

2024春节山东乡村文化旅游节

刀鱼、鲅鱼、黄花鱼;对虾、海米、鲜虾酱;各色海产品摆满市场
鲁北海产品市场进入“春节模式”

□晚报记者 张宝凯

1月20日,是农历的大寒节气,我市气温降至零下8摄氏度,在沾化区鲁北海产品交易市场上,却是一番热闹繁忙的景象。各式刀鱼、黄花鱼、长达一米的黄金鲅、几十个头的大号对虾、珍珠一般的扇贝肉、清一色可直接吃的鲜熟鱼等各种海产品摆满现场,惠民、无棣、河北等多地客户纷沓而来,正在挑选自己喜欢的产品……

市场上车来车往、熙熙攘攘,加上商贩们的吆喝声、喇叭的广告声,伴着空气里锅饼和驴肉火烧的阵阵香气,交易

市场俨然一幅寒冬盛世图。“每天前来选购的客户很多,咱这的产品质量高、成色好,保证了销量,也吸引了这么多的各地客户。现在这里已经形成了季节性交易高峰,远近闻名。从进腊月开始,一直持续到春节,几乎每天都是这么热闹,这么繁忙。”商贩王久良说,这里已经形成了稳固的交易模式,每年的冬天,整个腊月这里就会聚集很多商贩,各色海产品一应俱全,成箱成批地批发到全国各地。

“30块钱一箱子,重量有三公斤左右,这个品种的鲳鱼大小适中,特别适合家庭自己

做着吃。也可以买上一箱子鲅鱼,做鲅鱼饺子。对虾规格不同,价钱也不一样,这种1200块一箱,无论是送礼还是自己吃,很划算又有面子。海米价格相对要高一些。”记者走访市场看到,商贩们也都给出了批发价,相比到零售市场购买,要实惠一些。

“我家销量最大一天能达几十吨,我家专门用中型货车往这里运货,确保货源充足稳定。”售卖各种海鱼的张女士介绍,为了提高销量和为客户提供方便,市场上的商贩们几乎都是每天凌晨四五点就起床赶到市场铺设摊位、摆设产品,晚

上要忙到六七点钟,甚至更晚一些。虽然每天在严寒下忙活,的确很累很辛苦,但商贩们说也很充实,这一个月的销量和收入也跟付出成正比。

“对于一些购买量很多的客户,商家也会在原本批发价的基础上,再给予折扣优惠。商贩们都是从事海产品销售的老商贩了,都有一定的客户圈,对于新客和老客,售价多少也会有所体现。”商贩王先生说,为了把生意做好,他们的销售策略和政策也灵活一些。

“我特意赶来买点海产品和虾酱,家里老人很喜欢吃鲅鱼,每年家里都包鲅鱼饺子,也

少不了做一份虾酱豆腐,就好这一口。市场上各种虾酱都有,看看选哪种最好吃。刚打电话问了一下,老妈让买点鲜虾子酱。”老家惠民的李先生在惠民县城里经营着一家海产品店,20日当天,李先生特意从老家赶到市场上,带着家人一同过来选购海产品,而对于市场上的虾酱,李先生赞不绝口,连竖大拇指,从这里购买的虾酱带回惠民后,销量也是一直很好。

忙碌中,交谈间,市场上到处都是最真实、最生动的人间烟火气。

讲文明
树新风



禁燃区禁放烟花爆竹 减少环境污染

鲁北晚报 扬正气 促和谐 公益广告