

哪些海水产品宁波人最爱吃？ 带鱼鲳鱼黄鱼位居前三

本报讯(记者 谢昭艳) 记者昨日从江东水产批发市场了解到,2016年,市场十大主要水产品交易量排名为带鱼、鲳鱼、黄鱼、玉鲷鱼、海虾、鲜蟹、虾潺、海鳗、米鱼和鱿鱼,这十大水产品的交易量达133080吨,比2015年减少12770吨,减幅8.76%。2016年度市场十大主要水产品平均每公斤批发价格35.50元,比2015年每公斤33.60元,上涨1.90元,增幅5.65%。

2016年,江东水产批发市场总交易量超过了20万吨,和上年基本持平,其中这十大海水产品的交易量超过总量的60%;所有海水产品的交易均价每公斤约30元,比上年略有上涨。

江东水产批发市场负责人分析,根据交易量来看,中高档、大规格的海水产品数量减退明显。海洋捕捞产品小型化、低龄化,杂鱼增加趋势逐渐增大,虾蟹类和上层类等经济种类比重占大,同时,捕捞上来的海水产品中很多均为当年生的幼鱼,这也是海水产品资源小型化、低龄化的主要原因。

从去年十大海水产品交易量统计分析中可以看出:带鱼、黄鱼、虾潺、海鳗等水产品交易量均比上年减少,而鲳鱼、玉鲷鱼、海虾、鲜蟹等海水产品交易量均比上年增加。

带鱼已连续第11年荣登市场十大主要海水产品批发交易量首位,鲳鱼交易量取代黄鱼成为第二位。玉鲷鱼从上年的第六位升至2016年的第四位,海虾交易量从上年的末位升至2016年的第五位,鲜蟹从上年的第八位升至2016年的第六位,虾潺则从上年的第三位跌至今年的第七位。海鳗从上年的第五位跌至2016年的第八位,而米鱼2016年继续保持上年的第九位,但米鱼每公斤批发价格已从上年的30元涨到2016年的33元。



昨天傍晚,曙光菜场的水产经营户正在摆放新鲜海鲜,供顾客选购。 记者 胡龙召 摄

近期高档东海海产品价格大幅上涨 东海红膏鲜白蟹、东海鳗鱼等上涨最为明显

□记者 谢昭艳 鲁威

近来,野生大白蟹、小黄鱼等这些东海野生高档鲜海产的价格日日攀升。记者了解到,从上月下旬起,高档野生海产的价格开始快速攀升,到现在为止已经上涨了20%以上,业内人士披露,随着春节临近,白蟹、鳗鱼等高档海产的价格还将有所上涨。

高档海产品价格已经上涨了20%以上

记者昨日从江东水产批发市场了解到,这几天,正常交易量每天达到500吨。批发市场负责人戎永敢告诉记者,这段时间,大量的渔船到港,交易量放大,而这段时间高档海产品的价格也将有所上升。“宁波人过节必买的个头较大的鲜白蟹、鳗鱼等价格上涨尤为明显。比如腌制咸蟹的每只8两以上的红膏蟹,批发价每斤在120元以上,而且进场交易的数量不多。条重5斤以上的东海鳗每斤批发价超过30元。像野生大黄鱼条重一斤以上的,每斤批发价已经超过了600元。还有雷达网带鱼,条重一斤以上的批发价超过了100元。”戎永敢分析,现在的趋势是,越是临近节日,高档海产品的价格上涨越明显,因为逢年过

中低档水产品的价格基本未变

走访菜市场 and 生鲜超市时,记者看到,青占鱼等中低档水产品的零售价基本和平时持平,每斤零售价都在5元-10元之间,其次,养殖黄鱼、外洋鱿鱼的价格每斤也就20元上下。一位水产经营户告诉记者,“这些海产品,一年到头价格基本不变,越到节日,购买的顾客越少。”

春节临近跑码头渔村采购的人增多

春节越来越近,有不少人选择到奉化、象山等地码头采购新鲜鱼货。

昨天一大早,距离宁波市区一小时车程的奉化莪湖镇桐照码头上人头攒动,有不少是特意赶来购买鱼货的市民。“元旦期间,到港的渔船不少,到码头采购鱼货的游客也有不少。”码头边上的小店老板告诉记者。

