



象山港马鲛鱼少量上市了

目前菜市场里大多是福建及深海马鲛鱼



菜市场新鲜上市的马鲛鱼。记者 唐严 摄

□记者 徐文燕

象山港里马鲛鱼,清明前后正当时。眼前,迎来了一年中马鲛鱼最鲜美的时候,记者昨天了解到,象山港马鲛鱼已经少量上市了,在象山港一带的酒店餐馆,已有不少食客慕名前往,不过,在宁波市区的各大菜市场里,象山港马鲛鱼还比较少见。

鱼头鱼尾咸齏煮,中间鱼身“刨盐盐”——宁波民间流传的一段话生动地道出了人们对马鲛鱼的钟情,在记者的朋友圈里,已经有不少好友相约周末去象山港一带品尝马鲛鱼的美味。记者采访了解到,目前已经有少量象山港马鲛鱼上市,“我们这里已有市民来尝鲜,最近一天要接待10桌左右。”宁海县强蛟镇峡山村码头的峡山海鲜舫老板尤先生告诉记者,目前正宗的象山港马鲛鱼要卖到200元左右一斤,随着清明的临近,品尝马鲛鱼的市民会越来越多。

而市民要想在市区尝到这个时节马鲛鱼的独特鲜味,还是不容易。宁波市水产批发市场水产交易区负责人戎永敢说,现在宁波菜市场卖的马鲛鱼大多还是来自福建以及深海的马鲛鱼,价格比较便宜,十几、二十元左右一斤,并非正宗象山港马鲛鱼。他特别提到,清明前后的马鲛鱼身价倍涨,但不是所有马鲛鱼都贵,而是特定时间、特定地点捕捞的马鲛鱼,即清明前后象山港海域捕捞的蓝点马鲛鱼特别珍贵,被宁波人称为“鱼中极品”。他说,每年清明前

后,象山港蓝点马鲛鱼都会洄游到象山港南非山海域交配产籽,产籽完即游归大海,其短暂的渔期更显鱼的珍贵。此时的马鲛鱼通体泛绿色光泽,肉质细腻,极为鲜美,人们称之为“川乌”。

象山港马鲛鱼为啥这么“鲜”?宁波海洋与水产学会有关负责人说,由于马鲛鱼自身本来就是通体肥腴,蛋白质营养丰富,再加上象山港内海水淡水交融相容,环境适合马鲛鱼生长,这一切都使得在象山港泡了几天的马鲛鱼的肉质特别细腻,口感更加鲜美。

不过,遗憾的是,由于象山港马鲛鱼目前上市量少需求大,大部分都被沿海农家乐、酒店所收购,所以市场上数量极少。

市民在菜市场买马鲛鱼时要学会辨别,戎永敢介绍说,象山港的马鲛鱼背脊附近有蓝绿色的光泽,而其他马鲛鱼的颜色较黑,没有这种光泽。此外,与其他马鲛鱼相比,象山港马鲛鱼更硬,无论看上去和摸上去手感都有点硬邦邦。还有一点是,象山港马鲛鱼的肉质呈现自然的粉红色,而外地的马鲛鱼则比较白。

“中国好笔创意设计大赛”昨在甬启动 “中国好笔”呼之欲出

本报讯(记者 崔凌琳) 中国什么时候才能生产出自己的好笔?李克强总理的“问笔”激起千层浪,引发了全国业界的广泛讨论。昨天,随着“中国好笔创意设计大赛”在宁波的启动,中国制笔业“大佬”——贝发集团正式牵头开启“中国好笔项目”。

据悉,宁波是“中国文具之都”,生产着多达上万吨文具,但长期以来,宁波文具主要以OEM为主,自主设计、自主品牌的产品附加值较低,利润附加值和品牌溢价都不算高。开展自主设计、提升品牌形象、改善产品质量和档次,成为宁波乃至中国文具业顺应供给侧改革、提升产业竞争力、满足市场需求、实现持续发展的一个重要任务。

贝发集团董事长邱智铭昨天在接受记者采访时表示,需要质量、文化、创新、品牌等方面的立体突破,生产出中国自己的好笔所需要的技术和设备,贝

发集团将通过跨界合作和加强自身的研发功能来实现,而中国好笔的外观、工艺及功能创新,则希望有更多的人共同出谋划策。中国好笔的制造,需要发挥工匠精神,需要从基础的研发和设计做起,立足现实,一点一点的进行筛选、打磨,只有这样,才能促使中国的制造业从中低端走向中高端。“中国好笔创意设计大赛”是其中一个关键环节,这将是一场号召全民进行工业设计,描绘出自己心中好笔的活动。

