

象山昨摆千人海鲜宴庆开渔,上菜都用货车拉 今日午时东海全面开渔 海鲜怎么买 看过来



图一:象山石浦渔港港区。

图二:千人庆丰宴渔嫂上菜。

图三:庆丰宴现场。

本报记者 施雯 通讯员 许露琳 陈光曙

肥美白蟹、手打鱼丸、葱油鲳鱼、雪菜黄鱼……透骨新鲜的海鲜摆上桌。

昨天傍晚,有“浙江渔业第一村”之称的象山石浦东门渔村,又迎来了全面开渔前夕一年一度的千人庆丰宴。

八方食客吹着海风,看着庆典,品着梭子蟹、大虾、鳗鱼、黄鱼等最时鲜的东海海鲜,庆祝即将在9月16日正午12点到来的东海开渔仪式。

当晚的东门渔村人声鼎沸,热闹非凡。在靠海的马路上,满满当当地摆着100多张桌子,一桌连着一桌,每张桌上面前都坐满了

食客。在一年一度的东门千人庆丰宴里,渔民们用最新鲜的海鲜宴请亲朋好友。

海鲜宴上,上菜都是用小货车运载着。

梭子蟹又肥又大满满一盆,大虾、海螺、泥螺等冷盘就有十道,还有渔嫂们手工打制的鱼丸、石浦特色鱼滋面、雪菜大黄鱼、葱油大鲳鱼等美味海鲜热菜。

“我们是浙江渔业第一村,肯定是要以海鲜来招待四方来客。”村民丁雅莲说。

宁波象山开渔节已连续举办21届。如今的象山开渔节,早已名扬海内外。

现场一位来自台湾的游客说:“台湾的渔民也有妈祖巡游活动,但规模远远比不上这儿大。”来自江苏的陈先生说:“已经来过两次了。在海边,跟这么多人一起吃海鲜、看节目,特别有感觉,明年还会带朋友一起过来。”

新闻+

开渔后,跟着钱报记者来象山吃海鲜、买海鲜

象山石浦港有渔船1400余艘,是浙江传统的四大渔港之一。开渔在即,钱报记者跟象山马大嫂和渔业主管部门打听到,开渔后,东海海鲜是带鱼、鲳鱼、小黄鱼、马鲛鱼等经济鱼类唱主角。由于东南亚海鲜量大价格从优的关系,今年的东海海鲜价格比往年要实惠,尤其是开渔后海鲜大量上市,价格一般都会走低。

这个季节大家如果要来象山吃海鲜,可以选择在城区郊外、沙塘湾村、东门村等民宿、渔家乐比较集中的区域住宿,然后自己去菜市场购买新鲜海鲜,再去饭店、渔家乐花300-500元,就能雇到一位渔嫂为你张罗一桌饭菜。

这两天,象山菜市场里,带鱼1斤2条的10元/斤,鲳鱼1斤3条的35元/斤,小黄鱼1斤5条的,品相好的30元/斤,品相差的只要6-7元/斤,梭子蟹2只1斤的40-50元/斤,滑皮虾40只1斤的20元/斤,还有渔山淡菜是15元/斤。

吃海鲜最讲究的是时令,当地渔业部门工作人员说,“东海是初春和立冬两季吃海鲜最好。初春象山当地人喜欢吃马鲛鱼;这个季节,渔山淡菜开始肥了;眼下,梭子蟹还没有膏,11月以后吃最好,而且月圆的时候螃蟹夜间活动频繁,比较瘦,一般当地渔民不吃月圆夜捕的蟹。”

有人会问,去象山吃完海鲜想带点回家,去哪里批发比较好?

今年,大家买海鲜还只能去当地农贸市场选购,如果买多了拿不动,市场里也有提供快递服务。

不过,明年开渔的时候,象山石浦港区中国水产城东面新的水产批发市场就建好了,大市场只做不分档次的大宗海鲜批发交易,不适合游客消费,新建的市场是批零兼营性质的,比较适合咱老百姓团购、拼单,今年下半年投建,预计明年下半年开张。

留石北延工程有望9月底开通 临平到主城区能快十几分钟

本报讯 有个好消息告诉从余杭临平来往杭州主城区的车主:继东湖北延、秋石北延、望梅高架环线(部分路段)陆续开通,临平副城又一条快速路——留石快速路北延(石大线-望梅路)有望在9月底前开通,以后从临平进出主城,起码能省下十几分钟时间。

留石快速路北延是杭州“四纵五横三连十一连”中重要的“一延”,全长约7.14公里,主线快速路采用地面+高架两种形式,双向六车道,设计时速80公里/小时。

整条快速路,说得简单点,就是在原有的

世纪大道上架起高架。具体来看,绕城高速以南至石大快速路为地面快速路,长约1.65公里。也就是现在石大快速路北端靠近绕城高速的地方,有一组定向匝道,由西往北的话可以直接下到地面快速路。往北去,绕城高速以北至望梅路为高架快速路,长约5.49公里,可以一直通到临平。

全线沿途共有望梅路互通、永玄路互通(远期实施)和星都大道互通(远期实施)3处互通节点,以及良熟路2对匝道、星都大道2对匝道等4对高架与地面转换匝道。

建设单位相关负责人介绍,留石快速路

北延工程目前正在与交警部门对接验收工作中,力争9月底前实现通车。

“现在从石大线到望梅路,如果想省钱,走地面大概要半个小时,如果走一段高速,起码也要20分钟,还是比较绕的。所以,这次的北延工程拉通后,走完全程,不堵车的话大概6分钟不到,至少可以节省十几分钟的时间。”这位负责人介绍,开通后,住在临平区域的市民可以沿留石快速路一路通往规划大运河新城、杭州西站枢纽、余杭等区域,进出主城区也会快很多。

本报记者 余雯雯