

受寒潮影响 杭州市市场海鲜量减价涨

昨天东海渔船开始出港 预计三天后会有大量海鲜抵港

本报记者 施雯

今天是大雪节气,天气越来越冷了。

吃货们都知道,大部分的海产品,越寒冷就越肥美,那是因为大部分主动摄食的海洋生物在冬季进食更多,以储存更多脂肪来抵御严寒。

从上周起,受寒潮影响,浙江海域持续发布海浪预警,沿海渔船纷纷回港避风,东海现捕海鲜的货源也日趋紧俏。

昨天上午10点,浙江省海洋监测预报中心解除了海浪警报。趁着天晴,歇渔多日的渔船开始出海作业,估计三天后,也就是本周末,会有大量海鲜抵港并发货到杭州。

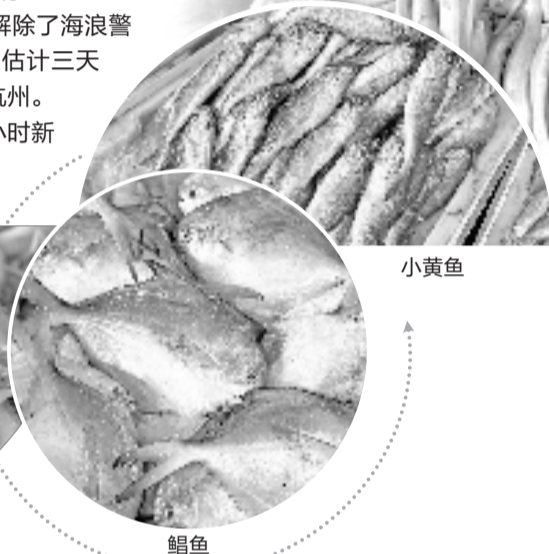
当前海鲜行情如何?昨天中午,钱江晚报·小时新闻记者跑了趟杭州水产市场。



摊位前,顾客熙熙攘攘



豆腐鱼



小黄鱼

鲳鱼

梭子蟹一早被抢光 东海小眼带鱼货源少

现在这个时节,市场上东海海鲜每天正常来货量应该在10车以上,受到寒潮影响,昨天中午只来了三四车,好几家大户没有营业。

在杭州水产市场的螃蟹档口,梭子蟹暂养区的水缸里空空如也。

老板娘胥慧说:“早晨6点我过来交班的时候,梭子蟹就卖完了。这两天,肉蟹(母)50~60元/斤,膏蟹要90~100元/斤,因为渔船回港市场缺货,比之前涨了10元/斤。”

