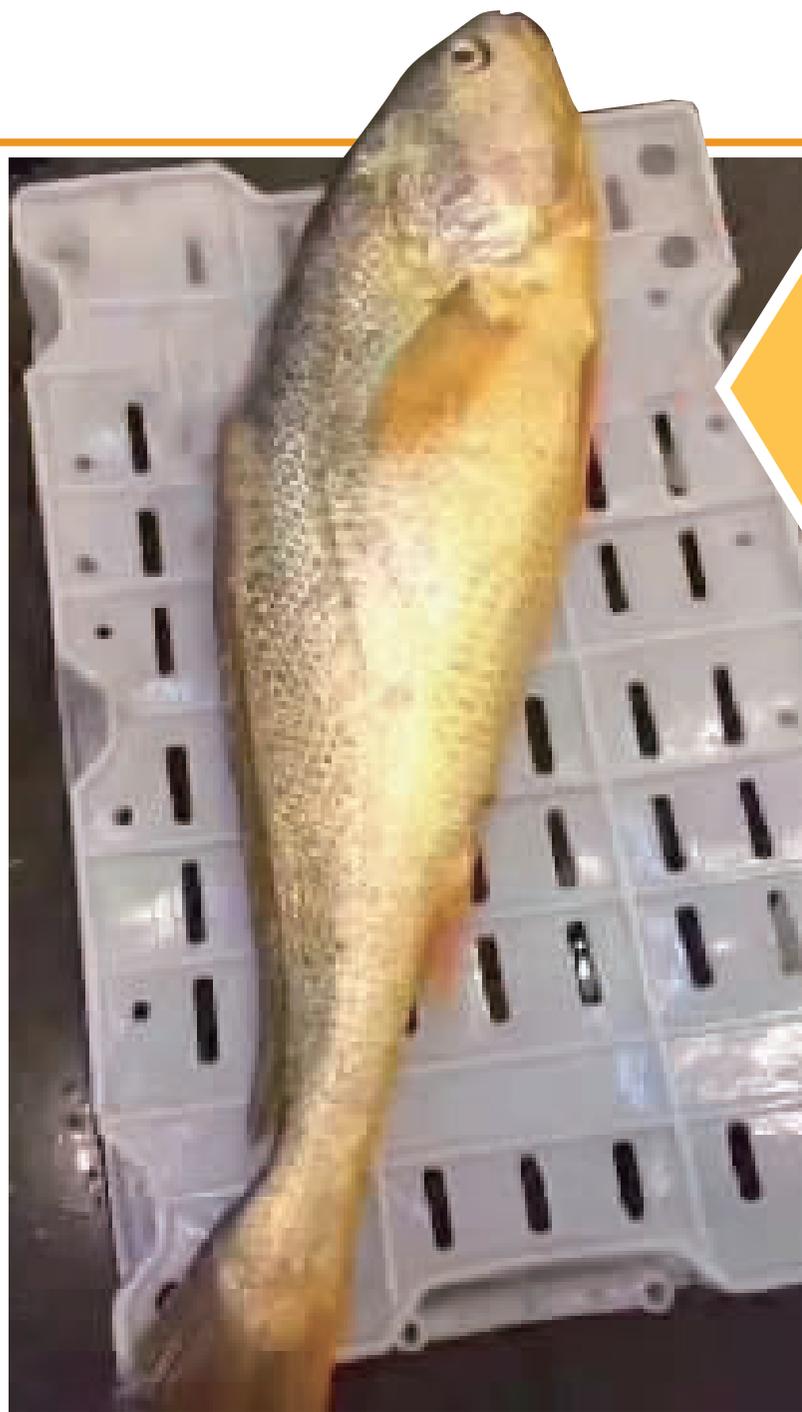


东南商报

2017年9月25日 星期一 丁酉年八月初六

年轻人的二次元, 中老年人的广场舞 线上“舞林”多商机

02~03
版



14.8 万元

一条大黄鱼卖出一辆轿车价 该鱼长50多厘米,重4.9公斤

前天晚上,宁波市绿顺水产有限公司大水产交易区惊见一条50多厘米长、4.9公斤重、通体金灿灿的大黄鱼,这条大黄鱼每公斤售价3万元,最终以14.8万元成交,这相当于一辆普通家庭轿车的价格。

记者了解到,这条大黄鱼是奉化渔民捕获的,最终卖给了一家饭店。至于是哪一家饭店,经营户不愿透露。经营户表示,这么大规模的大黄鱼非常罕见,至于最终可卖多少钱,难以预估。

“9.8斤重的大黄鱼,我第一次看到。”在水产市场做了好几年生意的叶先生感慨道。他告诉记者,今年开渔后,和去年相比,大黄鱼数量明显减少。市场较为常见的是条重0.5公斤左右的大黄鱼,条重0.15公斤以下的不多,条重1公斤以上的也很少。

“今年从渔船上收购的价格就涨了,批发出去的价格也相应高了。不过每天的价格都会有变化。”叶先生说,目前市场行情,条重0.15公斤左右的200元/0.5公斤,条重0.25公斤以上的330元/0.5公斤,条重0.5公斤左右的780元/0.5公斤,条重0.75公斤以上的则要1000元/0.5公斤左右。1公斤以上的大黄鱼数量很少,价格也就不好说了,都是随行就市,看行情定价格的。”由于近日黄鱼数量偏少,价格比去年涨了不少,平均涨了50%。

对于今年的大黄鱼捕捞情况,市场负责人戎永敢认为,今年开渔后,鲳鱼、鳗鱼、带鱼数量较多,至于大黄鱼的供应情况很难预计,因为在海上作业捕捞到哪几种鱼,数量多少,都不确定。

这规格的大黄鱼,究竟如何烹饪?中国烹饪大师林军告诉记者,这种规格的大黄鱼,都是顾客专门宴请重要客人的,一般是一鱼两吃或三吃,甚至有更多的吃法,采用雪菜大黄鱼汤、红烧、抱盐等宁波菜的经典烹饪方法。宁波市餐饮业与烹饪协会小而美分会会长潘永健告诉记者,大黄鱼的烹饪方法还是采用传统的红烧、抱盐等比较好,重点是这条鱼的鱼胶值很多钱,估计会卖到3万元左右。根据宁波人的传统,大黄鱼的鱼胶是大补的。

记者 谢昭艳 文/摄

广告

宁波银行
NINGBO BANK

宁波人自己的银行

上虞红心猕猴桃

立袋49.7元

市交通委发布国庆出行预警 客流最高峰 10月1日出现

04版

2017 甬港经济合作论坛开幕

距离甬港经济合作论坛开幕 还有 **1** 天

2017年9月26日~28日

今天多云,午后局部雷阵雨,南到西南风3~4级,25°C~32°C

编辑:雷军虎 林兴科 美编:徐 哨