

开渔海鲜上市 “追鲜攻略”来啦

福州开渔后首批渔获抵达黄岐渔港,螃蟹、章鱼等活鲜是“主力军”,记者教你上哪买最鲜最合算

N海都记者 李嘉琪
见习记者 张雅皇 文/图

“让一让,渔获上岸啦!”“老板,帮我留8筐梭子蟹。”8月18日,福州黄岐国家中心渔港码头呈现出一派繁忙景象。船上,渔民们满载而归,正忙着分拣活蹦乱跳的“虾兵蟹将”;岸边,分销商们手提泡沫箱、塑料筐,围在渔船旁争相选购海鲜。

福州开渔后首批渔获已陆续抵达黄岐渔港,螃蟹、章鱼等活鲜是“主力军”。由于“第一网”海鲜刚返港,市面上的海鲜价格尚未确定,受实时行情波动影响较大。随着渔获相继上岸,市场供应量增加,海鲜价格预计将趋于明晰并有所回落。



海峡水产品交易中心里,工人分拣螃蟹准备售卖

“第一网”海鲜上岸 商户争先抢购

18日中午12时许,黄岐渔港岸边,一辆辆装好冰和水的活水运输车并排着,搬运工人们站在岸边等候。收鲜船——闽连渔61478号船缓缓靠岸,渔民们熟练地打开船舱,将一筐筐螃蟹吊起来,水花随着渔民们的动作四溅开来。他们将螃蟹倒在分拣台上,按照大小进行初步分拣,随后交由岸上工人以人工接力的方式送上活水运输车,即刻发往连江、马尾等地的海鲜批发市场,尽早

丰富市民餐桌。

分拣台上,一只只螃蟹在阳光照射下闪闪发亮,格外诱人。“这批货大概7500斤,主要是花蟹、梭子蟹。”渔船负责人陈清兵说,“开渔前的花蟹价格大约在每斤100元以上,开渔后价格则降到每斤50~70元,回落了近一半!”

62岁的陈清兵从1999年开始从事渔业,主要捕捞和批发螃蟹,目前拥有10艘捕捞船、1艘收鲜船。“现在天气热,螃蟹不能放太久,捕捞

后一般每天集中运回一次!”陈清兵告诉记者,若无台风等特殊情况,捕捞船将持续在海上作业,由收鲜船将渔获集中运回港口,收鲜船卸完货也将接着出海,持续为市民送上最新鲜的渔获。

随后,记者跟着这批螃蟹来到马尾区的海峡水产品交易中心。运输车车门一打开,这些张牙舞爪的螃蟹便瞬间吸引了众多商贩,他们纷纷围拢过来。“这花蟹品质好!”一位商贩赞叹

道。“多少钱?”另一位商贩急切地询问。“一筐50斤,3000元!”陈清兵回应。“给我三筐。”有商贩当即下单购买。就这样,一筐筐个大鲜活的螃蟹陆续售出,而迟来一步的商贩不愿采购鲜活度不佳的尾货,就只能耐心等待下一拨螃蟹的到来。

“这次的渔获比往年数量多一些,品质也更好,卖得也不错,算是开了个好头。”渔民陈清兵的话语间尽是喜悦之情。



修长透亮的带鱼也非常抢手

线上线下联动 网红直播追“鲜”

和陈清兵一样高兴的还有渔民林海,他在海上向其他渔民收购渔获,带回来了近万斤带鱼、鲞鱼、鲳鱼、马鲛鱼等,其中几千斤带鱼、鲳鱼刚到岸就被抢购一空。剩余的渔获还未从船舱搬出,便被海鲜商户们盯上,围在船舱口观察渔获品质,只等抢到心仪的“第一手鲜”。

渔港的热闹不止于线下交易,还通过直播间传到了全国各地。“开渔第一鲜,这么漂亮的带鱼真是丫霸!”在黄岐渔港,记者遇到了网红达人阿同水产(琴姐),她拿起手臂长的带鱼在直播间展示,与网友共赴一场渔市大狂欢,感受流动的烟火气。据介绍,当天,她和团队驱车辗转黄岐、苔

蓁、罗源等地码头进行溯源直播,采购了近万斤的带鱼、鲳鱼、大黄虾、斑节虾等,运往华城西营里农产品批发市场进行线上线下销售。“看得见的新鲜,让消费者买得放心。”琴姐说。

