

再见 东海海鲜大餐

记者节日走访市场
长假里市民乐享丰盛海鲜

东海海鲜是宁波人的“心头好”。东海休渔了，可咋办办？从5月1日12时起，宁波4236艘渔船集体泊港，进入伏季休渔期，最长休渔时间为4个半月。

对于无海鲜不欢的宁波市民来说，“五一”长假里能吃到“热气货”海鲜吗？价格会上涨吗？记者昨日走访市场时发现，东海鲜货仍有不少在售。相对去年同期，除梭子蟹外，整体价格平稳。市民可以趁着最后一波旺销期，品尝到不少透骨新鲜的东海鱼货。5月8日后，宁波市面上将暂别东海鲜货，一别起码三个月以上。

1 市场里东海鲜货不少

“快来买！这是东海的雷达网带鱼，再过四五天就没货喽！”昨日上午，江北区天水菜场的一位海鲜摊贩卖力地向顾客叫卖着她的鱼货。

“不是东海休渔了吗？怎么还有货啊？”一位买菜的大妈问。摊贩说：“渔船是4月30日靠岸的，这几天还是有货的。”

记者在三江超市注意到，除了东海带鱼外，小黄鱼、鲳鱼、梭子蟹、虾姑等东海鱼货仍然不少，摆放在醒目位置，价格也是有高有低。个头较小的东海鲜活梭子蟹每公斤60元，小鲳鱼每公斤50元左右，大带鱼每公

斤100—120元。

在甬城餐饮企业里，东海海鲜是五一长假的主打菜系。惊驾路上的福临门渔港负责人告诉记者，4月底大量渔船回港，带来了丰盛鱼货，他们采购了一批质量上乘的东海货，清蒸、红烧、盐焗——各式烧法，小长假里颇受食客追捧。

宁波石浦大酒店相关负责人表示，这几天码头到货的东海海产品非常丰富，尤其是大块头的野生梭子蟹、大鲳鱼、大黄鱼，虽然价格不菲，但满足了部分食客的品味需要，堂食人气也在小长假里旺起来了。



超市里的东海海产品种很丰富。

2 休渔一周内可售

“按照规定，最后一批渔船4月30日回港，休渔的头一周内市场可售东海海鲜，因此‘五一’假期，宁波人仍然可以吃到比较丰富的东海海鲜。”市水产批发市场绿顺水产负责人戎永敢解释说。

这两天水产批发市场的海捕类水产交易比较大。数据显示，4月30日、5月1日的交易量都在400吨左右，整体批发价变化不大，较去年同期略涨约5%，涨幅最明显的要属规格较大的梭子蟹，五两以上的野生东海蟹要卖到每公斤500元上下，比去年同期涨了约50%。相对应的是，1

两重的小蟹由于供应量大反而便宜不少。

“由于鲜活海鲜保鲜期短，这几天鱼贩、经销商都抓紧在最后阶段销售或囤货，市场人气比平时要旺不少。”戎永敢说，这个窗口期只有一周，5月8日起至8月1日，全市水产交易市场、菜市场、超市、临时摊点、饭店排档等涉渔经营场所禁止销售带鱼、大黄鱼、小黄鱼、银鲳、鲈鱼、三疣梭子蟹、龙头鱼、虾姑等8种海洋捕捞冰鲜（除钓业外）和活体水产品（含暂养），以及其它违法违规捕捞的渔获物。

3 休渔期三种渠道保供应

今年是休渔期延长的第四年，我市海产品供应比前一年趋于稳定。休渔后，宁波人餐桌靠什么来填补水产的空白？

市水产品批发市场相关负责人表示，冻品、养殖水产品、外来鱼货将成为休渔期的三大主力。冻品交易区早早就开始囤货，已储存好了8000

吨的冷冻产品，确保供应无忧。

此外，产自东海的淡菜、贝类、虾等近海时令海鲜并不受休渔影响。养殖海产近年来也发展迅速，养殖黄鱼、养殖梭子蟹等也会大量供应，三文鱼、金枪鱼、鳕鱼、大马哈鱼以及东南亚各国的鲷鱼、带鱼等“洋水产”也会源源不断地入市。 记者 周晖 文/摄

