

公共自行车 “无桩停放”

02版

“买房神曲” 走红背后

03版



今日晴，东南风2-3级，5℃-21℃

详见07版

今日8版 总第5711期
国内统一刊号:CN33-0091
宁波日报报业集团主管主办
新闻热线 **87270000**
1386780000

编辑:朱忠诚 郑娅敏
美编:徐 皓

象山港马鲛鱼集中上市

每公斤价格从初上市时的300元下跌到100元

商报讯 清明前后正是象山港马鲛鱼集中上市的时节。昨日,记者了解到,现在身价颇高的象山港马鲛鱼也玩起了高台跳水,零售价格从初上市时的每公斤300元跌到了100元,同比去年下跌30%左右。不过和其他海域出品的马鲛鱼相比,价格还是要高出两倍。

价格大幅跳水 一家农家饭店 一天可以卖出十多条

每年清明前后三四十天,蓝点马鲛鱼洄游到象山港交配产卵,此时肉质最为鲜嫩、肥美,而身价也颇为昂贵,当地的渔民亲昵地称象山港马鲛鱼为鱈鰤或川乌,以别于其他海域的马鲛鱼。

半个多月前,象山港马鲛鱼开始零星上市,每公斤售价高达300元,而且还很稀少,基本处于一鱼难求的状况。最近,上市量增加,价格也大幅下跌,每公斤售价降为100元。而且今年象山港马鲛鱼的价格同比去年便宜了30%左右。不过整体看数量还是不多,而且象山港马鲛鱼上市时间集中在清明前后一个月,节后肉质就会变老变粗,因此想尝鲜的食客,这几天可得抓紧时机了,错过就要再等一年哦。

近日,在象山港畔的餐饮店,马鲛鱼成了当仁不让的招牌美食,不论做汤还是香煎,都是人见人爱的春日佳肴。记者了解到,在象山港畔的奉化、象山、鄞州等区域的乡村餐饮店,近日普遍生意火爆,比如象山港大桥高速出口的黄避岙白岙村,或者大桥另一头的鄞州咸祥,都成了踏青尝美食的绝好选择。记者了解到,节假日,很多市民专程赶去采购、尝鲜。

昨天在咸祥横码海鲜城,店里摆放着好几条新鲜马鲛鱼,老板娘姚浩波介绍,这几天来店里用餐的顾客多数都要点一份尝尝鲜,每天可以卖出十多条。除了传统的咸菜马鲛鱼汤和“暴盐”鱼段,现在香煎、糖醋也很受欢迎。这几天,来店里的食客,几乎每桌都要点上一份马鲛鱼,随着小长假的到来,加上今年价格有所下跌,估计生意还会更好。



市区菜市场偶见零售 价格和产地不相上下

随着象山港马鲛鱼上市旺季的到来,市区一些大型菜市场也有零星出现。记者走访时了解到,在张斌桥菜市场、东海菜市场,有几家在售象山港马鲛鱼,听摊主介绍,都是直接从产地收购来的,售价和产地相差不多。整条购买价格略为便宜,切段卖的话,鱼头部分比鱼尾略贵。

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,现在市区菜市场卖的马鲛鱼大多来自福建,价格相对便宜,一公斤只要二三十元。外洋马鲛鱼,全年价格起伏不大。而象山港马鲛鱼,贵就贵是在特定时节、特定区域的。戎永敢说,每年清明前后,蓝点马鲛鱼会洄游到象山港海域交配产卵,产卵完即游归大海,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。

另外,戎永敢介绍,宁波菜市场上的外洋马鲛鱼,多是从批发市场进货的,而象山港马鲛鱼多半是经营户直接从产地拿货,在批发市场基本看不到的。

辨别有三招 鱼背有蓝绿色光泽 鱼身硬邦邦的 鱼肉略粉红

产地不同,品质、价格都大相径庭,因此市民在菜市场买马鲛鱼时要学会辨别。据戎永敢介绍,象山港马鲛鱼的鱼背从鱼头到鱼尾有蓝绿色的光泽,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,象山港马鲛鱼特别是新鲜度好的,鱼身摸上去手感硬邦邦的。还有一点就是,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。

姚浩波则告诉了另外一个诀窍,和其他马鲛鱼放在篮子里,象山港马鲛鱼还有一个很明显的特点就是头尾是往上翘的。

记者 谢昭艳 文/摄

广告

有缘来佛之缘 我是龙平

VIP 合伙人 5-2 折扣惠惠惠 2017 年名山旅游线路

名山	天数	原价	优惠价
普陀山	2	800元	499元
九华山	3	1500元	999元
五台山	6	2400元	1299元
峨眉山	7	3200元	2299元
南普陀山	2	800元	399元
牛首山佛顶宫	2	800元	399元
九华山祈福	3	1000元	499元

我们只专注寺观祈福

宁波银行

快审快贷

1日评估 1日审批
1日签约 1日出账