那么,连江上哪儿买海鲜呢?记者为你带来一份“买海鲜攻略”!连江农贸综合市场最是热闹,集纳来自黄岐、苔蓁、定海、晓澳等地的海鲜,不仅品种多,周边交通也很便利;黄岐—马祖水产品交易中心是黄岐本地海鲜的“集中地”,价格略低一点。两个市场都是7—10点的早市,渔获更为丰富。值得一提的是,黄岐渔港暂无零售海鲜,市民朋友别跑空了,家附近的各大市场也能买到新鲜货。

长乐“绿标”黄金百香果熟啦

位于江田镇溪湄村的50亩百香果园刚通过“中国绿色食品A级认证”,预计年产15万斤,采摘期能持续到12月

N海都见习记者 蔡怡晴 通讯员 陈琳 文/图

“快看!刚摘下来的‘钦蜜九号’黄金百香果,和往年相比,今年的品质明显提升了,比之前更饱满、汁水更充沛。”溪源农业专业合作社负责人李守钦兴奋地展示着手中的果实。近日,福州新区(长乐区)江田镇溪湄村溪源农业专业合作社的百香果园里一片繁忙,处处洋溢着丰收的喜悦。这片刚刚通过“中国绿色食品A级认证”的果园,迎来了今年头茬“钦蜜九号”黄金百香果的成熟季。



饱满鲜亮的百香果

“从种苗到挂果,每一步都‘绿色’”

走进果园,清甜果香扑鼻而来,绿油油的藤蔓爬满棚架,橙黄鲜亮的百香果在阳光下格外诱人。采摘工人娴熟穿梭藤架间,迅速采摘果实装满竹篮,随后马不停蹄运往分拣区,按大小、色泽、品质仔细分拣,保障上市果实品质上乘。

这份“绿色认证”的落地并非偶然。据了解,开园前夕,合作社的“钦蜜九号”黄金百香果便与红心芭乐、脆蜜金橘,一同通过中国绿色食品发展中心审核,符合绿色食品A级标准,正式拿到绿色食品标志使用许可。

“这标志可不是随便拿的,从种苗到挂果,每一步都得‘绿色’。”负责人李守钦指着藤蔓间的果实介绍,为种出高品质百香果,合作社在种植

全环节严格把关。今年,合作社特意将种苗升级为嫁接培育的优质苗,单棵成本从往年10元提高至15元;15000棵果苗自去年10月启动培育,今年4月完成移栽。尽管种苗投入有所增加,但培育出的百香果在品质与口感上均实现显著提升。

记者伸手摘下一颗“钦蜜9号”黄金百香果,发现果子圆润,剥开后,果汁顺着指尖往下淌,浓郁的果香扑鼻而来。“今年的果不仅颜值高,个头和汁水也比往年足,一斤能卖到20元,老客户早就等着下单了。”李守钦说,合作社50亩百香果预计年产15万斤,采摘期能持续到12月。目前每天有50~60箱快递从这里发出,全是认准“绿色品质”的回头客。

“守着家门口,也能挣好钱”

这片“甜蜜产业”的版图,远不止黄金百香果这一块。溪源农业专业合作社共打造了200多亩种植基地,划分成七个功能区域,树葡萄、沃柑、红心芭乐、脆蜜金橘等果树错落分布,形成多元水果种植格局。其中,1600棵树葡萄的种植量颇具规模,在本地单户种植中尤为突出,今年7月头茬果实已售罄,预计9月中旬将迎来第二茬成熟。

产业发展的背后,更藏着满满的民生温度,合作社的多元水果种植产业,已累计带动约30名村民实现就业,无论是百香果采摘、树葡萄管护,还是日常田间照料,村民们在家门口就能找到稳定工

作,真正实现“守着家门口,也能挣好钱”。李守钦感慨道:“从选种育苗的源头把控,到安全生产的过程管理,区农业农村局等部门始终给予全程技术指导 and 帮助,为种植环节保驾护航。镇、村两级也主动发力,不仅帮我们对接市场资源,还积极推广产品,有了这些助力,我们发展产业特别有底气。”

如今,合作社从事水果种植已达6年,凭借“绿色认证”的硬招牌和优质品种,年收益稳定。谈及未来,他规划清晰:“下一步想拓展‘研学+农文旅’模式,让溪湄村的‘绿色甜蜜’不仅能吃进嘴里,还能吸引更多走进来,让这份产业走得更稳、更远。”