全年一半的收入!”今年56岁的渔民黄磊刚搬完一筐皮皮虾,喘着粗气跟记者说道,“刚开海这阵子,海鲜最肥,产量也最高。等再过些日子天冷了、水凉了,皮皮虾、海蟹都钻进泥里不出来了,货就少多了。到时候海里大多只剩一些杂鱼了。”

“今天您这趟出海收成咋样?”

面对记者的问题,黄磊笑得合不拢嘴:“今天是这些日子以来收成最好的一天,这一趟就有300多斤,而且皮皮虾特别多。”

据他介绍,皮皮虾往往是渔民海捕的“硬通货”,大家主要用皮皮虾来衡量这一天的收入,用他的话说:“皮皮虾多,就意味着赚的钱多啊!”

黄磊给记者算了笔账:渔船通常都是自家的,不用另付租金,但出海一趟油费要1000元左右,要是雇船员,每名船员一天的工钱也得1000元。好在黄磊的船上都是自家人帮忙干活,不用额外雇人。当天黄磊捕的300多斤海鲜,行情好的话,能卖到三四千元。也就是说,扣掉油费,这一趟能赚两三千元。

和黄磊比起来,隔壁船上的渔民郭庆明捕捞的品种就更多了,梭子蟹、小海兔……“我们长期和饭馆、菜市场合作,一般靠岸时,饭馆、菜市场的人已经在岸边等着了,货一上岸,他们就称重、拉走,回头再算账、结账。”他说。

郭庆明告诉记者,本地海鲜格外受欢迎,通常一靠岸就马上被拉走了。“天津地处九河下梢,许多河水会流入海里,让近海水体盐度适中。也正因此,咱本地的海鲜肉质结实,自带鲜甜,特别受欢迎。”他解释道。

同日21时,与北塘渔港相距不远的东沽渔港同样忙碌。

渔民邓翠芳返航靠岸。自开海后,她的作息固定:18时下网,21时收网,凌晨才回到码头。上午忙着补网、售卖渔获,傍晚再次出海,这就是她日复一日的生活。

渔船停靠在码头边,记者登船查看本次捕捞的海货,皮皮虾、海蟹、刺鱼、海螺……一共上百斤。“我们用的是1.7英寸网眼的渔网,大鱼留着,小鱼会从网眼里漏回海里。”邓翠芳介绍,渔获以皮皮虾和螃蟹为主,偶尔也有海螺。

一网能收获多少没有定数。“有可能一网满舱,也可能一无所获。”她回忆起收成最好的一次,一网捕捞的海鲜卖了15万元。

但出海捕鱼终究是“看天吃饭”。“海上要是突然起风,想撤都来不及。”邓翠芳坦言,最担心天气预报不准,“预报有大风,结果风没来;可一旦大风突袭,小船扛不住风浪,只能紧急进港避险。”

集散

批发市场“鲜”机到
日出货量最高可达十几万斤

9月12日6时许,天色刚亮,整座城市缓缓苏醒,彻夜喧嚣的王顶堤水产批发市场却逐渐安静下来。一辆辆满载货物的卡车陆续驶出市场,奔赴市内商超、菜市场及周边地区。在送走最后一批采购客商之后,商户们俯身收拾摊位、清点货品。

王顶堤水产批发市场位于西青



区,是我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。

中秋、国庆两节临近,王顶堤水产批发市场内往来的货运卡车明显比平日多了不少。市场管理人员孙彪一如往常穿梭在摊位间,目光扫过每一处货品摆放、车辆停靠的区域。连日来,他走访商户,将今年开海后市场的行情摸得一清二楚。

“今年南方开海比往年晚了十几天,主要是受台风影响。”孙彪坦言,往年8月下旬海鲜就陆续大批量上岸,今年8月台风接连不断,不少渔船出海后都被迫返航,迟迟无法正常作业,“一直到最近海域情况稳定,渔船才正式出海捕捞,我们这里才算真正迎来开海新货。”

作为我国北方重要的水产集散中心,王顶堤水产批发市场的货源不局限于本地,“纯渤海湾近海海鲜产量较少,撑不起市场需求。甚至有一些临近海边的菜市场,他们那儿的海鲜大多也从这儿拿货。”孙彪说。

