

新到货的野生大黄鱼条重达1.5公斤

东海开渔后第一网海鲜昨抵甬

预计明后天更有大批到货,这个双休日市民有口福了

受台风影响,今年东海开渔时间延迟了几天。但这也挡不住大伙对新鲜东海海鲜的期待。昨日,记者获悉,东海开渔后的第一网海鲜已从昨天下午开始陆续运抵甬城。昨晚6点多,记者特地赶往位于江北路林的水产批发市场,看到那里的新鲜带鱼、大黄鱼、鲳鱼等海鲜已经堆成了小山,交易区车水马龙。该水产批发市场的有关负责人戎永敢告诉记者,据他们估计,第一网到货的海鲜量差不多有400吨。

记者 谢昭艳 鲁威



水产经营户在展示两条重达1.5公斤的大黄鱼。

记者 胡龙召 摄

有高大上的—— 两条野生大黄鱼售价超万元

昨晚6点多,记者在路林的水产批发市场内看到,条重500克以上的大黄鱼、舌鳎、鳗鱼等数量不少。而最引人注目的,则要数新捕获的野生大黄鱼了。记者在现场看到,有一个水产摊位新到了两条条重达1.5公斤的野生大黄鱼,颜色锃亮,非常引人注目。这么大的野生大黄鱼

卖多少钱?该水产摊位的摊主告诉记者,“差不多可卖1800元每斤,每条价格可以卖到5400元。”他说,条重1.5公斤的大黄鱼难得见到,这几条早就被预订了。他这里剩下的多数都是条重500克以下的。摊主告诉记者,大黄鱼的价格和条重成正比,“条重2两多的每斤批发价

为70元,3两的批发价为120元,条重1.5斤以上的每斤800元,3斤以上的价格高达1800元。”

除了大黄鱼,记者在现场还看到了条重超过5公斤的米鱼。记者问了一下,这些大个子米鱼批发价每公斤80元。此外,现场还看到条重1公斤多的舌鳎等。

也有平民价—— 虾蛄、小杂鱼等野生海鲜卖出蔬菜价

这些大个子、高大上的海鲜价格不菲,而一些杂鱼的售价却几乎卖出了蔬菜价。

记者在批发市场看到,透骨新鲜的虾蛄一筐起批,而每500克的价格只有2元。记者随机采访了一下,小杂鱼都是一筐批发,一般每筐15公斤,

价格只有100多元。

走遍偌大的批发市场,记者看到,数量最多的要数带鱼、鲳鱼、鳗鱼、黄鱼,这些闪着亮光的新鲜海鲜价格则非常实惠。像三指宽的小眼睛带鱼,批发价每500克也就15元上下,手掌大的鲳鱼每500克30多

元。

记者看到,第一网海鲜主要以鱼为主,虾蟹数量较少。记者咨询一位摊主,他告诉记者,每年开渔后的第一网都是以海鱼为主的,一方面虾蟹开捕较早,其次捕获的渔场不同,因此捕获的海鲜品种也有区别。

展望后市—— 这个双休日,东海海鲜将大量到港

昨晚,水产批发市场内,海鲜成筐叠放,送货的车辆排成了队。戎永敢告诉记者,从昨天下午2点半开始,市场就渐渐热闹起来,由于开渔后交易量增大,估计生意将持续到下半夜。

记者在批发市场看到,海鲜品种非常丰富,除了带鱼、黄鱼、鲳鱼等常见的品种,有时还会看

到不认识的海鱼。

“昨天是开渔后第一网到港,昨天的到货量估计有400吨,接下来每天的到货量将逐步增加,估计到25日将达到最高值,日到货量可达500吨。”戎永敢告诉记者,随着到货量的增加,交易价也会有所下降。根据统计,昨日交易均价为29.52元每公斤,而前一天的交易

均价还在30元以上,戎永敢告诉记者,根据他多年的从业经验,每年9月下旬到10月份海鲜均价是一年中最为便宜的,而且品种多,数量多,新鲜度又好。

记者了解到,目前到宁波交易的渔船主要来自舟山、台州以及本市的象山、奉化渔船,偶尔也有温州的渔船。



“琐碎金鳞软玉膏,冰缸满载入关舫。女儿未受郎君聘,错伴春筵媚老饕。”大黄鱼,是最具代表性的宁波东海海鲜。随着东海生态的逐

推荐两道大黄鱼新菜

渐改善,可以预见,开渔后,宁波市场将可以看到不少大黄鱼上市。

在宁波市场上的诸多东海海鲜中,大黄鱼有着入口即化的极致口感,历来为众多食客所推崇。那么,大黄鱼怎

么做好吃?记者特地采访了宁波天一石浦的厨师长俞位杰。

“要把黄鱼做得好吃,最好是以透骨新鲜的野生黄鱼为原料。”俞位杰向记者推荐了两种新的家常做法。

笋片咸肉黄鱼汤

一般做家常菜选用的黄鱼重量定在150克左右比较合适。大概一个圆盘直径的长度。洗净后放入锅中用菜油煎至黄色,然后加入水大汤烧开,无需其他调料,以免影响黄鱼的鲜味。大汤烧开后,陆续放入少量春季时保存下来的纸片笋,再切几片在瓦缸里腌制30天的咸肉。把笋衣和咸肉放入锅内和黄鱼一起煮,小火烧十分钟左右。

最后加入少许红绿小辣椒点缀。



俞大厨提醒,新鲜黄鱼、笋、咸肉三者的味道融合后,就会产生独特的鲜美味道,因此无需添加别的佐料。另

外“纸片笋一般选用春笋头部的嫩笋片,放入冰箱设置0℃可长期保存,而咸肉最好挑选五花土猪肉进行腌制。”

红烧粉丝黄鱼汤



同样选用条重150克的黄鱼,放入菜油中煎至颜色变黄,然后放入水大汤烧开,再加入少许的美味鲜酱油和粉丝,

待有香味飘出即可捞起。“在宁波不少地方大家喜欢在大黄鱼汤中加粉丝,在宁海、象山等地也有人喜欢加番薯面,不过

味道都很鲜美。”俞位杰提醒大家,“需要注意的是,大汤黄鱼烧煮的时候时间不能过长,否则,黄鱼的肉质会变得不鲜嫩。”家庭烹煮时,等到黄鱼“脱生”,也就是刚刚煮熟,就应该把鱼从汤中捞起,等到食用时再把汤倒入。如果煮熟后,鱼和汤都放在锅里等待享用,汤的温度很高,时间长了,鱼肉会过熟,就不够“漂”。

●小贴士

如何分辨野生和养殖大黄鱼

俞大厨介绍,养殖黄鱼养在鱼箱,而野生黄鱼经常在深海游动,因此可以从体形、体色和嘴巴三方面来区分。野生黄鱼体瘦且较狭长,肉细腻,体色呈金黄锃亮,嘴巴尖,鳍长而尖。养殖黄鱼则体型扁胖,

头短而圆,鳍短而钝,看上去圆滚滚、肉嘟嘟。闽东族大黄鱼和岱衢族大黄鱼又该如何区分?岱衢族头大,吻短(下吻比上吻短)、体长、体黄。闽东族的,体白、肚大、吻长(下吻比上吻长)。

怎样挑选大黄鱼?

俞大厨建议要选体态匀称的,鳞片紧贴较完整,金黄色的色泽越亮越好。鳃丝清晰,呈鲜红色,黏液透明的比较好。眼球饱满,不新鲜的鱼,眼球会凹进去。最后摁鱼身,紧实富有弹性才是新鲜的大黄鱼。