延边大米怎么煮好吃？

12位市民同台PK
结果一碗最简单的白米饭获得一等奖

说起延边大米，很多宁波人并不陌生。这两年，延边大米早就爬上了宁波人的餐桌。有数据显示：2019年延边大米在宁波市场的销售量已经达到1.5万吨。

昨天上午，宁波市“延米甬香”米饭节启动仪式在鄞州区天宫庄园启动。延边大米怎么煮更好吃？有意思的是，现场12位市民用同款延边大米同台PK，结果12号选手邢女士凭借一碗最简单的白米饭获得一等奖。



12位市民用同款大米现场PK。

延边大米在宁波市场热卖

“这几年，宁波社会各界对延边真心帮扶结下累累硕果，延边人民感恩宁波跨越万水千山的真情相助。”活动现场，吉林省延边州常委、副州长娄国闻动情致辞。

娄国闻不忘给延边大米打CALL。他说，延边美食享誉全球，而延边大米更是米中佳品。延边朝鲜族自治州是我国著名的“水稻之乡”，长白山脚下最适宜的气候环境、最肥沃的土地、天池山脉最洁净的水源空气及延边人民独有的水稻栽培技术，造就了粒粒饱满、晶莹如玉、营养丰富的延边大米。用延边大米煮出来的米饭更是软糯可口、醇香绵长，作为贡米的历史就达到1200多年。

现在，延边在宁波开设延边大米直营店1家、直销店19家、零售店3

家。据初步统计，2019年延边大米在宁波市场的销售量达到1.5万吨。

12位市民同台PK

八宝饭、紫薯饭，有经验的“煮妇”还在白米饭中加了玉米粒……现场，12位市民现场烹饪同款和龙大米，很快就饭香扑鼻。

记者打听到，这些选手采用的都是来自延边的“香叮米”，产于被世界公认的水稻种植黄金带上。米饭口感筋道，粘性适中，米粒圆润有光泽。6名评委根据口感给选手投票，每位评委最多投选3票。经过激烈角逐，12号选手获得一等奖，她煮的是简简单单的一碗白米饭。

“今天很多人煮的饭都花了心思，我就煮了最传统的白米饭，都觉得自己没希望了，没想到竟然是一等奖。”接受记者采访时，12号选手邢

女士直呼“意外”。

邢女士来自东北，在宁波工作12年，现在是一名新宁波人。她说，这几年一直在吃东北大米。平时，她在家负责煮饭，丈夫负责做菜。“我想保留延边大米的原滋原味，没有添加任何东西，因为大米本身就够香了。今天用的是一口新锅，不然味道能更香。”

记者问她，和龙大米怎么煮更好吃？

对这个问题，邢女士笑了。“其实，我没有什么经验，就是熟能生巧的事，要掌握好水和大米的比例，多煮几次就能找到完美比例。”

智能新零售模式走进社区

延边州有丰富的农产品，颇受宁波人欢迎。数据显示，2018年以来，宁波持续加大对延边的帮扶力度，人流物流交往日益活跃，采购延边农特

产品已经达到2.22亿元。

这些农产品中，宁波人印象最深的恐怕就是延边大米和延边牛肉了。活动现场，朝鲜族打糕、紫菜饭、煎饼等都是延边大米不同的表现形式。而延边黄牛是中国国家地理标志产品，是中国五大良种牛之一，肉质细嫩鲜美、味道纯正，与日本和牛、韩国韩牛相媲美。

活动现场，宁波甬粮科技有限公司负责人给两位智能新零售社区合伙人授牌，以后，白鹤街道的居民能在家门口购买物美价廉的延边农产品。

工作人员透露，今后在这些社区零售店，他们将用新研发的自动研米机，将延边粗米加工成精米，给市民提供不同的选择。首批新零售模式将在白鹤街道的两个社区试点，逐步推广到其他社区。 记者 薛曹盛 通讯员 李超 陆君尔 文/摄