他解释道,渤海湾近海渔船吨位小、捕捞范围有限,收获的海鲜基本一上岸就被拉走了。如今,王顶堤水产批发市场主力货源,大多来自浙江舟山、山东威海、辽宁大连等大型渔港。

持续的台风天气,让今年南方部分地区的海捕海鲜产量缩水,较往年同期减少一至两成。“最明显的就是铁皮虾数量锐减,各类海鱼也偏少,估计还要再过两天才能批量到货。”不过,孙彪也表示,目前,海蟹货源相对稳定,带鱼虽略有减产,后续随着远洋渔船归港,货源也会逐步补齐。

产量波动,价格却没有出现大幅变化。他说:“目前,批发市场海鲜整体价格和去年相比变化不大,往年这个时候品质高的海蟹每斤五六十元,今年卖到七八十元,普通平价海蟹和往年差不多,依旧是每斤十几元。”

开海之后,市场交易量明显攀升。孙彪介绍,如今,市场日均到货可达二三十辆卡车,最多时,能突破50辆,每车能装两三千斤海鲜,市场日出货量最高可达十几万斤,较开海前提高三成左右。

“市场常驻商户200多家,旺季能涨到300多家,还有不少季节性商户临时入驻。”孙彪说道,市场交易有着鲜明的时节规律,眼下正值中秋节前,交易量已迎来全年顶峰。

孙彪的话得到了商户马哥的印证。马哥常年在王顶堤水产批发市场里卖海蟹。开海季是海蟹的销售黄金期,也是马哥一年中最忙碌的时段。22时许,他就来到市场等着接货,然后再分拣、装筐、打包、发货,一直忙到清晨才能收尾。

据马哥介绍,每年9月至10月,海蟹、皮皮虾、海捕鱼类是绝对主角,抢占大部分市场份额;等到10月以后,随着野生海货产量锐减、价格走高,市场就会重回贝类等养殖海鲜为主的格局。

与马哥的店铺相距不远的是商户老王的铺面,他家主要销售花蛤、蛏子、生蚝等贝类。而在前几年,他还在做海鱼生意。“前两年海鱼的行情不好,产量也不稳定,我们就转行做贝类了。”据他介绍,贝类最大的优势就是产量稳定、四季供货,不受开海、休渔政策的大幅影响,价格亲民,主流品类售价集中在十几元一斤,饭店刚需用量大,普通市民也愿意买,受众极广。

老王告诉记者,每年开海后,海蟹、皮皮虾等海鲜热度飙升,会短暂分流贝类销量,但影响并不大。“饭店常年刚需贝类,不会因为开海就停用,只是市民零售端会偏爱鲜海蟹,贝类销量会因此小幅下滑。”他说。

零售

菜市场单日售出数千斤
本地海货价格降幅明显

“本地刚上岸的皮皮虾,100元3斤!”9月11日清晨,南大桥菜市场已是人声鼎沸,圆圆水产摊位前早早围满了拎着塑料袋、推着小板车的市民,询价声、挑拣声、称重声交织在一起,烟火气十足。摊主吕树斌忙得脚不沾地,一边麻利地捞起活蹦乱跳的皮皮虾过秤,一边高声招呼着顾客。身旁的伙计正忙着分装打包,一箱箱鲜活海鲜即将发往企业、摊位前收钱结账,热闹得很。

摊位上,皮皮虾、梭子蟹、小黄鱼、鲅鱼、对虾等20多个海鲜品种整齐摆放,冰碴衬着鲜亮的渔获,透着刚上岸的新鲜劲。其中本地海货占到三四成。不少市民蹲在摊前,亲手翻拣着肥硕的螃蟹,捏一捏皮皮虾的壳。“就等着开海吃本地货,这味比外地的鲜多了!”一位大妈提着满满一袋皮皮虾,笑着说道。

“昨天我们拉来近400斤本地海鲜,三四个品

种,当天就卖得干干净净。”吕树斌手上动作不停,嗓门洪亮又爽朗。他说,天津人对开海的期待刻在骨子里,9月1日开海当天,就有老主顾守在摊位前,等着第一车海鲜卸货,抢先尝一口渤海湾的鲜味。

开海后的首个周末,不少菜市场都被浓郁的咸鲜味包裹。各类本地鱼虾集中上市,小黄鱼、鲅鱼、鲳目鱼、带鱼、对虾轮番登场,不仅品种丰富、个头饱满,价格也格外亲民。吕树斌指着摊上的海鲜算起账来:“就说这带鱼,开海前一斤要35元,现在100元能买6斤;之前新鲜的小黄鱼货少,一斤卖到70元还难买到,现在只要30元左右,老百姓买实惠,吃得也放心。”

