

5个小时运到济南,12小时端上餐桌

记者夜访海鲜大市场,看开海之后市民如何第一时间吃上胶东海鲜

文/片 记者 李梦瑶 于泊升

5个小时运到济南

“让一下,让一下!”4日零点刚过,济南海鲜大市场里就开始“躁动”起来,一辆辆电动三轮车从两边的商铺里陆续开进开出,不断响起喇叭声和倒车声。这些小三轮都是市场里面的商贩,他们早早地就等在市场门口卸货区,准备迎接新一天的“海货”。

0点10分,一辆长17米的大型厢货停靠在市场门口,等候已久的商户一拥而上,搬、拉、拆、装、运,商户们按照订单在车厢里“扒拉”着自己的海鲜。一辆辆三轮车在厢货一旁排好队,货物装满一车后,工作人员就会将车开走,随后再来装另一趟,直到厢货被“掏空”。

“来这里的有市场内的批发商,他们就地就能将海鲜转手走,也有市场里的小商贩,主要用于零售,还有从淄博、德州等地赶来的商贩。”商贩何先生说,因为一起接货,有的彼此熟悉了,还会打招呼。

卸货期间,伴随着嘈杂的卸货声和货车的发动机声,商贩们用着近乎吵架的语气打着招呼,话语间透露着兴奋。商贩贺先生说,“是期待已久的熟悉的海的味道。”

记者了解到,这些拉着胶东海鲜的大货车,大多自威海石岛、乳山,烟台莱州和日照岚山等地赶来,“傍晚7点左右从海边出发,夜里12点之前就能到济南,最快5个小时”。从威海石岛赶过来的司机陈师傅说,把货送来后,他想要立马钻进车里补觉,开海这几天,也是他们最辛苦的时候,明早还要再次奔赴胶东地区,源源不断地往济南运输“鲜”味。

零售摊位占据“C位”

“货来了,卸货!”0点50分,贺先生吆喝一声,第一车海货拉回时,海鲜市场内部已经严重堵车,他熟练骑着电动车七拐八拐后,终于停在自家摊位门口。

卸货,拆箱。“今天的梭子蟹不孬!”贺先生不禁感慨。一只只梭子蟹正在筐里“张牙舞爪”,他脸上笑开了花,“这是我一年中最高兴的时刻。”

贺先生继续出去拉货,老板娘张女士则留在家理货。她一边在微信上回复客户接订单,一边麻利地给刚到的螃蟹、皮皮虾们“松绑”。“大的小的,肥的瘦的,缺胳膊少腿的和完整的,分在不同的水箱里,卖不同的价钱。”张女士说。

海鲜市场内,不只是贺先生家,15分钟前各摊位门口还都是空荡荡的水箱,此时已经被各类海货填满,用“壮观”二字来形容一点也不为过。

9月1日中午12时,为期四个月的休渔期正式结束。山东沿海五市同时开海,第一批新鲜八爪鱼、皮皮虾在第一时间被送上路,挂着烟台、青岛、日照牌照的货车,满载着各类新鲜海货,陆续送达济南最大的海鲜市场,这些海鲜第二天一早便会被端上千家万户的餐桌。

满是海味的海鲜产品是如何从海边来到济南市民餐桌上的?9月3日夜到4日凌晨,记者来到济南海鲜大市场一探究竟。



满载海鲜的货车抵达海鲜市场后,商户们一拥而上开始卸货。



天刚刚放亮,就有不少市民来到海鲜市场“尝鲜”。

“没啥变化,就一个字——‘鲜’。像鲅鱼、带鱼、鲈鱼都是冰鲜的,蛏子、当季的梭子蟹、皮皮虾都是刚捕捞的。”康辉水产店老板说,“此外,还有很多休渔期时见不到的鱼类,现在也都出来了。”记者从多位商贩那里了解到,目前市场里的品类还不是最丰富的时候,胶东地区刚开海,主要是近海捕捞,远洋捕捞的船只还未归来,过不多久,胶东的海鲜将完全端上济南百姓的餐桌。

市场内忙前忙后的,还有迫不及待地想尝第一口“鲜”的市民,他们也在半夜来到海鲜市场,与秋天的第一桌“海味”赴会。虽已开海,海鲜种类和品类增多,但时至中秋节,各类海鲜的需求也上升,记者从几位市民那里得知,目前壳类、鲜鱼类等价格和平时并没有太大变化,只是以前皮皮虾买不到这么新鲜的罢了。

而像梭子蟹、皮皮虾类,市场价格并不稳定,可能一天一个价。商贩张女士表示:“很大程度上受当天到货量来定,如果当天市场上到货多一些,各家的价格就低一些,我们一般到凌晨3点以后才能定这类海货的价格。”

批发商“货不进门”

凌晨1点,零售区这边还在忙着卸货,而在海鲜大市场的批发区域,大部分批发商只有一个门头,店里也没有摆上一箱一箱的海鲜,一张桌子、一台电脑成了标配。翰林水产摊位前,一位批发商在店里不停地摆弄计算器,他的面前放了五六本账本,并飞快地记录。“我们的货一般不进来,都在外面处理。”这位商贩忙得都顾不上抬头。

