

日销百吨生猛海鲜 批零结合全省第六 白藤头海鲜市场美食攻略



在珠海,只要不是特殊体质,吃海鲜是一定不能错过的。论到吃海鲜,夏季海鲜干瘦,秋季无疑是绝佳季节。休渔期一过,秋风起,9月、10月、11月正是海鲜肥美肉嫩时节。这时,到海鲜市场,直接买上几样时令海鲜,稍做加工,清甜肥美会直抵味蕾。

白藤头海鲜市场,就是这么一个吃买海鲜的绝佳场所。作为销售量珠海最大、全省第六的海鲜市场,这里日均销售海鲜100多吨。因为批零结合、批发为主,价格比全市不少海鲜市场便宜两三成,可谓物美价廉。

今天,记者就带你探一探,这白藤头海鲜市场的美食攻略。



白藤头水产批发市场内商户展示大条石斑鱼。

采写:本报记者 赵岩
摄影:本报记者 曾遥

特色美食推荐

白藤头海鲜市场相关人士介绍,秋季而言,该市场售卖的重壳蟹、禾虫、濑尿虾最为值得推荐。

斗门重壳蟹:

重壳蟹是蟹中之珍品,身上长着硬、软两层壳,它在发育过程中慢慢脱掉硬壳“铁甲”,保留软壳“红袍”,当中蟹体结实丰满,肉厚膏黄。这种蟹无法饲养且较难捕捉,生长于咸淡水海域,是一种极少有的海鲜(每1000斤中只能选取10斤),其色泽光亮,肉质嫩滑,口感好,味道鲜香,营养价值高,含有丰富的蛋白质,是滋补佳肴,因而更加珍贵。

白藤头海鲜市场相关人士介绍,鉴别重壳蟹的方法很简单,只需要将蟹壳的两侧按一按,软的就是重壳蟹。目前,白藤头海鲜市场内有近10档售卖重壳蟹。

白蕉禾虫:

斗门白蕉咸淡水交界,河涌众多,自然生态环境保护得好,盛产优质禾虫。白蕉禾虫炒、炸、熏、蒸、生晒、腌制、煲汤均可,味道鲜美,富含蛋白质,是一种风味独特的食品。白藤头海鲜市场相关人士介绍,预计今年中秋节前后,禾虫会上市。在该市场,一般有5—6档销售禾虫的。

濑尿虾:

选择濑尿虾,先要注意它的新鲜度,虾壳色发青有光泽为好。其次,要选择肉质厚实的虾。用手轻轻捏一捏虾,感觉肉质丰厚的好。再者,母虾肉质比公虾厚,并且有虾子,而母虾与公虾的最明显区别就在于,腹部靠近头颈的位置有三条乳白色的横线。此外,透过灯光可以看见母虾背部中间有一条明显的实线,是虾子映衬所致,而公虾则通体一种颜色。白藤头海鲜市场相关人士介绍,目前白藤头市场售卖濑尿虾的摊档较多,价格也比全市其它市场普遍便宜。

虾辣膏:

这个“虾辣”是一种名为蜆蜆的小螃蟹,每年盛夏,正是虾辣一年最肥美的时候,烹饪方法一般有开边豉汁蒸或者整只椒盐;虾辣膏则是由一只只小小虾辣,人手取膏制作而成,只取其膏,带一点点肉,其他弃之,6斤虾辣一斤膏,白黄相间的虾辣膏,直接清蒸或加果皮蒸蛋或者炒蛋,味道一绝,无不考验着每位劳动者追寻美食的决心和智慧。目前,售卖蜆蜆的并不多,食客需要耐心寻找。



白藤头水产批发市场内商户展示大闸蟹。

日销百吨 物美价廉

每天清晨6时,白藤头海鲜市场码头,就会迎来一天中最富生机的场面。从湛江、台山、高栏来的渔船,源源不断地将最新鲜、最美味的海鲜运到码头上。而码头上,刚上岸的海鲜会被批发

商、摊贩、商家迅速瓜分。

白藤头海鲜市场管理处相关人士介绍,因为海鲜直接从海上抵达市场,省去了物流成本,所以价格也比全市不少海鲜市场便宜两到三成,“我们相当于一级批发

商”。除了价廉,白藤头海鲜市场还物美,包括市内不少海鲜市场,甚至中山、顺德、广州等城市的酒楼和海鲜市场,有不少从这里进货。

统计显示,仅仅是海鲜批发,白藤头海鲜市场日均

交易规模就超过100吨,这一数据不仅成就了“全珠海最大的海鲜市场”之名,还助其跻身全省第六。统计显示,白藤头海鲜市场经营面积超过20000平方米,商户超过300个。

批零结合 建议食客下午购买

“海鲜市场批发零售结合,所以市民要想买海鲜,最好能选好时间点购买。”该市场相关人士介绍,每天上午6时到11时,是批发高峰期,各大海鲜档主要面对的对象是各大酒楼、餐厅,如果食客这个时候去购买海鲜,估计手忙脚乱的档主不一定有空

招呼。

到了下午,特别是下午4时以后到傍晚6时,正是“美食家”们购买海鲜、回家烹饪的好时间。而到了晚上7时,商贩们急于将剩余的海鲜出手,往往海鲜价格是最便宜的。不要担忧海鲜到了下午或晚上就不再新鲜,

这里的海鲜以活海鲜为主,极少见到冰鲜货,所以下午购买照样保证新鲜。

买海鲜也有讲究。不少人买海鲜,担心短斤缺两,最害怕“一斤海鲜半斤水”,包装袋加厚,也会增加不少猫腻。为此,白藤头海鲜市场从9月份开始,所有商户均

放弃了使用了十余年的厚塑料袋,改用环保袋。同时,市场两边还装了两台公平秤。因为是海产品,不免有水,所以市场管理处规定,公平秤称出的重量,低于售卖重量百分之十以上将被记录在案;一年缺斤短两三次以上,将被取消经营资格。

现买现吃 也要睁大双眼



食客从海鲜档购买海鲜。

靠海吃海。在白藤头海鲜市场周边,不仅聚集了批发海鲜的商贩,还养活了依

靠海鲜经营的水产运输、烧烤摊和餐厅。与本地不少海鲜市场一样,白藤头海鲜市

场的餐厅,也都是以加工食材为主,顾客从海鲜档购买了海鲜后,直接可到餐厅加工。

记者寻访了好几位海鲜市场的档主,他们集中推荐了两家出品比较好的餐厅,一家名为“富利港”的餐厅,在白藤头海鲜市场附近,属于规模比较大的餐厅。这家餐厅仅包间就有18个,大厅餐台则有60张;一家餐厅名为“冯姨”,这儿不大,只有两层,几个包间和几张圆桌台,但制作口味在附近较为知名。

记者了解到,这些餐厅

的加工费用,大体为清蒸18元/份,超过两斤,每增加一斤6元;白灼较为便宜,8元/份,超过两斤,每增加一斤4元;小炒则为18元一份。购买海鲜时也要注意价格,根据白藤头海鲜市场监测的价格,按照每斤计价,重壳蟹为80—100元,奄仔蟹70—100元,濑尿虾45元,长劲濑尿虾70元,膏濑尿虾75元,红须45元,白蟹(海蟹)50元,杂鱼25—35元,鲈鱼20—25元,石斑鱼40—45元,虾辣膏120元,带壳生蚝3—7元、生蚝蚝肉15—40元,九吐鱼13—15元。