和梭子蟹一样,其他东海海鲜货源这几天也比较吃紧。

这一季,杭州水产市场冰鲜区销售榜上的“四大金刚”,依次是带鱼、鲳鱼、小黄鱼和豆腐鱼。另外,米鱼、老虎鱼、小梅鱼、鱿鱼、金线鱼等特色品种也销得不错。

带鱼分好几种,其中用泡沫箱装、泡着冰水抵抗的广东带鱼,大个头黄眼睛,目前是10~12元/斤,卖相虽比东海的小眼带鱼好,但肉质偏粗,味道不如东海带鱼鲜美。

白眼睛的东海小眼带鱼,物流标配是塑料格子框装,再加上渔船冬季用雷达网捕捞,体表往往有刮蹭,颜值不高,但绝对是海鲜吃货们心中的“白月光”。

小眼带鱼油滋滋的口感,肉质细腻绵密,“鲜得掉眉毛”,深受杭州食客的欢迎。

不过昨天午市,小眼带鱼货源并不多,价格是17~18元/斤。而在寒潮来临前的一周,只有13~15元/斤。

鲳鱼个头整体偏小 豆腐鱼价格比往年翻倍

鲳鱼的个头今年整体偏小。昨天,市场有不少1两左右的小鲳鱼,只卖8~12元/斤。

批发市场的鲳鱼,从小到大按三个规格批

发出售,除了1两左右的,还有3~5两的要卖30~45元/斤;5~7两卖50~80元/斤,比寒潮前涨了5元/斤。

和带鱼不同,春节过后的3月,鲳鱼开始抱卵,那个时候的味道才是最好的。

摊位上小黄鱼一筐筐的还不少,不过价格就不那么“美好”了。往年这个时候小黄鱼8~15元/斤,而目前整体货量还是偏少,要卖15~25元/斤。

价廉物美的豆腐鱼,行情也非比寻常。往年3~5元/斤,现在10~15元/斤,台风天最贵时卖到过40元/斤。今年一整年,豆腐鱼批发价没有低过10元/斤,已经赶上往年菜市场里的零售价了。

再过半个月就是冬至,浙江沿海有冬至吃带鱼晒鳗鲞的习俗。

这段时间雨水偏多,不太适合晒鳗鲞,市场上鳗鱼的价格还没涨上来,昨天的批发价是12~18元/斤。海鳗档口的老板说,根据往年经验,过几天温度低了,会涨到22~23元/斤。

大闸蟹出塘量减少 公蟹价格直逼母蟹

大闸蟹通常在正月十五会下市。而今年过年早,意味着吃大闸蟹的日子缩短了。

这两天,水产市场里的公蟹涨了5元/斤,一来是受寒潮影响,螃蟹出塘量减少,二来是目前公蟹的品质已赶超母蟹。

“你看,公蟹屁股顶得高,白膏就满。”螃蟹档口的老板娘胥慧说,“很多母蟹现在已经受精,蟹膏开始发黑发硬,口感品质没有之前好,还是公蟹的白膏更肥更美味。”

记者询价得知,现在大闸蟹3两公蟹为35元/斤,4两公蟹为45元/斤,而2.5两的母蟹要卖50元/斤。在档口顺手买了4只大公蟹,只花了60元,目测每只蟹比菜市场里的至少便宜5元,性价比不错。

家家户户打年糕 冬日限定美食上桌了

本报讯 这几天,年糕在杭州萧山人朋友圈里渐渐火了起来。

萧山人朋友圈的画风是这样的:晒出准备年糕的材料,呼朋唤友做年糕,然后,年糕美食陆续摆上桌。

在萧山南阳街道,做年糕提上了家家户户的冬日美食日程。

萧山年糕有很多种,那种大块的,用来切片煮粥或者做糖煎年糕的;圆形长条的,用来炒螃蟹……无论哪种,和冬日氛围的适配度都是百分百。

萧山人做年糕,糯米和粳米各半,米加水后磨成米浆,脱水成为干粉,蒸熟米粉,算是进入了打年糕的正式步骤。

捶打,是手作年糕最重要的一环。把蒸熟的粉团放入石臼中,力气大的成年人上场,抡起木锤,不停抡下去,米香就慢慢出来了。在一次次捶打中,年糕的韧劲、口感在一步步增强。等到年糕团能在石臼里转圈,无任何黏连,一块合格的年糕差不多就成了。

分次截取,手搓成条,再把滚烫的年糕铺排在竹排上。刚做出来的年糕柔软又带点弹性,蘸点白糖或酱油就很好吃。

整形、切条、晾凉后,年糕会变硬,可以真空包装储存。老底子的萧山人会直接浸入清水中,放在阴凉角落,隔几天换一次水,这样“养”上大半年不成问题。

年糕要怎么吃?萧山大伯大妈会告诉你,经典吃法是咸菜年糕汤,加点冬笋或一勺肉丝,相当鲜美。还有烤菜年糕、煨年糕也不错,将青菜或大头菜与年糕一起放下去,用冰糖、料酒、酱油小火煨至熟软,霜打后的蔬菜甜糯软烂,裹着浓稠汤汁的年糕弹性十足却不粘牙,不要太好吃哦。

本报记者 章然



晾年糕