

4月“西施舌”最肥美

# 宁波人每天吃掉10吨蛏子

“灯火楼台一望开，放杯那惜倒金田。朝来饱啖西施舌，不负津门鼓棹来。”清代诗人张焘《咏西施舌》脍炙人口。文中的“西施舌”便是大家熟悉的蛏子，因为其肉质洁白鲜嫩，吃起来味道又格外鲜美，故有此美名。

每年4月份是蛏子最肥美时期。甬城市面上一些贝壳类水产品大量上市。记者昨天走访市区一些菜市场发现，蛏子已经大量上市，而且个大肉肥。



宁海长街养殖户在挖蛏子。记者 鲁威 摄

## 宁波人每天吃掉10吨蛏子

记者走访得知，海曙中心菜市场蛏子每500克要价18元~26元。

“像蛏子、花蛤、红螺、海瓜子等，在宁波市民的餐桌上都非常常见，也是市场销量比较大的几种贝壳类水产品，特别是蛏子，我摊位一天能卖

出40公斤左右蛏子。近期正值蛏子上市期，销量更加可观。”一位摊主告诉记者。

记者随后从路林市场了解到，作为宁波人餐桌上常见的贝壳类水产品之一，每年蛏子的销量一直在各种贝壳类

中排名靠前。而眼下更是销售旺季，最近蛏子日均批发量在10吨左右。

贝壳类水产品经营户郭先生说，他摊位在售的近10种贝壳类水产品中，销量最大的还数蛏子，占到三分之一左右。

宁波市场上在售的蛏子大多数来自宁海、江苏等周边地区，不过，名气最大的要属长街蛏子。“长街蛏子名气大，价格也更高，比市面上在售的普通蛏子每500克要贵8元以上。”郭先生说。

## 长街蛏子今年价格略涨

这两天，在长街镇伍山村的一个个养殖塘内，三五成群的蛏农们正弯着腰，麻利地挖蛏子。

在长街，养殖蛏子、捕抓蛏子、贩销蛏子、烹饪蛏子、加工蛏

干……一个以蛏子为龙头的产业链逐步形成。该镇从事养殖、捕捞、贩销的已达7000多人，每10个长街人中就有1个人的收入与蛏子有关。

“今年蛏子的价格，

比去年略高一些。”蛏塘边，蛏农告诉记者，这里的蛏子在农历5月养殖，11月开始采收，一直持续到清明前后。

记者了解到，长街蛏子拥有国家地理标志，在浙江省品质最

好。目前长街镇蛏子养殖面积约2.6万亩，产量约7500吨，总产值达1.1亿元。今年受养殖面积、产量影响，价格也水涨船高，今年长街蛏子的收购价在18元/500克以上。

## 蛏子4月份最肥美

“现在是最后一波蛏子出塘的时候，卖完了，养殖户就要放蛏苗养明年的蛏子了。下半年，虽然也有蛏子吃，但9月到11月的繁殖季节，性腺成熟的蛏子口感特别绵软，又没嚼劲，鲜味也不足，肯定没有现在的好吃。”宁海

县水产技术推广总站副站长徐开崇介绍说。

“判断蛏子品质，可以通过看贝壳颜色。”徐开崇说，蛏子壳有灰白色、褐黄色、嫩黄色三种，其中灰白色壳的品种最差；褐黄色的品种稍好；而颜色接近柳芽一样的嫩黄色的，味道

最好。

那么，本地蛏子与福建、江苏等地的蛏子有何区别？“主要是在口感上，本地蛏子带有咸味，而且泥沙少，烹制后味道特别香。”今年52岁的陈才明在长街镇月兰村养蛏子已有30多年。他说：“长街一带是蛏子养

殖的天然港湾，濒临三门湾，常年有大量淡水注入，海水咸淡适宜，饵料丰富，海涂以泥沙为主，十分适宜蛏子的生长，长街蛏子又肥又鲜，吃起来自带咸味，而其他地方的蛏子有点甜腻的味道。”蛏子四月份最肥美。

## 蛏子去泥沙最好用盐水

在产区，通常卖的都是裹满泥浆的蛏子。而在宁波菜场里的蛏子，通常养在清水里。去泥沙后，会不会对蛏子的口感产生影响呢？

陈才明表示：“蛏子本来就生长在泥里，裹

着泥巴的蛏子行话叫‘干水蛏’，从海边拉到内陆，蛏子要先用海水冲洗干净，而且沿途要不停地喷水，防止蛏子死掉，养在水里的蛏子，行话叫‘胀水蛏’。”

