



春节临近,金报记者走访城区部分菜场“掂掂菜篮子”

二师兄扛住冷空气,“身价”稍涨

虾兵蟹将没扛住,“涨”声一片

好吃的腊味怎么做?几位高手给大家“传授秘籍”



宁波白鹤菜场,售卖的鲳鱼。



白鹤新村,居民晾晒的橡皮鱼。

近日,金报记者走访甬城部分菜场了解到,受冷空气和春节临近影响,鲜活海鲜的价格上涨较快,像高档鲳鱼、梭子蟹半斤的价格均突破百元大关,个别海鲜的价格较半个多月前上涨50%。

眼下天气晴好、气温低,正是制作海鳗鲞、鱼鲞、酱肉、风鹅的好时节。这些美味是如何制作的?金报记者也特意请来几位老师傅“传授秘籍”。

□金报记者 郑晓 摄影 记者 张培坚

海鲜价格“涨”声一片,高档海鲜量少价高

活皮虾40元/斤;小梅鱼90—140元/斤,但鲜度好个头大的最高卖到200元/斤(一斤6条);鲜度好一斤以上的鲳鱼最高250元/斤,半斤左右鲜度好的鲳鱼也卖到了110元/斤,普通一点的在65元到80元之间;鲜度好的大带鱼120元/斤;对虾、白虾45元/斤……日前,金报记者在张斌桥菜市场发现,海鲜普遍有不同程度的涨价,特别一些高档海鲜,量少价高。

“近一周来,海鲜价格进入了上涨模式,其中涨幅最明显的是鲳鱼,高档鲳鱼的价格比上周涨了50%。”张斌桥菜市场专门卖鱼的吴师

傅告诉金报记者。

宁波人春节里都爱吃红膏炆蟹,也有市民喜欢自己制作红膏炆蟹。“今年估计吃蟹要省着点了,一只个头不大的红膏蟹就要60多元。”一位正在挑红膏梭子蟹的市民给金报记者看刚刚买好的红膏蟹,“一只蟹半斤左右重,价格就要135元一斤。”这位市民感叹“蟹太贵”。“现在半斤重的红膏梭子蟹价格约在130元到140元一斤,个头再大一点还要贵,总体来说,上涨了20元一斤。预计随着春节临近,这些高档海鲜的价格还会上涨。”张斌桥菜市场伟明水产的董伟明师傅说。

普通经济型海鲜价格涨幅应该不会很大

不过,金报记者走访路林批发市场发现,相对于零售市场,批发市场的价格相对平稳。“价格涨主要体现在中高档海鲜中,其中普通海鲜只是略有上涨,从总体情况来看,价格也就涨了7%到8%。”路林市场江东水产批发市场相关负责人戎永敢说,天气变冷,渔民出海捕捞难度大,而春节又临近,这些都是诱发海鲜价格上涨的原因,不过,普通经济型的价格涨幅应该不会很大。

另外,金报记者还发现,今年小带鱼市场供应较多,批发市场中低档的价格相对都较便宜。两三个指头大带鱼最便宜的批发价只要五六元一斤,相对来说较大的也最多18元一斤。

“有可能禁渔期带来的利好吧!但大的鲳鱼和带鱼还是较少,价格还是很高的。今年真正的本地海鳗较少,我只进了60吨,往年都进两三百吨,主要是没有货。”张斌桥菜市场“小夏干货”的老板娘小夏告诉金报记者。

蔬菜价格没啥大变化,猪肉价格稳中见涨

据生猪价格网消息,2018年第一波冷空气来袭,猪价进入“春节模式”,猪价持续2017年年底的小幅反弹,全国均价普遍上涨。这主要由于气温的继续下降及南方腊肉制作等使得猪肉需求量增加。不过,金报记者走访市场发现,甬城猪肉零售市场价格基本稳定,与元旦前相比,零售终端每斤上涨0.5元到1元。

