

渔船陆续归港。□记者 李亮 摄

渔民将打捞上来的渔获搬上岸。□记者 王培珂 摄

信一方工人将鲅鱼处理后冷藏。□记者 王培珂 摄



开海“第一鲜”，上岸就被“抢”

琅琊港首批渔获开海当天傍晚就上岸，引市民商贩争相抢购



□本报记者 李亮

9月1日12时，渤海海域正式结束为期4个月的休渔期。

此时的琅琊港，红旗猎猎、马达轰鸣，张贴好火红巨大的“招财进宝”字样后，渔民们纷纷开船出海，新的捕鱼季就此开启。

渔民>>

捕捞作业5小时 头网鱼当天傍晚上岸

船长室中，船长肖均正驾驶渔船全速航行。45岁的他早就是琅琊镇台西村村民口中长着“鱼鼻子”，闭着眼都能“闻出”哪里有鱼群的“老鱼把头”了。

开海第一天，他肩负着跟名声相符的“重任”：作为本地电商、水产商的老搭档，他必须第一时间打回第一网鱼，让本地第一网鲜鱼用最快的速度搭上电商快车，走上全国人民的餐桌。

“不急，照咱这船速，再有20分钟就到渔场了。”经验老到的肖均并不紧张，他告诉记者，在西海岸，每片捕捞海区又被分为9个小区，基本每队船都在相对固定的小区进行捕捞作业。肖均的作业渔场，就在距离琅琊港约半小时航程的斋堂岛东侧海域。

不一会儿，渔船就到达了既定海域，肖均打开身侧小窗，呼喊船员们开始下网。

伴随着7位船员的共同操作，长达100余米的大网被送入海水之中，由两条船拖行开始作业。“咱们要拉着这张大网在这片渔场航行至少5小时，才能把它收起来。”肖均对记者讲解道，“如果渔情可观，这一网就能捞1万多斤鱼。”

下午6时，伴随起重臂运行，巨大网口破水而出，壮观的一幕在海面上演：鲅鱼、带鱼、钻子鱼……数以万计、黑压压聚集海面之上；翻腾、拍击、钻梭……好不热闹、白花花激起层层叠浪涛。网身仅仅出水一半，大型

铁皮渔船竟开始微微倾斜起来。

“了不得。”肖均微微感慨。待渔获全部上船后，他命令渔船回航。船员们则开始了紧张快速的分拣工作。渔获被按照种类、体型、伤损程度等分类装入塑料网箱，塞满船舱后，甚至连甲板都摆满了满满一层。“现在鲅鱼和带鱼居多，过几天就会有黄花鱼和鼓眼鱼了。”肖均说。

傍晚6时50分许，肖均的渔船靠港蒲湾码头，几秒钟内就被岸上早已等待的人群围得水泄不通。

水产商>>

速冻鲜鱼四万斤 力保千余件海货上架

渔民家属、鱼贩、各类供货商、带货主播……海上收网的一幕仿佛重现，一拥而上的大家都在期待本季的第一网渔获。

43岁的徐建刚则在人群中不慌不忙，掐灭手中的香烟，他慢悠悠从人群中穿行到前排。拥有体量2000吨冷库、50吨速冻库的他，就是肖均这次提早回航的买家。

监督卸船、检查规格、商讨价格，熟练地完成这些工作后，徐建刚将鱼装车返程。卸船完毕的肖均则再次起航，争取赶在明早大批渔船回航前再拖两网。

赶回徐建刚的信一方水产公司基地，30余位周边村民早已等待多时，众人抓紧时间先将鲅鱼清洗装袋，再

挑选后按照规格运入速冻库速冻。虽然是第一次“搭班子”，但村民们早已是个中老手，整个操作间氛围紧张有序又热闹非凡。

“9月初的海水温度高，气温也高，一定要用最快的时间把这些鱼清洗速冻，慢一分钟品质就要打一折扣。”对于品质的坚持让徐建刚成为本地为数不多的电商海鱼供货商，并且生意越做越大。

“鱼从船上下来到进入咱的速冻库，这个时间我严格控制在1小时内，咱给电商上架的鲜鱼一定是当天捕捞的。”徐建刚告诉记者，肖均只是自己常年合作的10条船之一，“开海第一天急着收鱼，主要是为了打好口碑，保证给需要咱的电商第一时间供上货。今天咱陆续收了4万多斤鱼，这些鱼里面的2万斤都会今天上架，大概一千余件，经过10到12小时的速冻后，明早就可以通过冷链发货。第一天时间特殊，后面咱的船都是晚上六七点出去，早晨四五点上岸，那时候就进入了正常循环。”

徐建刚说道，刚开海的前两个月是最忙碌的时候，按照以往经验，高峰期日收货将达到10万斤，上架海鱼3000余件，日销售额将达到10万余元，“这两月销售额就能达到五百万元，达到整个开海季的一半，海鱼供不应求，高峰期人手也得再加一倍。”

“咱这是代发，人家还有来搞直播的，去年冬天来了3批主播，一人就买了一千多箱鱼。”徐建刚笑道。

本地电商>>

预售海鱼300单 本地鱼明天陆续到全国

跟徐建刚一样等着渔获的，还有34岁的王培伟，徐建刚前脚回到基地，他后脚就开着小厢货赶了过来。

“赶紧让我瞧瞧这第一批鱼咋样，我这一堆订单等着发！”穿着短袖，王培伟就钻进了速冻冷库，“这几天可把我忙坏了，昨天到今天上午加起来三百多订单了！”

王培伟2018年开始把淘宝店“蒙小二旗舰店”转型销售本地海鲜，如今已经拓展到了5个线上店铺，开海后的海鱼稳定单日成交量达四千余单。

“老徐这个冷库就是咱的依托，他把鱼运上来冰好之后，我就从他这里提货，把咱本地的鲜鱼卖到全国各地。”王培伟说。

“今天先赶紧把这300单的一千多斤鱼订下，开海之后交易回暖，按照去年经验，平均每天得卖三到五千斤鱼，今年争取把日销售额冲到10万元！”王培伟说，如今他的鲜鱼已经覆盖了包括西藏、新疆在内的全国各地，“咱打包舍得放冰，三四天内到达这些地区一点问题都没有！”

王培伟告诉记者，头网鱼冰好之后，赶在2日下午5点前发货，3日上午，省内、江浙沪、京津冀等地区就能陆续收货，西海岸的海鲜届时就会走上这些地区的市民餐桌了。

市民和收购商抢购刚上岸的渔获。□记者 王培珂 摄

