

开渔半月,海鲜味美价平

文/本报记者 王芳
图/本报记者 吴长赋

尽管台风“贝碧嘉”把全省开渔时间推迟了一天,随后连续多日的暴雨又让海面不平静。但毕竟休渔期已结束,开渔半个月以来渔民们的捕捞渐入佳境,市民也开始品尝到又鲜又美、品类丰富价格又平的海鲜大餐了。



海鲜品种丰富,市民竞相选购。



清晨买海鲜最新鲜

每天清晨5时,位于香洲码头旁的朝阳市场最先“苏醒”,渔民忙碌地从小渔船上搬下一桶桶、一筐筐还在活蹦乱跳的海鱼,用小拖车一趟趟送往朝阳市场。

老香洲的老居民们多年来深知此时的鱼最为新鲜,开渔半个月以来,早起的伯

伯和阿姨们都会来挑上些当天要为家人煮上的“第一道鲜”。清晨在朝阳市场里售卖的海鲜多为小渔船近海捕捞的,一些鲜活的鱼虾蟹还来不及分类整理,鱼贩们便随意地将它们放在一个个装有海水的小塑料盆里,有的海鱼品种因极为少见只有几

条,却能卖出好价钱。

“清晨来买鱼不仅最新鲜,还能买到一些稀有的品种。像这种鲜活的野生泥猛鱼30元一斤,买回去自己现杀,放点豆腐褒汤,再撒点香菜,汤色如奶一般白稠,汤味特别鲜甜。”正在买鱼的李伯伯笑呵呵地说。



市场海鱼品种数量激增

下午3时,朝阳市场又迎来一拨人流高峰期,第二拨渔船陆续不断将一筐筐各类海鲜送往市场,此时市场内最为热闹。大部分市民都会围挤在售卖刚送上岸的海鱼摊位前,从海上刚送来的海鱼品种非常丰富,你不知道的品种有很多,有渔贩用广东口音的普通话大声讲解,记者才会知晓一些鱼的名字。渔贩会根据海鱼海虾的品种是否珍稀分门别类堆放,当市民挑出一些种类的

鱼时,鱼贩会直接开价,多数海鱼是30元或是25元一斤,最便宜的有5元一斤,当然更贵的品种能卖到五六十元一斤。

“这个价钱不贵,这些海鱼的口感鲜甜肥美,很久都没有吃到刚从海上捕捞上来的鱼了,当然下午有空都要来买一点。”正在挑鱼的李阿姨就住在老香洲,她是地道的广东人,对吃鱼特别讲究。她告诉记者,对于住在海边的广东人来说,每天的

餐桌上最不能缺少的就是海鱼。

市场内不仅海鱼品种数量激增,蟹、虾、贝壳类产品数量、品种上也比以往丰富了很多,多种蟹、虾价格也有所下降,让市民可以大快朵颐地享受生猛海鲜。一位档主告诉记者,开渔后,蟹和贝壳类长得都很肥,现在买花蟹便宜了不少,个头小的15元一斤,中等个头的20元一斤,较大个头的是25—30元一斤。

各大市场海鲜价格都有降低

出海捕捞的小渔船在附近海域转一圈一天就可以回来,大渔船则要远海捕捞,五到七天收获丰足才会返航,这些海鲜很多都送到了我市各大农贸市场。

不仅朝阳市场生猛海鲜品种丰富,我市各大农贸市场近期售卖的海鲜也同样让附近居民有了多样性

的选择。“现在的海鱼超新鲜。这些海鱼不像前三个月卖的是从冻库拿来的,现在的鱼身上都有一层油亮的光,鳃也是鲜红的。而且现在海鲜价格也降了下来,你看这么个新鲜的花虾现在才50元一斤,以前的价格卖到了60元。以前明虾40元现在35元一斤。”广

富市场的一位鱼贩介绍说,开渔后,各类海鱼基本上每斤都便宜了4—5元钱,比如这个重两斤左右的马鲛鱼以前卖到30元左右,现价格是26元一斤,大条的马头鱼28元一斤,带鱼降到了23元一斤,大条剥皮鱼23元一斤,小黄花鱼才12元一斤。

提个醒

购买海鲜需“三动”

1. 动眼 看鱼眼,眼睛呈透明无混浊状态,表示新鲜度高。再看鱼腮是否紧贴,鱼表面是否有光泽。虾壳应完整、有弹力富光泽,壳色光亮。螃蟹及贝类海鲜外壳应富光泽,肢体硬实有弹性。鱿鱼、章鱼等则应皮肤光滑,爪弯曲,斑纹清晰。

2. 动手 用手按海鲜肉质,若内质坚实有弹性,按着不会深陷,即表示新鲜。再看肉表面有无黏液,无黏液表示新鲜度高。

3. 动鼻 用鼻子闻一闻,如果是一般海鲜特有的鲜味,表示新鲜。反之,若有腥臭与腐败之味则应避免购买。

巧手做

姜葱炒蟹

材料:螃蟹2只,大葱4根,生姜1块。

调料:食用油30克,料酒1大匙,精盐0.51小匙,白糖0.5小匙。

1. 生姜洗净切片;葱洗净切段;螃蟹洗净,每只切成6块,蟹壳余烫后留用。

2. 锅内热油后爆香姜片,加入螃蟹拌炒至蟹肉变白,加入盐、糖、料酒,转小火加盖焖煮。

3. 加入葱段,转大火翻炒至

汁收干,盛入盘中,盖上蟹壳即可。

制作要诀

1. 宰杀蟹时,开盖后去掉腮、爪尖,洗净,大的每块蟹身切三块,小的切二块,每块均带爪子,两螯每只切两块,用刀拍一下。

2. 炸蟹油要干净,油温不宜太高。

3. 下小料后,应加盖焖一分钟。