

开海半月,记者探访各地渔港和市场

钢船载满新渔获 品全价实鲜味足

本报记者 于雅坤 李 曼

热点关注

引子

9月15日,辽宁开海已半月。黄渤海之上,千帆往来,渔获满载。持续的捕捞作业,让渔港码头、水产批发市场、城乡农贸市场迎来一年中海产供给最丰盛的时节。

开海之后,百姓餐桌有啥变化,海鲜价格走势如何、市民游客尝鲜选货有哪些门道?连日来,记者走访我省大连、丹东等沿海城市的渔港、市集,在码头卸货的喧嚣声中、市集挑拣的烟火气里,探寻蓝色粮仓的秋日馈赠。

木改钢拓展作业半径 近海深海渔获同步扩容

沿海居民对“鲜”的追求,极致又热烈,恨不得海味能直接“从海里到嘴里”。

9月12日14时,大连湾黄海水产码头,一艘艘近海小渔船陆续归港。伴随着“突突突”的马达声由远及近,码头上拎着水桶、提着塑料袋准备抢尝“第一口鲜”的人越聚越多。“小船渔民一般清晨四五点出海,午后两三点返航,当日捞、当日卖,最大程度锁住海味本真鲜甜。”正在码头直播的转型渔民王刚对着镜头介绍。

今年,全省第一批完成“木改钢”改造的渔船投入秋捕,新钢船续航、抗风浪能力显著提升,作业半径进一步拓展,近海捕捞稳定供给,深海渔获持续扩容。

在大连金普新区杏树国家中心渔港,船主孙港汇的两艘渔船出海两天半,带回数万斤海货,其中鲅鱼产量可观,足有上千条,不少单条重达10斤。

新船航速更快、作业效率更高,目前不少渔民采用短途作业模式,两三天便可往返一趟,带来批量深海渔获。在大连辽渔国际水产品市场冰鲜厅,每日上午11点,交易热潮准时开启,刀鱼、鲅鱼、小黄花鱼、银鲳鱼等深海硬货批量进场,堆叠成垛、品相极佳。肉质细嫩的渤海刀鱼最受本地居民青睐,也是开渔第一阶段渔民的主要捕捞品种。“目前市场鱼类日供货量在400吨左右,渤海刀鱼约占1/3。”大连辽渔国际水产品市场副经理沙仁明介绍。

随着天气转凉、鱼汛南移,改造后的渔船会追随鱼群奔赴更远海域,捕捞更多渔获。届时,市民餐桌上的海鲜品类也将更加丰富。

在丹东东港市鸿顺码头,当地盛产的梭子蟹(俗称“飞蟹”)自开海以来,正源源不断地进入市场。“一船能捞上来1000来斤的螃蟹。”渔民张勇告诉记者。这些新鲜海货将被送入当地最大的海鲜市场——东



渔船满载鲅鱼等渔获归港,渤海湾的秋日海味源源不断地从渔港走向市场。

受访单位供图



9月2日9时30分,丹东东港大平码头再度沸腾,地道的“东港海鲜”抢先登陆市场,奔赴市民餐桌。 本报特约记者 刘海东 摄

港市黄海水产品批发市场。在按照大小、公母、肥瘦分拣后,不仅满足当地百姓需求,还将通过冷链走向全国市场。“开海后每天能走货2万斤左右。”在市场专门经营梭子蟹的皓集水产品批发中心负责人邓威说。

从近海小鲜到深海硬货,辽宁海鲜市场品类全面扩容,百姓秋日餐桌丰盈十足、鲜味满满。

海鲜价格有降有升 渔民收入稳中看涨

相较于开海初期货源紧张、品类有限、价格偏高的状态,如今随着大批量海鲜上市,辽宁各大沿海城市的海鲜价格呈现出明显的“分层走势”,和往年同期相比有了清晰的新变化。

深海渔获批量上市,价格回落幅度明显。“3天前,这样的规格还是每斤100元,今天只需要75元。”9月11日,在马栏广场农贸市场小管海鲜店,摊主指着一条1.5斤左右规格的渤海刀鱼向顾客介绍。“现在便宜啦,不同规格,都有下降,最高的一斤降了30元。”不远处,刘三好精品鱼店的老板,正与一名外地的顾客视频连线。很快,顾客选定了2100元的货物,让他帮忙邮寄到上海。

