# 東南南部

2017年4月2日 星期日 丁酉年三月初六



# 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 13867800000** 

> 编辑:朱忠诚 郑娅敏 美编:徐 哨

# 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

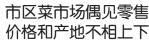
商报讯 清明前后正是象山港马鲛鱼集中上市的时节。昨日,记者了解到,现在身价颇高的象山港马鲛鱼也玩起了高台跳水,零售价格从初上市时的每公斤300元跌到了100元,同比去年下跌30%左右。不过和其他海域出品的马鲛鱼相比,价格还是要高出两倍。

### 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鰆鯃或川乌,以别于其他海域的马鲛鱼。

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 普遍生意火爆,比如象山港大 高速出口的黄避岙白屿村,都成 了 路青尝美食的绝好选择。记者 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。



随着象山港马鲛鱼上市市田级自来,市区一些者走访时是一些者走访时为事。记者走访时海里出现。记者走访时海军星出现。记者走访时海军星出现。记者走该市场、有几家在售卖象是直接,有几家企业的,售价和路上重大。整条购买价格略为比鱼人。

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,没有马这种光泽。此外,象山港马马等别是新鲜度对邦的,身摸上去手感硬邦邦山。 一点就是,象的粉马。 一点就是自然的别比的,一个一点,一个一点就是有一点就是有一点就是有一点就是有多的。

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 题的。

记者 谢昭艳 文/摄





1日评估 1日宣批 1日签约 1日出ル