与此同时,商贩商先生正在门

口紧盯海鲜的卸货进度,他的货也不进市场,直接在门口就打包发出去了,都是客户提前订好的。

“大家快一点儿,待会儿来不及发货了。”大货车一来,商先生就迎了上去,看了一眼时间,有些着急,生怕自己的货物堆积,最后干脆爬到车厢里亲自干起来。

为啥送海鲜的货车还没来大家就在这里等?商先生说,这辆车开到济南送一趟货,装载的海鲜却是两个地方的。“货车先从威海石岛装上第一批货出发,到达烟台海阳后停车装第二批货,最后把两个地方的货一趟拉到济南。”商先生表示,来这里送货的车很多都这样,一路走一路装货,这一车里可能有十几家商户的订单,他要是来得晚,货物都被压在下面了,耽误发货速度。

在他看来,与冷冻海鲜不同,鲜活海鲜更拼速度。这些海鲜不

能耽搁,越早发出去越好,保证到客户手里的货都是新鲜的。

凌晨2点,这辆17米的货车上的货物已经见空,刚才还在“抢装”海鲜的商户们开始陆续离开,只有商先生和几个批发商还在原地。“这才刚刚开始,后面还有几车货,今天晚上光带鱼我就能发出去1600斤。”

一天出货十几吨

凌晨2点20分,在批发区域外,几家大批发商正在从自家车上往下搬运水产。从零售商的几百斤到批发商的几千斤,如果认为这就是海鲜大市场的销售规模,那就太小瞧这里了。

“我们和其他批发商不一样,不靠集中供货,我们都是自己去海边的码头拉货。”王会从事水产批发已经十六年,开海前主卖贝类,开海后卖活海鲜是他的主要经营模式。“我每天卖出去的海鲜不能论斤统计了,得按吨。”问及开海后每天的销量,王会笑着说,这两天他平均每日能卖出十几吨海鲜。“光是鲜鱼,我就能卖七八吨。”

由于订单数量多,单靠每天集中供应有些行不通,王会自己购进了两辆货车,每天雇人专程去海边拉活鱼活虾,青岛、烟台、日照岚山是他的“车队”经常去的地方。“这样既能保证品质,又能大批量供应。”虽然数量上来了,但是开海后也会遇到供不应求的情况。“有很多顾客都是微信下单,到了济南后立刻分拣,然后发货,货全清空后,当天也会有新订单进来。”王会说。

凌晨3点,王会的伙计忙得不可开交,进货出货,分拣,打包……时不时还有客户来现场采购。在开海前,王会特意增加了人手,订单激增,开海后根本忙不过来。“赶上了中秋节,订单一直在增加,要一直忙到春节了。”看着面前的货物一箱一箱被运走,王会开心地笑了。“今天早上7点,还有一批生蚝到来,很快就能售空。”

无独有偶,与王会紧挨着的另一家水产批发商每天也大批量地往外发货,也是自家货车去拉货。“我们是靠天吃饭,有啥拉啥,一天去海边跑个三四趟。”该店老板喜气洋洋地告诉记者,开海后他们一天能售出几万斤海鲜,为了能让海鲜源源不断地到达济南,他们的运输车一天24小时不停,几辆车来回倒班,持续供应活海鲜。

早上7点,海鲜大市场门口依旧水泄不通。济南的市民纷纷来此,就为了赶上开海后的第一口“鲜”。海鲜市场内的商贩早已在自家摊位上整齐地摆满各类海鲜,大家挑得眼花缭乱。当市民们买回家迫不及待地吧海鲜做成美味端上餐桌,距海鲜们离开海边也就刚刚过去12个小时。

旅客空中突发疾病 航班紧急备降南昌

青岛航空QW6091航班果断处理意外情况,目前旅客已脱离危险

记者 赵波 通讯员 马潇

9月2日上午,在从南京飞往桂林的青岛航空QW6091航班上,一名旅客突发呼吸困难等状况,机组人员果断采取救助措施并备降南昌。该旅客目前已脱离危险。

9点52分,QW6091航班从南京机场起飞。七分钟后,乘务长艾宁钧发现一名旅客正在呼吸,立

即上前查看情况,得知该旅客感觉呼吸困难后,艾宁钧立刻打开通风孔、松开旅客衣领,为旅客供氧。“航班旅客中恰好有医护人员,乘务组在医护人员的协助下为旅客冰敷、服用温糖水,同时安抚她的情绪。”乘务员刘路祺介绍,在经过紧急救治后,该名旅客情况稍有好转,但不久之后再次反复,出现了意识不清等较为严

重的症状。“发现旅客身体再次出现不适之后,我们第一时间将情况汇报给机长。”

千钧一发之际,本着旅客生命安全至上的原则,机长李鑫决定紧急备降南昌机场:“得知旅客身体再次出现不适后,在保证安全的前提下,我们果断作出备降南昌的决定,并第一时间与公司签派取得联系,沟通备降南昌的

地面保障事宜。”

接到航班备降信息后,南昌管制优化更合理的进港和滑行路线以节省时间,南昌机场方面提前做好救护车等医护资源,各方齐心协力,为救治旅客争取到宝贵时间。

10点57分,航班安全降落在南昌机场。早已在此等候的医护人员迅速上机救治,青岛航空地面服务部南昌工作人员配合医护

人员将旅客抬下飞机,陪同家属搭乘急救车前往医院。据最新消息,经医护人员治疗后,该名旅客目前已脱离危险,身体状况稳定。



扫码下载齐鲁壹点

找记者 上壹点

编辑:马纯潇 美编:马秀霞 组版:洛菁