



市民挑选梭子蟹。



各类小海鲜价格“亲民”。

冷链物流给力,24小时从海边到餐桌

海鲜抢“鲜”上市 梭子蟹半价开吃

清晨六点,华西十堰农商城内已人声鼎沸。“舟山直发梭子蟹,新鲜到货!”“东海带鱼,便宜卖了!”随着连云港等地全面开海,第一批海鲜已进入十堰市场。从海边到餐桌,作为中转站的海鲜市场,正跑出抢“鲜”上市的加速度。 ■文、图/记者 王琪



从线上到线下, 海鲜美食消费升温



海鲜抢“鲜”上市,梭子蟹降价近50%

在十堰多家超市水产区和海鲜市场,人头攒动的景象已成为近日常态。梭子蟹、带鱼、鲳鱼等开海后的第一批海鲜成为抢手货,价格较休渔期有明显下降。“以前一条带鱼要50多元,现在30多元就能买到,又新鲜品质又好。”正在采购水产品的张女士说。

记者走访市场发现,近期价格降幅最明显的当属梭子蟹、带鱼和鲳鱼。以梭子蟹为例,休渔期售价一度为80—100元/斤,如今已降至45—55元/斤,降幅近50%;中等规格的带鱼从每斤约50元降至30元左右,降幅约40%;鲳鱼价格也从每斤70元以上降至40—50元。此外,基围虾、皮皮虾等虾类价格也有20%—30%的降幅,目前每斤售价35—45元。

与大众海鲜的“亲民价”形成对比的是,部分中高端海鲜及进口海鲜价格仍保持稳定。如波士顿龙虾、帝王蟹等,因货源多依赖空运,价格没有明显波动,维持在每斤200元以上。

贝类产品中,花蛤、蛏子等小海鲜因本地供应充足,价格有小幅下降,而象拔蚌、鲍鱼等价格则与休渔期基本持平。

在北京路一家超市的生鲜区,随处可见“开海节特惠”“海鲜狂欢”等促销标语。工作人员介绍,自9月初东部沿海地区全面开海以来,海鲜产品大量上市,该超市海鲜日均销量比休渔期增长了200%以上,部分热门品种如梭子蟹甚至需要提前预订才能保证货源。

“前一阶段小开渔时,沿海地区只有部分渔船出海,市场上海鲜的品种和数量都有限,价格优势不明显。现在全面开海后,捕捞量上来了,价格自然降下来了。”从事海鲜批发生意十余年的王先生告诉记者,目前十堰市场上部分海鲜价格较开海前下降了30%—50%,且品质更加优良。他补充道:“像小黄鱼、马鲛鱼这些经济鱼种,价格跌了三分之一左右,鱿鱼、墨鱼因为近期捕捞量不大,价格略有上涨。”



从海边到餐桌,冷链物流按下“加速键”

海鲜从沿海到内地餐桌的快速通达,离不开现代冷链物流体系的支撑。记者从华西十堰农商城了解到,目前从江苏连云港等沿海城市到十堰的冷链运输已实现24小时内直达。

“昨晚在连云港上岸的海鲜,今天早上就能出现在十堰市场。”批发商陈先生向记者介绍,冷链技术的进步保证了海鲜的新鲜度,使得十堰市民也能享受到近乎沿海城市的品质海鲜。

华西十堰农商城万吨冷库负责人李积国

告诉记者,为应对沿海地区开海后的运输高峰,该公司近期增加了冷链专车,确保每日有足够运力将最新鲜的海产品送到十堰。同时,为保持海鲜活度,运输过程中会严格控制温度和湿度,并对运输车辆进行实时监控。

随着冷链物流的发展,内地城市与沿海地区的“鲜度差”正在不断缩小。十堰市民如今在家门口就能以实惠的价格购买到各类优质海产品,这在一定程度上改变了过去内陆城市海鲜价格昂贵且鲜度不够的状况。

线下餐饮行业也敏锐地捕捉到海鲜上市这一商机,十堰城区多家餐厅推出以“开海节”为主题的海鲜美食促销活动。朝阳路一家海鲜餐厅近期推出多种海鲜优惠套餐,总体价格比平时下降了20%左右,预订情况十分火爆。

“我们专门派采购人员常驻连云港,确保每天都能采购到新鲜海产品。”该负责人告诉记者,自推出“开海节”促销活动以来,餐厅上座率明显提高,特别是周末,包厢需要提前两三天预订。

夜市大排档也迎来了海鲜消费热潮。在人民广场附近,多家大排档挂出“新鲜到货”的招牌,清蒸梭子蟹、炭烤生蚝、蒜蓉粉丝扇贝等海鲜菜品成为顾客首选。“现在正是吃海鲜的好时候,价格实惠,味道鲜美。”正与家人一起享用海鲜大餐的市民刘先生说。

高校周边的餐饮店推出适合年轻人口味和消费能力的海鲜菜品,海鲜面、学生海鲜套餐等受到学生群体的欢迎。

除了农贸市场和超市,电商平台也成为市民采购海鲜的重要渠道。

“我在外卖App上下单,不到两小时梭子蟹就送到家了,比自己去市场买更方便。”上班族赵女士表示,线上购买海鲜节省了时间,而且平台经常推出优惠活动,价格很有竞争力。不过仍有很多消费者倾向于亲自到市场挑选海鲜。“买海鲜还是要自己看、自己挑,是否新鲜一眼就能看出来。”市民孙大爷表示,他更相信自己的眼光。

很多海鲜商家和超市为解决市民清洗、处理海鲜不方便的问题,贴心地提供增值服务。购买海鲜后,工作人员可按要求进行清洗、分割等初步加工,市民带回家就可以直接下锅,十分方便。

据介绍,随着中秋、国庆双节临近,海鲜价格可能会有小幅回升,建议市民抓住当前价格实惠的时机,品尝今秋第一口鲜。