市场上亲民品类的水产价格普遍回落趋稳。虾爬子按照个头大

小,普遍叫价在每斤20元到45元之间;螃蟹按照品种、产地、大小、鲜活度,价格参差不齐,20元便能买到六七个花盖蟹;10元一斤的鲅鱼、老板鱼同样新鲜肥美。

但部分本地优质海产的价格,和往年同期相比稳中有升。“以渤海刀鱼为例,1斤2两规格的,今年的批发价是每斤47元至48元,去年同期是45元。1斤半至2斤规格的,今年批发价是每斤85元左右,去年同期是80元。”沙仁明告诉记者。“整体来说,今年的螃蟹市场价格略高于往年。”邓威介绍。

价格的变化,最终传导到了渔民的收入端。不少受访渔民表示,从开渔后前半月的渔获量和收购价看,对今年有个好收成保持乐观。“近期是尝鲜最合适的时候。”沙仁明表示。随着中秋、国庆的临近,海鲜价格会迎来一波上涨,“按照往年市场规律,价格上涨大约4%至5%。”

全链条保鲜 鲜味直达百姓餐桌

黄渤海海域水温偏低,海产生长周期更长,造就辽宁海鲜肉质紧实、味道鲜甜的独特品质。这些海味不仅深受本地百姓喜爱,也成为广受全国消费者青睐的特色美味。今年,随着渔船设备升级、冷链体系

持续完善,辽宁海鲜实现从深海捕捞到百姓餐桌的全链条保鲜升级,海货鲜度再上新台阶。

海上捕捞是锁鲜的第一道关口。在辽大中渔15317船上,笼捕上来的螃蟹、海螺、贝类会被及时存入船上暂养池。相比往年老旧木船,今年新投入使用的“木改钢”渔船优势突出:船上暂养池空间更大,水泵进出口口径由2寸升级至4寸,换水、供氧效率大幅提升,“海鲜成活率从70%提高到90%。”船主刘春伍说。今年,大连已有500余艘完成“木改钢”升级改造的渔船出海作业,从源头牢牢锁住海货的初始鲜度。

渔船归港后,鲜活海产立刻转入专门配备暂养池的运输车厢,全程控温、持续增氧,最大限度降低运输损耗,保持原生鲜活状态。“进入我们市场的鲜活海鲜,商户为保障海货鲜活度,会最大程度还原海洋生长环境,按照不同海产品的生长习性精准控温、分区暂养,比如鲜虾的海水环境维持在17℃左右,螃蟹的稳定在4℃左右。”沙仁明介绍。

完整的保鲜链条,既让大连秋日鲜味儿直达本地百姓餐桌,也让优质海产依托标准化冷链销往全国各地,把渤海湾的深海美味送到千家万户。

凭借绝佳口感,东港飞蟹广受市场青睐。其保鲜并非从上岸后才开始,而是从捕捞上船那一刻就已启动。渔船主刘新全的钢制运输船今年在保鲜和运输效率上大有提升,船上整齐码放着空桶、增氧管、制冷排管等设备,保障螃蟹从海上到岸上全程鲜活。

在运输环节,东港飞蟹依托冷链打氧运输技术,将鲜活螃蟹快速发往各地。邓威介绍,目前主要供应东北三省、京津冀一带,市场紧俏,螃蟹不够卖;同时,借助冷链打氧运输,鲜活东港飞蟹还能直达温州等南方城市,次日即可送达,最大程度保留上岸时的新鲜口感,让远方消费者也能品尝到东港飞蟹的绝佳风味。

运动员。

在丁明眼中,夺冠固然可喜,但比赛不是最终目的,享受运动本身才更有意义。在他看来,老年人参加体育运动,避免受伤要放在首位。老年人运动要量力而行,循序渐进,切忌盲目加量。老年人身体恢复速度较慢,只有避免受伤,才能长久坚持运动。用他的话说:“与其摔倒在国际赛场的跑道上,不如安安全全快快乐乐跑到终点。”

至于运动计划,丁明没有设定终点。只要身体、思维状态允许,他就会一直坚持锻炼。“随着年龄增长,身体机能下降是自然规律,机能下降的速度慢就是运动的成果。持续运动,才能拥有健康、高质量的晚年生活。”丁明说。令他感到欣慰的是,如今中老年人参加运动锻炼的越来越多。本届世界大师田径锦标赛上,中国代表团中有五六名选手来自辽宁。

