



琅琊港码头,渔船纷纷归港卸下渔获。

尝鲜喽!肥美螃蟹“爬”上桌

市场上梭子蟹唱主角,野生船鲜成“宠儿”,其余各类海鲜将陆续上市



□文/本报记者 李涛 图/本报记者 李亮

9月3日,开海第3天,随着各类新鲜海货陆续上市,西海岸各海鲜市场、酒店、渔家宴变得“鲜”起来,野生船鲜成了市场、餐桌上的“宠儿”,吃腻了养殖海鲜的市民可以尽兴品尝鲜味儿了。

自给自足 渔民开起渔家宴

9月3日,记者来到琅琊镇王家台后村,村里一家家渔家宴正静待客来。

在一家名为山海居的渔家宴门前,老板肖常洁正在处理梭子蟹。“这是刚从海里捕上来的,我准备切条晒鱼干。”肖常洁一边刮鱼鳞,一边跟记者念叨,“梭子蟹味道发酸,晒鱼干更好吃。”

走进渔家宴内,记者看到店内海产品琳琅满目,既有鸦片鱼、多宝鱼、石斑鱼等养殖海鲜,也有海螺、鳗鲡鱼、基围虾、螃蟹、小黄鱼等野生海鲜,“开海后,大家更爱吃本地野生特色海货,小黄鱼是我们龙湾特色。”肖常洁说。

据肖常洁介绍,她家的渔家宴是村里唯一一家自给自足的,已经经营了快20年。“自己出海自己开店,成本低、货新鲜,口碑也好,有很多回头客。”就在记者跟肖常洁聊天时,她62岁的公公王悦武正在渔家宴对面东侧的龙湾近海捕鱼。“公公一般上午去,两个小时就能回来,现在沙板鱼、沙丁鱼、小黄鱼比较多。开海后,公公打啥我们就卖啥,同样的鱼成本低,价格更便宜。”

特色渔家宴是王家台后村的主导产业,全村经营渔家宴的居民近百户。“现在开海了,‘第一手’海鲜是我们村渔家宴的独有特色,虽然现在旅游旺季将尽,但我们村旅游的好口碑就看这时候。”肖常洁说。

市场探访 本地螃蟹受青睐

离开王家台后村,记者又来到积米崖海鲜市场,这里比往常热闹了许



捞起自家捕的本地蟹,肖常洁准备为客人做菜。



市民在琅琊港选购海货。

多。记者发现,市场上梭子蟹摊位较多。

“刚开海,市场上海鲜种类还不是很多,除了少量壳类海鲜和冰冻鱼类,梭子蟹是主角。”积米崖海鲜市场一家摊位老板王先生告诉记者,根据大小、品质不同,自家梭子蟹价格在每斤15元到60元之间不等。“本地螃蟹价格要比南方螃蟹贵一些,但品质好,大部分

市民比较喜欢本地螃蟹,卖得非常

好。”梭子蟹摊位前客流不断,相比之下,贝类海鲜摊位却显得冷清。“开海了,市民都想尝鲜,购买海捕货的多一些。”贝类海鲜摊位老板李女士说。

与此同时,记者发现,几个海捕鱼摊位前围满了人。“目前海捕鱼主要有鲳鱼、小黄鱼等,多以小杂鱼为主。每

年开海后海捕鱼上市,价格都会比平时偏低,但销量比以往更多。”一摊位老板王女士告诉记者。对于刀鱼、鲅鱼等海捕鱼类比较少见的缘由,王女士解释说,“一般开海后的头一批海鲜很少流入市场,多数让去码头的市民、饭店等截流了,接下来几天市场上就会大量供应了。”

舌尖美味

鲜活肥美直达餐桌

“开海讲究尝鲜,我们要去琅琊和积米崖采购一批新鲜海货,确保各式海味儿打捞上岸后,第一时间运送至餐桌。”9月2日凌晨4点,西海岸新区长江路蓝海金港大饭店的采购员程先生和厨师早早出发采购,带着刀鱼、鲳鱼和八带等时令海货乘兴而归。“我们正在筹备开海美食节,针对各种时令海鲜,每周推出特色菜品。直接去渔船上采购,成本较低,菜品价格相对便宜。”蓝海金港大饭店行政办主任迟亚霞告诉记者。

记者走访多家酒店发现,将渔港海鲜一网而尽,使鲜活肥美直达餐厅,是开海后西海岸酒店、餐厅诠释“新鲜”定义的普遍方式。

刘老板在积米崖码头经营一家海鲜行,从事海鲜批发已经十多年了,客户主要是大型酒店、单位食堂和餐饮店。“海捕鱼上市,冷冻鱼价格自然会被压低。这批冷冻鱼卖完后,我们就主要以销售海捕货为主了,过几天有大船返港,‘大鱼’会上市。”临近中午,刘老板边将新鲜的螃蟹放到锅里边笑着和记者说,“开海了,就得尝鲜。”

此外,码头上代加工海鲜的大排档也人气火爆,不少市民在等待取货。“我在市场上刚买了鲳鱼、螃蟹和海螺,在这里加工一下,带回家和家人分享。”市民王春晓告诉记者。