

这个秋天,海鲜大餐瘦身了

海产品种类减少价格上涨,不少市民感觉吃得不过瘾

“金九银十,虾肥蟹美”。按照往年习惯,休渔期一结束,饕餮海鲜大餐就上桌了,但今年不少市民却发现,餐桌上的海鲜似乎不像以往品种丰富,过去桌上一盆盆堆成山的扇贝和一只只个大肉鲜的赤甲红海蟹,如今成了稀罕物。海鲜价格竟然随着休渔期的结束不降反升。

近日,记者在济南、青岛、威海、烟台、日照等省内一些城市调查发现,由于天气恶劣、海洋污染、成本增加等原因,一些海产品减产,导致一些渔民转行。

沿海市民 家常小海鲜不能常吃了

烟台市民赵女士说,爷爷奶奶在海边生活了一辈子,一日三餐没有海鲜吃不香,但现在太贵了只能少买点,老人们不太习惯。

18日上午,在省城济南大润发超市,市民张女士看了看标签为17.3元/斤的鲅鱼,摇着头走开了。“一条鱼就得三十多块钱,做顿饺子至少两条。”张女士告诉记者,孩子喜欢吃鲅鱼饺子,往年经常吃,但今年吃得比较少,要买也只能去海鲜市场买,价格便宜点。

别说在济南这样的内陆城市,就是在青岛烟台等沿海城市,市民们也

海鲜饭店 价格标签改了又改

济南和平路一家海鲜饭店,菜单上一个菜名被白色胶带遮挡。原来,该道菜为扇贝丁,目前已经取消了。店主说:“扇贝价格太贵了,原先两三元,现在近十元,谁买啊?”

16日晚上,在省城历山路的荣成人石岛小海鲜饭店,黑板上海鲜类价格一片涂改痕迹。“没办法,一天一个价,菜品价格也只能跟着改。”店里工作人员告诉记者。“一斤左右的小鲅鱼,去年4元一斤,今年最便宜的也得8元。六七十厘米长、四五斤重的大鲅鱼,去年13元钱一斤,今年20元也拿不着货。”店里工作人员说,今年鲅鱼价格涨了三成多。

因为海鲜价格不断上涨,一些饭店不断更改价格,烟台通顺海鲜全羊

海鲜市场 货源吃紧,进货靠“抢”

青岛鱼贩董城说,今年开海半月以来,海捕鱼价格一直降不下来,原因之一就是收购船从海上带回来的鱼少了。

17日,在青岛浮山后最大的农贸市场,记者看到卖海鲜的区域有几十家摊位,主要是销售梭子蟹、对虾等海货,而卖鱼的摊位只有五六家,主要的品种是小黄花鱼。在一家卖蟹的摊点,老板告诉记者,这两天蟹子的价格又涨了,小点的要40元一斤,个头大点的要55元。在卖鱼的摊点,摊贩告诉记者,现在海捕鱼越来越少,小黄花鱼算是最多产的了,现在也不是很多了,“以前这种鱼也就两三元钱一斤,现在至少10元。”

17日下午5点多的烟台文化路市场,市民比平时多了两三成,海鲜产品却不是很丰富。不少摊位已经只有二三十斤海鲜了,数量最多的是鲅鱼、刀鱼,其他的像鲳鱼、黄花鱼等数

出海渔民 捕鱼亏本 转行干保安

“我这艘船光今年上岸维修就花了近万元。”日照渔民安佰胜说,有几个渔船的船主准备将渔船转让出去不做了。

伏季休渔期结束已半月之久,渔港内本应一派忙碌景象,而渔民们流露出的是对出海费用的升高和海洋渔业资源的逐年减少等现实问题产生的担忧。

17日,在威海中心渔港内,挂着一帆风顺“满载而归”等有吉祥寓意的渔船停靠在岸边。有着几十年捕鱼经验的毕礼志,在毕家疃算是渔民中的“老资格”。“毕家疃村祖祖辈辈以出海捕鱼为业,村里渔船就剩下了不到40艘。”他解释,因为出海风险较大,近几年收成不是很理想,不

觉得海鲜量少价高。在烟台本地人看来,海鲜就如同蔬菜一样,是每天的必备菜品。但是海鲜价格上涨之后,不少市民反映吃得比原来少了。

青岛市民张先生在海鲜市场花20元钱买了一斤海螺,感慨颇多。“现在海鲜真是贵了,最便宜的也得十几元钱一斤。”张先生告诉记者,他买的海螺一斤才7个,“再买点鱼和蛤蜊,光吃点家常小海鲜,这一顿饭就得五六十元钱。”

馆的郅经理说,往往刚改完价格,又有了变化。最后没办法,只好给海鲜类菜品贴上“时令价”标签。

济南一家星级酒店行政总厨王先生接受记者采访时指出,海鲜涨价对于中低档饭店来说,肯定会有影响,因为中低档饭店流动资金比较少,受成本影响比较大。然而,对高档饭店来说,影响相对较小,一方面因为高档饭店资金充足,另一方面则是高档饭店往往有固定的海鲜进货渠道,有的甚至有养殖场,在成本控制方面力度较大。