他说：“如果条件允

许，最好还是买干水蛏，它的风味比胀水蛏要好一些，干水蛏买回家，用水冲干净，按一斤蛏子二两盐的比例，反复搅拌冲洗2~3次，可清除泥沙。”

“蛏子一定要买活的，有破损或者死掉的蛏

子都不要买。判断蛏子死活，要看两片贝壳，双壳自然微张或者紧闭的，都是活蛏子；蛏子死后，它的闭壳肌会失去活力，双壳会像书页一样摊开。”

记者 鲁威  
通讯员 蒋攀

## 毛笋雷笋大量上市，交易量日均上百吨 市场出现“一元笋”

“雷笋一元一斤，一大捆只要20元。”记者近日走访了解到，菜市场出现了“一元笋”。两三个月前价格昂贵的雷笋又嫩又鲜，价格也回落到低点。

眼下正是吃笋的好时期，不少市民不但买笋鲜食，还不忘老宁波的传统习俗：晒笋干、烤羊尾笋。

### 菜市场出现了“一元笋”

昨天上午，记者在张斌桥菜市场及附近的一些生鲜超市看到，现在雷笋、毛笋成了蔬菜市场的主打品，多数蔬菜摊位都摆放着一堆一堆的笋，品种主要有三个，其中销售最多的要数毛笋和雷笋，而乌笋也开始上市。

一位经营户称，这段时间，市场上毛笋、雷笋的上市量达到高峰，随着供应量大增，价格也“跳水”至低点。

“现在毛笋每斤三四元，价钱只有上市时的三分之一。雷笋接近落市，价格也跌得厉害，刚上市时每斤近20元，现在品质好的也就两三元一斤，如果成捆购买，品质一般的只要一

元一斤。”该经营户说，由于价格实惠，不少市民都是大量采购毛笋、雷笋，买回去后自己做笋干，有的一买就是几十斤。“就我这个摊位上，每天能卖出500多斤毛笋，雷笋也能卖出200多斤。”

而除了毛笋、雷笋之外，现在正当时的是乌笋。目前乌笋的零售价格仍然偏高，没有剥壳的乌笋要20元/公斤，剥好的要34元/公斤。

据了解，乌笋属于野山笋的一种，宁波市场上的乌笋主要产自余姚四明山区，向来受到消费者厚爱。宁波人喜欢将乌笋拍裂成扁形，切成4厘米小段后做成“脚骨笋”油焖食用。

### 加工羊尾笋正当时

近日，笋价大跌，很多消费者开始加工羊尾笋、笋干菜等，不少人一捆一捆地购买雷笋。在蔬菜批发市场，雷笋刚上市时每公斤批发价20多元，现在价格跌到刚上市时的十分之一。

而正在卖笋的一位奉化农户告诉记者，其实，晒笋干、烤羊尾笋是笋农在无奈之下的一种选择。每年清明后，毛笋、雷笋大量上市，如果不及及时收割，耽误一两天笋就会变老，这个时段，每天新鲜挖来的笋往往来不及卖，而且价格也很低，于是笋农只好晒笋干，烤

羊尾笋，以延长保鲜时间，慢慢卖。代代相传就成了习俗。

市民忙着加工笋产品，很多笋农除了鲜卖，还自家加工羊尾笋、油焖笋等。在张斌桥菜市场，专门售卖奉化农产品的摊位，新鲜的羊尾笋售价30元/公斤。

摊主称，宁波人的习惯是，雷笋加盐在大锅里烧烤加工成羊尾笋；而毛笋则煮熟后切片晒干或者切碎后和霉干菜一起煮熟再晒干做成笋干菜，然后收藏起来慢慢享用。烤肉还是做汤，都很鲜美。

### 毛笋雷笋月底基本落市

宁波市蔬批市场副总经理张富强告诉记者，今年笋价比较便宜，从上市到现在都低于去年同期。最近笋的供应量很大，已经处于供过于求的状态。

据张富强估计，到本月底，毛笋、雷笋基本落市，而野山笋主要以乌笋为主，还可以再销售一段时间。

最近，毛笋的批发价每公斤四五元，雷笋

每公斤2元，乌笋尚处于上市阶段价格略高，每公斤批发价近10元。毛笋和雷笋的交易量都很大，每天分别有五六吨，而乌笋产量不大，价格倒是比较坚挺。

对于雷笋价，张富强告诉记者，不会再往下跌了，再跌都不够生产成本了，笋农会考虑加工成羊尾笋，延长保存期，今后逐步销售。

记者 谢昭艳