本次活动的主办单位中国工业设计协会副会长应放天教授将笔比作当前人类除了手机以外另一样随身跟随的最好伙伴,他提出,除了书写功能外,笔还应是一件最好的智能穿戴设备,比如它可以随时了解和采集人体脉搏、血压等数据,以此对其功能加以延伸;制笔企业甚至可以提供特殊的制笔材料,让消费者自己随手就能打印出一支集美观、舒适、个性等为一体的笔来。

应放天表示,“中国好笔项目”实际上并不只局限于如何制造出好笔,其更深层的意义其实是为行业打开思路,让制笔业乃至更多消费品制造企业去思考产品未来的样子。

海鲜旺发季吸引远方饕客 可以下厨做菜的 酒店公寓悄然走红

□记者 谢昭艳

春季,象山港的马鲛鱼、宁海的蛏子等海鲜旺发,艾青麻糍、新茶等散发着淡淡的清香……宁波美食吸引了远方的食客,记者采访了解到,最近一些可以供客人下厨做菜的酒店公寓悄然走红,因为有一些外地游客专程自驾或打飞的来宁波寻觅美食,除了上酒店餐馆吃外,还愿意自己买菜下厨做菜,在酒店体验一把居家的乐趣。

远方饕客专程赶来 品尝当地小海鲜

“象山港的马鲛鱼上市了吗?东钱湖的艾青麻糍现在有吗?”近日,一些吃货忙着打听春季宁波时令美食的上市时间表。一些和宁波有缘的人士,生活在别处依然对宁波的美食念念不忘,有些人甚至想打个飞的来宁波,住上十天半月的,自己买菜、下厨,体验一把生猛海鲜当家家常菜的美食人生。

近日,甬城春暖花开,奉化的桃花、宁海的油菜花争奇斗艳,同时春汛旺发,东海的鱼虾、贝壳类到了最肥美的时节,美景美食诱人,吸引不少游客前来观光觅食。记者从位于东部新城的一家酒店公寓的前台了解到,近日来住店的客人很多,不少是一家人自驾来甬。有一户来自上海的一家五口,媳妇是北仑人,嫁到上海,而公公婆婆都是山东人,一家人久闻宁波海鲜的盛名,这次全家自驾来到宁波。北仑媳妇施展善于烹饪壳类的特长,从附近生鲜超市购买了虾姑、蛤蜊、蛏子等海水产,烧了一大桌。前台还告诉记者,有些家庭远道而来,不会烹制海鲜,还会到前台来请教,让店员介绍烹饪小海鲜的窍门。

这位前台告诉记者,来住店的食客很多来自上海、江苏,也有从广东、四川等地打飞的而来的。

带厨房的酒店公寓 顺应需求悄然走红

因为此类游客的需求,近期一些带厨房功能的酒店公寓悄然走红。记者在携程网输入“酒店公寓”,马上跳出十多条信息,房价大多在每天300元上下。记者点击排名较前的理想家酒店公寓,电话咨询了其文化广场店,前台告诉记者,他们除了有普通酒店的各项服务外,每个标间还配备了锅、碗、筷子等基本厨房用品以及开瓶器、红酒杯等,旅客住店后,可以去采购新鲜食材自己动手烹煮美食。她说,海鲜菜肴对食材的新鲜度要求高,烹煮手法却比较简单,大多数海鲜特别是贝壳类用盐水煮开就可以,因此很多住店客人喜欢去菜市场采购,这样价格实惠,还增加了动手烹煮海鲜大餐的乐趣。

记者了解到,这类酒店比较适合那些出差、旅游较长时间的人。对于他们而言,住星级酒店费用太高,而经济型酒店则略嫌简陋,生活不太方便。一位专业从事酒店生意的张先生告诉记者,酒店公寓最早在宁波出现是在2011年前后,经过四五年的发展,目前市区已经拥有四五十家。不过从目前来看,品牌化的酒店公寓为数不多,主要分布在天一广场、东部新城、鄞州中心区等区域。

目前住店客人大多是一些高端商务人士和家庭型自由行游客,多数是通过熟人介绍或者在网上直接搜寻而来的。张先生认为,酒店公寓属于小众市场,不过前景看好。都市人对旅游的理解,越来越注重生活体验,而酒店公寓的经营模式正迎合了这部分人的需求。

JIAO XUE ZHI NAN
教学指南



广告垂询电话:87685719

浙江万里学院 中国政法大学
联合开办同等学力申请硕士学位宁波班

浙江万里学院法学院与中国政法大学法学院联合开办中国政法大学法学专业同等学力申请硕士学位宁波班,第一期已在2015年8月29日如期开班,第二期开学时间定于2016年4月中旬,利用周末时间学习,由中国政法大学知名教师、知名法学家前来传授,欢迎广大的公、检、法、司及法律工作者等前来垂询和报名。

联系电话:李老師0574-88222651;陳老師0574-88222036。