量非常少。从海鲜卖场北头走到最南面拐角,一共有3家卖黄花鱼的摊位,总数量也不过一百斤。

18日上午9点30分,在位于济南建设路的海鲜大市场,海鲜产品销售一片火爆。然而,记者注意到,在这偌大的海鲜市场里,螃蟹卖家较多,鱼类、贝类的卖家数量明显不多。记者转了一圈,整个市场卖扇贝的仅有三家。“去年卖扇贝的挺多,今年没几家了,都改卖别的了。”专卖贝壳类海产品的游女士告诉记者,今年扇贝价格高得离谱,往年也就3元,今年怎么也得8元,大点的都得12元以上。游女士说,货源少了,卖家自然而然也就少了,好一点的货源,要提前预约,要不根本“抢”不到。

少老渔民转行去物业公司做保安或者到大马力渔船工作,年轻人则转行去了工厂。

青岛崂山南姜码头,这里聚集着上百艘小渔船,是青岛一个重要的渔港码头。17日下午2点左右,记者看到曲宝初的渔船靠在岸。曲宝初这趟捕回来了不少新鲜海货,龙虾、虾虎活蹦乱跳,红头鱼、鳗鱼也个个新鲜,渔船一靠岸就引来不少鱼贩和村民购买。曲宝初告诉记者,这趟下来他差不多捕了能有二三百斤鱼,就算很有收获了。



9月17日,在日照阜鑫渔港内,船员们忙着将采购的冰装入船舱。本报记者 张照朋 摄

赤甲红贵得“爬”不上桌

“一盘蟹,顶桌菜”。本该是赤甲红海蟹上市的旺季,而今年的赤甲红海蟹却有点少。

赤甲红海蟹因其腹部和腿缘略呈红色,被称为赤甲红或石甲红。“这个时候,市场上应该随处可见赤甲红,价格也挺便宜,常常能吃蟹子吃饱了。可是,今年

渔民账本:出海七天花五万

日照船老大刘克胜以他的渔船为例,给记者算了一笔账,按照出海时间为7天计算,像他这样400马力的渔船需要雇6个船员,每名船员每天工资300元,合计雇工费用为12600元。需要燃烧柴油约4.5吨,每吨价格8500元,合计油费约为38250元,采购其他物资费用约为2000元(包括蔬菜、煤炭、冰块等),这样出海七天他要花费约52850元。

而他出海回来共捕获鲅鱼1400多斤、鲳鱼300多斤,还有很多其他杂鱼。由于鱼贩是先将海货带入市场出售再

跟他们结算,而现在海货还没有卖完,海鲜价格又不稳定,他也不知道这次出海能赚多少钱。据他介绍,这次靠



很多渔船没出海。张照朋 摄

低价格得60元。赤甲红价格低于30元的“一般不肥。”

“今年赤甲红的确比以往年少。往年一天捕上四五笼,都是满满的,最贵的一斤也就40元钱。”谈起今年蟹子捕捞情况,王女士深有感触。“今年捕最多的一次是两笼,一般都是只有一笼蟹子。”

三叉神经痛

面瘫·面抽动

当心

专家提醒:现在的生活节奏加快,压力大精神紧张,得面瘫、面部抽动、三叉神经痛的患者日益增多,该病大多是由病毒感染或受凉、外伤及睡眠不足所引发的,若不对症治疗易导致面部萎缩——面肌彻底瘫痪,后果特别严重,给患者带来极大的痛苦。

面神经疾病是一直困扰医学界的难题,传统汤药、针灸、注射、手术都难彻底治愈,由国际著名神经学专家以偶亚娜为主要原料成功提取神经修复和再生因子是中成药中罕见的生物制剂,能迅速有效治疗顽固性面瘫、面肌痉挛(抽动)、三叉神经痛、面肌麻痹、萎缩、经常性眼跳、口眼歪斜等面神经疾病,并荣获国家中药保护品种的国药准字号面神经专用药,填补了国家对面神经疾病专用药的空白,多年来已康复了上万名患者,一般一疗程即可康复,此成果获得医学界认可,全国已重点推广运用!

献爱心!省内首家面神经康复中心为解决看病难看病贵,特举办面神经专家免费会诊并开展医疗补助活动!机会难得!六、日不休

预约电话:0531-86660508

地址:济南解放东路59-3号

齐鲁晚报

生活日报

广告中心服务电话

广告中心客户部: 0531-82963188 82616676(文传)

85196557 85196552

85196150 85196158

设计部:

0531-85196177 85196155

(E-mail: gonggong@vip.sina.com 85196232)

财务部: 0531-85196569

拓展部:

0531-85196866(主任室)

85196191 85196299

85196126 85196137

85196215

省内代理部:

0531-82608360 82963199

85196280 85196186

省外代理部:

0531-82616688 82616800

85196278

经济专刊部:

0531-82608362 85196050

(主任室) 82921268

85196166 85196055

85196145 85196030

医疗广告部:

85196055 85196364

85196360

地方广告部:

0531-82966343 85196188

分类广告部:

0531-85196199

85196184(传真)

地址:济南市经十路16122号

邮编:250014