问及最畅销的品类,吕树斌说:“还是本地海货卖得最快。大个的本地皮皮虾45元左右一斤,本地梭子蟹50元到60元一斤,一摆出来就被抢着要。”开海以来,他的摊位日均销量突破2000斤,平日单日销售额达4万元,周末更是攀升至6万余元,购销热度持续高涨。

说话间,他的手机不时响起,微信也陆续收到消息。“这几天已经接了三四笔中秋企业福利订单,都是订海鲜礼盒给员工发福利。”吕树斌笑着说,临近中秋,企业订单、海鲜馆采购单接连不断,上午刚送走一批货,下午还要再发一批。摊位前,有市民专程来预订中秋海鲜礼盒,也有老顾客一次性买走多种海货,准备回家大快朵颐。

红桥区鲜天下海鲜超市里,本地海鲜被摆在最显眼的位置。店长刘女士的作息完全跟着开海节奏走:凌晨在王顶堤水产批发市场批发,白天守在超市零售。

“本地皮皮虾、螃蟹最受欢迎,一天能卖几千斤。”刘女士语速飞快,拿起一只壳色青亮、肉质紧实的皮皮虾展示:“本地货的个头、颜色,一对比就不一样,顾客就认这个‘本地’招牌。”除了线下客流火爆,线上订单更是源源不断,直播间里北京客户一天就能下100多单,河北省客户也有几十单,渤海海鲜未通过快递直达京津冀千家万户。

终端

饭馆海鲜菜品“上新”
本地皮皮虾、梭子蟹点单率最高

开海季的到来,让天津餐饮市场的鲜味悄然升级。这鲜味嘛,最先体现在市民的餐桌上。

王阿姨是资深海鲜爱好者,开海第一天,她一早赶到菜市场,拎回满满一兜螃蟹和大虾。开海以来,她家餐桌上的海鲜几乎没断过,清蒸、辣炒、白灼换着花样做。皮皮虾是她最爱。用她的话说:“现在正是吃皮皮虾的好时候,个头大,肉质紧实,隔水蒸几分钟,蘸点姜醋汁,就是最地道的鲜。”

除了在家烹制,不少市民也选择直接到海鲜餐厅解馋。

9月11日18时,小红坊本地海鲜·烧烤河西店门口已经排起了等位的队伍。店内灯火通明,人声鼎沸,服务员端着热气腾腾的菜品穿梭在桌间。

“咱们店现在海鲜品种约30种,本地海鲜占60%。”店面负责人赵海洋站在海鲜池边,一边招呼客人一边介绍。开海后,本地海货明显增多,螃蟹、皮皮虾、海鱼、花蛤……食客们围在池前挑选,现挑现称。

据赵海洋介绍,18时左右,店里就迎来就餐高峰。“最近几天客流量明显上涨,几乎天天满座,包间都得提前预订,有家庭聚餐、朋友小聚,也有商务宴请。本地皮皮虾、梭子蟹是点单率最高的,清蒸、辣炒、烧烤,怎么做都受欢迎。”他说,为了保证货源,店里合作的供应商有十余家,“渔船一靠岸就往店里送,保证新鲜。从码头到餐桌,最快只需几个小时。”

这股鲜味不只飘在小红坊。开海季,天津不少餐厅都在海鲜上做文章,纷纷亮出招牌。

福慧轩津一PARK店店长刘杰告诉记者,店里新推出的五头渤海湾对虾,成为今年开海以来最受关注的时令菜品,不少食客专程前来品尝。

“五头渤海湾对虾肉质肥美、紧实。”刘杰告诉记者,这道菜反馈很好,商务宴请和家庭聚餐都常点。目前按只售卖,68元一只,“客流量大时一天能卖30多只,平常日子一天也能卖20只左右。”

刘杰表示,开海后,客人对海鲜菜品的关注度明显提升。不少顾客一落座就先翻菜单的海鲜专区,或直接询问最新上市的本地海货,“开海了嘛,大家都想尝尝鲜。”

随着中秋临近,企业订单与家庭聚餐需求叠加,刘杰对后续销售持乐观态度。“开海季才刚开始,本地海鲜会陆续上市,海鲜菜品会更受欢迎。”她说。