

每公斤300元 象山港马鲛鱼零星上市

目前供应量极小,市区在售的多半是福建货

最近,象山港马鲛鱼已经零星上市了,在象山港一带的酒店餐馆,已有不少食客慕名前往尝鲜。不过,在宁波市区的各大菜市场里,象山港马鲛鱼还是很难见到。记者采访后了解到,由于产地不同,市场上马鲛鱼的价格差距很大,消费者尝鲜时还请多加辨别。

象山港马鲛鱼每公斤要价300元

马鲛鱼鱼头煮咸齋,鱼身、鱼尾“刨盐”,这是象山港一带传统的民间吃法。近日已经有不少食客前往象山港一带餐馆品尝上市货。紧靠象山港的黄避岙白屿农家乐、咸祥横码海鲜城等餐饮店都在开卖象山港马鲛鱼。

在横码海鲜城,摆放着很新鲜的马鲛鱼、小黄鱼等,老板娘姚浩波说,这几天来店里用餐的顾客多数要点一份马鲛鱼,不过正宗象山港马鲛鱼才开始零售上市,价格很贵,

每公斤要300元,而且货很少,一天只能收到一两条。一般在清明前是象山港马鲛鱼最鲜美的季节,来尝鲜的食客也会越来越多。

对于马鲛鱼的行情,多年从事水产行业的江东水产市场负责人戎永敢说,现在菜市场卖的马鲛鱼大多还是来自福建以及深海的马鲛鱼,价格相对便宜,一公斤只要几十元。

“这鱼贵就贵在是特定时节、特定区域的。”戎永敢说,每年清明前后,象

山港蓝点马鲛鱼(俗称为川乌)会洄流到象山港海域交配产籽,产籽完即游归大海,此时的马鲛鱼通体泛绿色光泽,肉质细腻,极为鲜美,在宁波有“鱼中极品”的美誉。

不过,遗憾的是,近日象山港马鲛鱼上市数量极少,还不够沿海餐饮店收购,只有到了三月底四月初,上市量增大了,市区菜市场才会出现象山港马鲛鱼的身影。当然,清明过后鱼肉会变老,价格也会快速跳水。



这是象山港附近海域捕获的马鲛鱼,口味很接近正宗象山港马鲛鱼,不过还是有区别,正宗货更鲜美,鱼背颜色更绿,更亮,这种零售价只有正宗货的一半。 记者 谢昭艳 摄

正宗货鱼背发绿 头尾上翘

市民在菜市场买马鲛鱼时要学会辨别。据戎永敢介绍,象山港马鲛鱼背脊附近有蓝绿色的光泽,而其他马鲛鱼特别是福建马鲛鱼的鱼背颜色较黑,没有这种光泽。此外,象山港马鲛鱼更硬,摸上去手感硬邦邦的。还有一点

是,象山港马鲛鱼的肉质呈自然的粉红色,而外地的马鲛鱼则比较白。

姚浩波说,和其他马鲛鱼放在一起,象山港马鲛鱼除了有蓝绿色光泽,还有一个很明显的特点,就是头尾是往上翘的。

同样都是马鲛鱼,为

啥象山港马鲛鱼特别鲜美?有关专业人士解释,马鲛鱼通体肥腴蛋白营养丰富,再加上象山港内海水淡水交融相容,环境适合马鲛鱼生长,这一切都使得在象山港马鲛鱼的肉质特别细腻,口感更加鲜美。

记者 谢昭艳 摄

吃货们,又到艾青点心上市旺季 又糯又甜的艾青麻糍是否正宗?

艾青点心开始上市

日前,记者在张斌桥菜市场的一家店铺看到,在售的艾青麻糍有好几个品种,每公斤售价从20元到30元不等。看店的阿姨称,切得四四方方,很糯且带点甜味的是东钱湖下水麻糍,而切成大块的、

稍微硬一些的是象山麻糍。

“我们在张斌桥菜市场已经开了近20年,卖的是各式点心。”她说,“下水麻糍用艾青、纯糯米和白糖做成,因此进口很糯,还略带甜味,像现在的天气,新鲜麻

糍放两三天还很软,不用加热就可以直接吃;而象山麻糍不加糖,稍微硬一些,价格也略便宜,一些不宜吃糖的顾客倒是喜欢买这种。”

新鲜麻糍的分量较重,小小的一包就要10多元。这位阿姨解释

说:“这些都是象山、东钱湖等地农家制作的,我一斤也就挣一元钱。米鸭蛋的价格要实惠些,不过很多老顾客偏爱艾青独特的清香味。”

而在另一个现做现卖的点心摊位,摊主打开蒸笼,里面是冒着热

气的艾青馒头。摊主告诉记者,最近山上的野生艾青可以大量采摘了,这些都是她妈妈从象山老家采摘的。春秋季节都是用新鲜艾青做点心的。只有在冬季,才用储存的干艾青或者冷藏艾青。

产地不同用料有别

在东钱湖一带,新鲜艾青麻糍上市已有一个星期。下水郑记麻糍店的虞美杨告诉记者,一般进入三月份,本地野生艾青就可以大量采摘,每年的三四月份和秋季都是野生艾青采摘的好时节。每年春季,经营户一般会向农户收购一些,然后煮熟后冷藏保存,在新鲜艾青缺货时可以补上。一般冷藏几个月,口味变化

并不大。

而记者了解到,除了野生艾青,慈溪也有农户种植半野生的大棚艾青,野生艾青生命力较强,挖一些种在大棚内,新叶萌发的时间提前,产量也较为稳定。不过有业内人士反映,大棚艾青的香气略淡。

听说现在有用蔬菜汁做成的麻糍?一经营户表示,野生艾

青有股特殊的气味,一吃就能分辨出来,大家非常熟悉。当然,产地不同的麻糍,口感也有一些差别。比如,下水麻糍用纯糯米、白糖制作,麻糍块很软;而象山、鄞州的麻糍有的用大米做成,而且不加白糖,因此略硬一些。顾客可以根据自己的口味来选择。不过,她还是建议顾客到固定摊位去购买,这样更加可靠。

另外,虞美杨告诉记者,艾青麻糍都是采用自然食材烹制,因此在常温下保质期不长,消费者最好现吃现买。如果想储存三五天以上,应放在冰箱里速冻冷藏,否则没几天就会长出霉斑。如果放了两三天后食用,需文火烘烤或者用油煎一下,加热后麻糍变软,口味更好。

记者 谢昭艳 文/摄

近日,象山、鄞州等地的艾青点心比如米鸭蛋(裹了馅儿的艾青团子)、麻糍、艾青馒头等都已经批量上市。

有读者给记者留言,她小时候吃到的艾青麻糍很有韧劲,而且有时还会吃出艾青细细的茎,而现在的又甜又糯,这究竟是不是正宗的艾青麻糍?



张斌桥菜市场一商店出售的艾青麻糍块。