

休渔后,宁波餐饮界“热点”换成了啥?

记者 周晖 通讯员 郑蓉

核心提示

东海“热气货”是宁波人的“心头好”。5月起,东海全面休渔,市面上禁止销售带鱼、大黄鱼、小黄鱼、银鲳、鲈鱼、三疣梭子蟹、龙头鱼、虾蛄等8种海洋捕捞冰鲜或活体水产品,休渔将持续至9月份。暂别东海“虾兵蟹将”的宁波餐饮界,主角换成了啥?市民的家常菜谱有何新特点?

记者最近调查了甬城餐饮企业、海鲜批发市场、菜场超市,也走访了部分市民。



贝壳类小海鲜供应量充足。

海鲜以冻品为主

众所周知,在休渔前,宁波的水产、餐饮企业都会囤积一定数量的冰鲜鱼虾蟹类,以备日常的销售需要。

采访中,我市多家餐饮企业均对记者表示,目前,水产销售以冻品为主,如带鱼、鲳鱼、小黄鱼、米鱼、海虾、橡皮鱼等。虽然鲜度方面会差一点,但能满足基本需要。

宁波东福园饭店负责人张空说,东海休渔对饭店影响不大,他们特色菜如冰糖甲鱼、大汤黄鱼、冬瓜盅的原料采购不受休渔影响,加上目前上市的贝壳类很多,用青蟹替换梭子蟹,加上一些近海小海鲜,海鲜供应不愁。

宁波石浦酒店集团行政总厨陈继波表示,休渔期内,他们除了加强淡水产、养殖海鲜的采购外,还用中高档的海鲜来填空,如青龙、帝王蟹、基尾虾、东星斑等,来满足高档婚宴、商务宴请、家庭聚会等需求。

“不过,今年不少海鲜价格高得离谱。”陈继波举例说,像基尾虾,往年价格一般每斤70元至80元,贵时每斤100多元。而今年售价长期处于每斤超200元的高位,也未随天气转热而价格下跌,让一些食客感叹“吃不起”。

市民换口味张罗菜谱

位于高新区的舒乐饭店是一家开了30多年的老牌平价饭店。采访时,记者正好遇上饭点,店主陈佩君正忙着为客人点菜,点菜区各种海鲜、淡水产、时令蔬菜琳琅满目。

对于执行10多年的东海休渔,陈佩君早已习惯。“除了海鲜,休渔期热销的淡水产不少,有东钱湖朋鱼、小龙虾、河虾、蛳螺等,但时令蔬菜却是人气最高的必点菜。”陈佩君说,天热后,各种本地时令蔬菜上市,如脆瓜、茭白、番茄、花生,新鲜好吃,颇受食客青睐。

“可能是大鱼大肉吃多了,更需要清口营养的时蔬。”陈佩君称,他们饭店卖的奉化花生,鲜度很高,一天能卖上百份。

休渔期间,甬城市民也是换着口味张罗每天的菜谱。市民张顺富每天去家附近的超市买菜。他说,宁波人一年到头吃海鲜,休渔期换换口味也是自然,目前是小龙虾旺销的季节,价格也便宜,可以吃个爽快。

在M6生鲜的连锁门店里,一盒盒“滚臀壮”的花蛤、圆蛤等近海小海鲜摆在门店的醒目处,吸引附近市民选购,也为休渔期的市民餐桌提供了多元的菜肴方案。

三江超市青林湾店海鲜主管顾斌表示,休渔后,超市销售的水产主要有两类:一是冷冻商品;二是鲜活类商品。如国内养殖的对虾、河虾、沼虾、石斑鱼,以及波龙、珍宝蟹等进口鲜活商品。

宁波水产品批发市场相关负责人告诉记者,目前交易的水产以冻品为主,销量比休渔期前同比减少一半以上。水产品批发市场的冻品交易区已储存好约6000吨的冷冻产品,养殖黄鱼、养殖梭子蟹、小龙虾也集中供应。冻品、养殖水产、进口水产是休渔期间批发市场的“主角”。

海湾金茂悦 品质滨海住区



海湾金茂悦位于宁波城市向东战略要地——北仑滨海新城,长三角臻藏蓝色海湾之上,临近城际铁路(规划)接驳四号线和两条疏港高速,出行轻松便捷。项目靠近东部高教园区,还有滨海国际合作学校、泰河中学等多龄段优教(资源教育资源以政府公告为准)。项目两公里内有约1.88km万人沙滩、明月湖湿地公园、梅山

游艇码头等高端滨海度假资源。

海湾金茂悦的精工品质在景观的铸造上尤为凸显。在实景示范区中,约8米高的府门借鉴了金茂府系门庭设计;礼仪树阵、林荫曲道、礼序中轴等景观,续写精筑细节;园内规划约2000㎡中央园林和多龄段互动空间,让生活美好丰盈。

项目户型建面约84-115㎡,以精工品质为基石打造北仑滨海住区。其中建面约84㎡户型,以低总价,小面积等优势备受年轻人的青睐。建面约115㎡户型,凭借三开间朝南、约11米南向大联厅等优势受到不少用户的关注。建面约84/105/115㎡户型火热销售中,臻席递减。

开发商:宁波骏茂房地产开发有限公司
预售证号:甬梅保房预许字(2020)第03号