“价格前几天因为山东下雪,涨了每公斤0.6元,供应充足。运输有点耽误,不过我们提前做好准备了,基本上影响不大。目前的批发价每公斤20元左右。”昨天,宁波肉禽蛋批发市场相

关负责人告诉金报记者。

冷空气影响,蔬菜价格是否上涨?茄子8元/斤,萝卜3元/斤,大蒜8元/斤,芹菜6元/斤,罗汉豆10元/斤……昨天夜晚,金报记者从曙光菜市场了解到,蔬菜的价格总体没有太大变化。

“每天的销售量2400吨到2500吨,品种多达120多种,均价1.75元/斤到1.80元/斤。目前市场供应充足,价格也平稳。冷空气等并没有影响我市的蔬菜供应,因为我们宁波60%到70%的蔬菜来自南方市场。”宁波蔬菜批发市场副总经理张富强介绍。

延伸阅读

●鳗鲞鳗筒怎么做

海鳗是宁波人喜爱的海产品之一,把新鲜的鳗鱼暴腌,加工成干制品(主要有风鳗鲞和风鳗筒两种),那可是冬令时节的餐桌美食,也是“老宁波”年夜饭和春节宴请客人时不可或缺的一道传统佳肴。昨天,金报记者向张斌桥菜市场“小夏干货”的老板夏海娜讨教制作经验。

选料:一定要选用东海鳗,这样制作出来的风鳗鲞与鳗筒才正宗。

鳗鲞:因鳗体较大,需从鳗鱼背部下刀沿脊骨从尾到头剖开,刀工力求平整,脊骨最好完全露出,这样剖出的鳗鲞品相好,然后取出内脏、鳃片等杂物,用绞干了的洁净纱布擦净血污,然后放在盐水里泡,2斤以上的要泡半小时到45分钟,1斤到2斤的泡20分钟,盐度多少可以根据个人的口味不同选用,同时加上适当烧酒、味精。浸泡好的鳗用竹片撑开鳗体,挂到风口晾干即可。

鳗筒:因鳗体相对较小,就直接从腹部剖开,清理内脏杂物和擦净血污,因鳗的背部未剖,肉较厚,所以在鳗肚皮内须多抹些盐,最后用棉绳或布条把鳗一圈圈扎起来,挂到风口风干。

●制作酱肉正当时

酱肉是老宁波人过年要吃的年味,又是如何做的呢?张斌桥菜市场宁海土特产专卖店经营户储师傅向金报记者介绍了酱肉的制作方法。

第一步:将肉切成长条块,洗干净沥尽水分,用盐在肉上面揉搓均匀,腌约1~2天;

第二步:将腌过的肉捞出沥去盐水,晾干,再放在酱油里浸泡(也可在酱油中加茴香、花椒、桂皮等香料)。腌制时间长短根据个人口味,喜欢淡的1到2天即可。腌制过程中一定要将肉取出翻一次面;

第三步:将酱肉挂太阳底下晒一天,至肉表面发亮冒油后挂阴凉通风处风干即可。

“时间方面短则三天长则一周,咸淡自己把握。”储师傅说。

●风鸡风鹅怎么做

过年好吃的还有风鸡、风鸭、盐水鹅、酱鹅,而象山大白鹅很有名,每逢年底香气四溢的象山风鹅成为很多家庭的美味。象山曙海大白鹅食品有限公司总经理俞雪定说,风鹅制作有热风 and 冷风法,家庭制作作为冷风法最适宜。家庭风鹅制作“三步骤”:

第一步:将鹅褪毛、清膛后洗干净。同时,将花椒和盐用高温炒熟。然后,用凉透的花椒和盐将鹅干腌;

第二步:用八角、茴香、葱、白酒和适量的盐,放在一起制成卤水。再将已经干腌过的鹅浸泡两小时;

第三步:再将鹅捞起风干3到5天。一般风干到七成即可。