关键词

智慧康养

“大连智慧康养”平台目前已汇聚生态伙伴750余家,上线产品与服务超4100项,全年交易订单超1.6万笔,注册用户突破5万人,通过小程序即可一键预约助餐、助洁、助医、助行、助浴、助急“六助”居家养老服务。

依托平台的“全域覆盖、全龄服务、全场景触达”能力,老人或家属打开微信小程序,就能一键预约社区周边的医护上门、适老化改造、老年大学课程等服务。所有接入平台的服务商均经过严格的资质审核、服务评级和动态监管。平台实现从“人找服务”到“服务找人”,打造了动态智能的养老资源“数字地图”,有效推动“15分钟养老服务圈”构建。

平台逐步实现了对养老服务的数字化监管。打造了“一院一码”数字化管理机制,全市374家养老机构全部纳入线上管理体系,开通家属建议一键直达入口,实现监管部门的市区联动、周调度及层层督办机制,接诉即办、闭环处置。平台还研发了“AI火柴人”养老服务行为分析仪,用于监督居家上门服务或养老机构服务,可对护理服务过程进行记录,为服务评价和质量管理提供参考。当养老服务人员为老人提供养老服务时,分析例会采集相关数据和影像同步上传系统后台,并能对老人跌倒、翻身、饮水等进行智能识别,在老人出现异常时发出预警。

本报记者 智曼卿

文旅警务

本溪市公安局推出“文旅警务”系列举措,以“警景融合、全域治理”模式助力文旅经济发展。

本溪市公安局统筹治安、交警、巡特警等多警种力量,制定出台《景区周边治安秩序常态化整治工作方案》等系列活动预案,实现“一景区一警图、一活动一方案”。同时,搭建无人机专班智能指挥架构,实时监测人流车流,通过空中喊话疏导、动态警示劝导,构建起“天上眼睛+地面拳头”的景区立体防范网。暑期旅游高峰期间,全市各景区累计出动警用无人机

412架次,飞行时长123.2小时、巡航里程1049公里。

“文旅警务”坚持前置服务、关口前移,将政务服务、交通疏导、住宿保障、活动安保等涉旅警务工作全面下沉景区一线。公安部门在重点景区分别设立景区治安派出所、综合文旅警务站、文旅警务室,实现了景区警务服务全覆盖。暑期以来,各文旅警务阵地累计办理各类涉旅政务服务事项240余件,以精准高效的警务服务持续擦亮本溪文旅平安名片。

本报记者 许蔚冰

AI进课堂让教学有“智”更有“质”

本报讯 记者刘桐报道 9月9日,沈阳市杏坛中学英语课上,屏幕滚动着学生答题数据,哪里卡壳、哪里没掌握,一目了然,王朝老师随即调整节奏。

这是王朝带领团队完成的《智教、智研、智成长——国家智慧平台下的英语教学创新》案例的日常教学场景。不久前,该案例在2026年度辽宁省信息与通信技术环境下教育教学创新展示评选活动,被评为教师创新教学项目。

如今,AI进课堂已不是稀奇事。殊不知,这位从教31年的正高级教师,最初接触AI时也曾“打怵”。“起初觉得AI离自己很远,好像是年轻人的事。”王朝坦言。面对AI浪潮她确曾感到冲击,但凭着一股不服输的劲儿,从头学起。如今,AI已经深度融入她的备课与教学中。

如何用好AI教学帮手,提高学

生学习质效?王朝有着清醒的思考。“AI替代不了教师,但能辅助教师。”王朝说,技术最大的改变,是把教师从机械重复中解放出来,去关注学生本身。国家中小学智慧教育平台的优质资源让素材更丰富,过程性评价让反馈更及时精准,作文批改也能多维度给出评分建议。

从多媒体课件到AI智慧课堂,31年间,王朝始终主动适应变化,这背后是“三度”教育理念的支撑——有温度的教育、有厚度的课堂、有深度的学生。“教育是长期性的,不能只用三年或者一个分数来衡量学生。”在她看来,要站在一生的长度看教育。

新学期,王朝的讲台,早已不止于教室那几十平方米。2023年起,她参与沈阳“名师在线”公益直播课,多次送课下乡支教。她常说:“时代在变,教学工具在变,但教书育人的初心不会变。”

