



热
财
事

又到蟹肥膏红时,市民忙做咸炆蟹

今年是鲜白蟹丰产年,总体售价低于去年

□记者 朱一丹 鲁威

白蟹是宁波人很喜欢吃的美味海鲜。记者近日走访市场了解到,眼下已经到了一年中鲜白蟹质量最好、红膏最多的时期,许多市民已经开始购买鲜白蟹去做红膏炆蟹了。而据记者昨天从有关方面采访获悉,今年可以算是一个鲜白蟹丰产年,相比起去年,今年我市鲜白蟹的售价相对要便宜一些。

今年是鲜白蟹丰产年

昨天,在象山石浦码头上,一位渔民告诉记者,虽然这几天天气转冷,鲜白蟹捕捞量比之前稍微有所下降,但每次还是能捞到上千箱的鲜白蟹,这个量差不多比去年同期要高两三成。“每年12月下旬之后,都是鲜白蟹个头最大、蟹内红膏最为厚实的时期。再加上元旦、春节双节临近,近期鲜白蟹市场需求量一直保持高位,码头上也多了不少满载鲜白蟹而归的流刺网渔船。我们打算梭子蟹捕捞一直持续到明年1月中旬。之后,不少渔民要回家过年,梭子蟹捕捞将停止。”

“今年我市的鲜白蟹产量高,平均一条船的产值达到了120万元,按照40元一公斤来算,从开

渔以来一条船就可捕到30万公斤的梭子蟹。”象山流网渔业协会会长林小来介绍称。

记者昨天同时从宁波市水产批发市场大水产交易区负责人戎永敢那里了解到,今年宁波市水产批发市场大水产交易区鲜白蟹(包括海洋捕捞和养殖鲜白蟹)总成交量大约为21900吨,成交量比去年高25.64%。

“从全年行情来看,今年也是个鲜白蟹丰产年。去年在宁波销量最大的十大海鲜排名中,鲜白蟹排名第6位,但今年其销量排名已经上升到第3位。”戎永敢告诉记者,近期我市市场鲜白蟹的供应量的确相当充足。

全年鲜白蟹均价同比低四分之一

据了解,今年鲜白蟹的交易量比去年明显增多,而平均价格要低于去年。

据戎永敢告诉记者,由于供应充足,今年宁波

市水产批发市场的大水产交易区鲜白蟹全年平均价格比去年要低。数据显示,今年交易区内鲜白蟹平均批发价格24元/公斤,比去年均价低25%。

近期红膏鲜白蟹一天一个价

不过,尽管今年我市鲜白蟹总体来说价格不贵,但随着春节的临近以及市场采购量的增大,近期我市鲜白蟹的市场价也已经在逐渐上涨。

昨天下午,记者去海曙区一家超市采访了解到,那里月初时还只要48元/公斤的鲜活红膏白蟹,到了上周已经涨到60元/公斤,而昨天最新的零售价格要96元/公斤。同样,冰鲜蟹的价格也逐渐从本月初的36元/公斤左右,慢慢涨到了近50元/公斤。

“现在红膏白蟹价格每天都会变动,基本上一天涨个1-5元/公斤,毕竟现在的鲜白蟹个头要

更大,质量也更好了嘛。像现在我们超市里在卖的蟹,基本上每个都能保证有很多红膏,而且单个的重量大多能达到半斤左右。”一位超市工作人员告诉记者,由于红膏白蟹口味鲜美,因此虽然价格有所上涨,但销路非常好。

除了零售市场,精明的市民还把采购鲜白蟹的眼光投向批发市场。“我们批发市场里最近也多了很多市民散客,很多人都是专门来团购鲜白蟹,打算回去做红膏炆蟹的,往往是几家人一起拼着买上好几箱。”戎永敢告诉记者。



昨天,高塘菜场海鲜摊位上堆满了鲜白蟹。
记者 龚国荣 摄

小贴士

红膏炆蟹做法

红膏炆蟹可以说是宁波菜系里的头牌花魁。每年蟹肥膏红时,选用鲜白蟹用饱和盐水腌一天左右就能食用。

咸炆蟹制作并不难,但原料的挑选和盐水配比很重要。首先蟹必须要活的,最好选用大一点的红膏老蟹。蟹个儿大并不代表膏多,关键是要看蟹的肚脐。如果肚脐红,两头尖尖的都有膏的,这类梭子蟹做炆蟹最好。其次,配置盐水的水与盐的比例一般为10公斤水、2.5公斤盐,但可以根据个人口味来,想要淡一点就少加点盐。再将活蟹洗干净后,投入调制好的盐水中(蟹脐朝上),水要没过蟹身,盖好盖子,腌制15个小时即可捞出。

中国银行 宁波市分行
BANK OF CHINA NINGBO BRANCH

跨年精彩!
尽在中行信用卡!

跨年感恩钜“惠”

活动时间:即日起至2015年1月3日

活动商户:苏宁宁波地区13家门店

活动内容:活动期间,刷中国银行信用卡、5·1服务卡,单笔消费满3000元,返现100元;单笔消费满5000元,返现200元,每卡限返300元(苹果系列产品不参加)。

迎新超值满立减

活动时间:2015年1月1日至2015年1月3日

活动商户:宁波杉井奥特莱斯广场

活动内容:活动期间,刷中国银行信用卡在杉井奥特莱斯广场店铺单笔消费满500立减30元(餐饮、租赁店铺除外),每卡每日限减30元。

充值满即送

活动时间:2015年1月1日至2015年12月31日

活动商户:M6生鲜超市

活动内容:使用中国银行信用卡、5·1服务卡充值M6消费卡,满2000元送20元,单笔交易限送20元,每卡每月限享1次。

温馨提示:上述活动名额有限,额满即止。



公众微信:
中国银行宁波分行



新浪微博:
中国银行信用卡-宁波

客服热线 40066-9566