家住海曙的王起钢每年都会约上好友到渔村采购一批新鲜鱼货。“这次买了一箱米鱼回去做鱼鲞用。此外,还买了一箱白蟹,回家做炆蟹。”王起钢告诉记者。卸货码头上还有不少撑着遮阳伞零售鱼货的。“以前,鱼货上岸直接销到批发市场卖,或者直接被饭店订走。现在,到码头边来买水产品的市民日益增多。

节,市民的消费水平更高。

而记者走访菜市场时看到,一些高档鲜海产价格上涨,但数量并不多。对此,戎永敢认为,现在过年期间市民在饭店的消费增加,很多饭店早已开始囤积鲜白蟹、鳗鱼等,准备腌制咸蟹、鳗鲞等过节佳肴,因此批发市场的高档品有很多被饭店直接买走。张斌桥菜市场一位做了十多年海产生意的女士告诉记者,“现在进货很不容易,特别是个头较大的小黄鱼、带鱼等,进价一天比一天贵,而且数量也很少,每次去进货都像打仗一样,看到好货马上就抢,多问几句,就会被别的经营户买走。”

戎永敢告诉记者,近5年来,这些中低档海产品的价格上涨不明显,主要和宁波人的消费习惯有关,宁波人吃海鲜认准东海野生高档货,品种主要集中在白蟹、带鱼、野生黄鱼、海虾等,到了重要节假日,特别是春节,这种特点更为明显。其次也和捕捞量有关,现在进场交易的高档野生东海海产品数量在逐年减少。

虽然价格没怎么便宜,但大多数人图的还是新鲜度。这两天卖出了十箱,收获不小。”零售鱼货的沈师傅告诉记者,从去年11月底开始,就有不少市民到码头上购买鱼货腌制海产品、晒鱼鲞。

采访中,记者在码头附近的晒场里还见到了不少购买鱼鲞的市民。据晒鲞师傅介绍,有的市民在码头上购买好鱼货后,直接委托他们帮忙加工晒制,过年前来取,只需付晒鲞费用即可。

近日,到路林江东水产批发市场批发水产品的市民增多,该批发市场负责人戎永敢提醒消费者,最近到批发市场采购的市民大增,每天拥堵严重,停车成了大问题,建议市民尽量搭乘公共交通,地铁、公交在路林都有站头,非常方便。

采购海鲜 也讲究“望闻问切”

有网友在网上发帖称,去年12月下旬,去象山石浦游玩,并在石浦菜场购买了一箱带鱼。可是第二天,该网友发现箱子里约有五分之一的带鱼是臭的,无法食用。

不少市民遇到过此类事情。对此,熟悉海鲜采购的网友“永泳甬涌”分享了一些采购小窍门。上码头买鱼货,新鲜又便宜。但是挑选海鲜跟中医行医一样也讲究“望、闻、问、切”。

首先是“望”。挑选海鲜时,跟市场买东西是一样的,吸引人的地方,人多的地方,海鲜总是最好的或是价格相对比较实惠的。大家都是挤着去抢货,下手慢的是很难抢到的。挑海鲜时,大家都喜本地小海鲜(东海海鲜)。

其次是“闻”。闻海鲜的味道,存放时间较长的海鲜,劣质海鲜,双氧水泡过的海鲜,单凭气味也能嗅得出来。

然后是“问”,挑选时,最好货比三家,看到中意的海鲜,一定要问好其价格,最好是问刚买过的买主,至少价格跟别人一样,不吃亏。

最后是“切”。选中了中意的海鲜,一定要亲自验货。验货大有讲究,不能乱翻格子,翻动容易破坏鱼鳞,影响鱼的卖像。同时,网友“永泳甬涌”表示,一些商家为了卖出好价格,会将新鲜的,品相好的,个头大的海鲜堆放在格层的最上面。如果不仔细验货,很有可能买到劣质货。有些商家为了卖个好价格,以次充好,将养殖的冒充野生的卖,黄鱼最多,这就需要根据鱼的体形辨别。

批发比零售要便宜许多,同样的海鲜,零售比批发市场要贵三分之一以上。“永泳甬涌”建议,市民到码头、渔村采购鱼货时,最好找一个懂行的人,选择四五人拼团去采购,是最佳的选择。平摊下来海鲜品类多,量适中,价格也合理。

记者 谢昭艳 鲁威