大连实现校园餐智慧监管全覆盖

本报讯 记者曲琦报道 今年大连投入资金1900万元,新建食堂16个,全面提升校园餐环境,从源头降低第三方配餐风险,全面筑牢校园餐饮保障体系。

在硬件升级方面,大连多区域学校利用假期完成后厨设备迭代更新。长兴岛经济技术开发区搭建AI智慧监管平台,实现食材入库、人员晨检、后厨操作的全流程智能管控。

目前,全市1490所学校点位

已全部接入省市“互联网+明厨亮灶”监管平台,将食品安全监管从事后整改前移为事前预防、事中管控,补齐人工监管短板,实现校园餐饮风险精准防控、全程溯源。

同时,大连创新校园餐饮共治模式,细化食品安全管理责任。长兴岛经济技术开发区吸纳家长参与食堂管理,家长参与占比超30%;甘井子区常态化派驻干部进驻配餐企业督查监管,建立企业动态考核与退出机制。

在国际赛场夺冠的82岁鞍山田径选手丁明分享他的运动理念——

用科学方法突破年龄界限

本报记者 蒋 霏

8月25日,在韩国大邱世界大师田径锦标赛上,来自鞍山的82岁选手丁明以15秒99的成绩夺得男子M80组(80至84岁组)80米栏项目冠军,并刷新了该年龄组的亚洲纪录。

9月13日,当记者见到刚刚从韩国归来的丁明时,他正在家中做拉伸锻炼。他先将双臂缓缓举过头顶,随后指尖尽力向上伸展,脊背轻轻舒展,再缓慢转动脖颈,左右轻柔回旋,整套动作舒缓柔和,没有大幅度蹦跳。丁明表示,他每天早晚都会坚持三四十分钟拉伸。“如今大家工作繁忙,只要挤出一点时间运动,就能保持充沛的精力和敏捷的思维。”丁明说。

受天气条件限制,丁明每年清明后才能开展户外训练,无法到室外锻炼的日子,室内拉伸便成了他的日常。“通过拉伸可以保持肌肉弹性和身体柔韧性。”丁明说,“去韩国比赛那段时间,我要负责中国队的领队工作,每

天晚上要总结当天的赛事情况,早上还要参加领队会,晚上12点之前基本睡不着觉,即使这样,我每晚仍然要坚持完成拉伸锻炼后再睡觉。”回忆起世锦赛夺冠的瞬间,丁明的心态十分平和。他说:“赢了比赛要平平静静,输了比赛要大大方方,站上国际赛场,我更看重的是以赛会友。”

丁明与体育的缘分,始于学生时代。那时,他常组织同学踢球、打篮球。参加工作后,长期投身技术研发与推广工作,面对繁杂的事务,他没有间断体育活动。退休后,他有了更多的时间参加体育运动和比赛。在他看来,多年科研工作积累的经验,也为这次夺冠提供了不小助力。

本届比赛是丁明第四次参加世界大师田径锦标赛,此前他参加了2015年法国里昂、2016年澳大利亚珀斯、2024年瑞典哥德堡三届世锦赛,前两次他都获得了第四名,上一届他获得

铜牌。复盘过往赛事录像,丁明发现,前几次比赛自己从起跑到最后一个栏始终处于领先,但在最后的冲刺阶段被对手反超。“在科研中,实验失败不等于全部流程都存在问題,只要找准薄弱环节加以优化,就有机会取得突破。”经过分析,他确定症结在于速度耐力和体能分配。

本届世界大师田径锦标赛赛程紧凑,跨栏预赛、决赛安排在同一天,中间丁明还要参加跳高比赛,如何在不同项目、不同轮次之间合理分配体能,成为比赛的关键。“预赛我安排用八九分力,拿到预赛第一,心里就有底气了。”丁明说,决赛的时候,我特意选择站立式起跑,放弃起跑器,因为起跑器虽能提升起跑阶段的速度,但是体力消耗较大,容易在后程乏力。凭借合理的体能安排,丁明一举拿下冠军,成为首位夺得世界大师田径锦标赛男子跨栏项目冠军的中国

中秋氛围渐浓 平价月饼走俏



佳节将至,在全省各大商超,中秋氛围感直接拉满。图为消费者在锦州一家卖场选购月饼。 本报特约记者 侯树河 摄