

# 两斤半鲜鱼才晾出一斤鱼干

冬天来了,市场上挂出的鱼干多了起来

本报记者 张晶

又到一年晒鱼时。当我们走进社区的大街小巷,总能看到很多市民把鱼穿在铁丝上晾晒,偶尔还要拿到海边用海水洗洗保证肉质鲜美。鱼晒着吃,有什么样的美味,又要经过什么样的过程呢?本报记者采访“老烟台”,为你一解密。

▶26日,红利市场上来往的市民正在老于两口子的摊前挑选鱼干。本报记者 张晶 摄



## 3 辨别新鲜度 除了看还得闻

购买的鲜鱼经过反复晾晒,水分蒸发之后,鱼的重量自然减轻,因此鱼干的价格要比鲜鱼的价格贵得多。

“我晾的鱼,2斤半鲜鱼才出1斤鱼干,卖起来当然要比鲜鱼价格高。”老于告诉记者,他的刀头鲅鱼一般卖22元一斤,但是鲜鱼却只需要六七块钱;而新鲜的劳子鱼每斤才11元左右,但是要晒成鱼干的话,价格要上升到26元一斤,身价涨了1倍多。

老于告诉记者,他店里卖的多是鲅鱼、鲈鱼、小偏口鱼和劳子鱼。那晒好的鱼干如何辨别新鲜度呢?

“要想淘到好的鱼干,还得自己好好看,有的还需要闻一闻。”老于告诉记者,劳子鱼干需要在鱼鳃处闻一闻,如果是新鲜的海鲜味,说明晾晒用的鲜鱼本身就很新鲜;如果闻着一股氨水味,那可能原来的鲜鱼就不很新鲜。此外,辨别鲅鱼干是否新鲜主要看成色,鲈鱼干的成色晒成偏金黄色较好。

“鱼干的吃法很多,白菜、萝卜、鱼干一起炖着吃,或者将鱼干切丝和菜心拌一起做凉菜,也可以直接炸着吃。”老于介绍道。

清洋街道办事处

## 创新矛盾化解举措 确保辖区和谐稳定

本报讯(通讯员 王建珍 邹彤) 今年以来,清洋街道办事处坚持“化解矛盾就是维护稳定,解决稳定就是解决民生”的工作理念,坚持“边排查、边梳理、边化解、边整治”基本原则,充分发挥矛盾化解工作在维护社会稳定、促进经济发展中的作用,及时解决了一批热点焦点矛盾问题,有力维护了全街道和谐稳定的良好局面。

清洋街道办事处在工作中强化组织保障,为矛盾化解工作的开展奠定坚实基础。办事处成立由街道工委书记任组长,副书记任副组长,群工办工作人员为成员的维稳工作领导小组,确定3名副科级领导干部负责矛盾化解工作。

同时,办事处注重强基固本,切实加强村级党组织建设和“两委”班子培训,提升村居干部履职尽责能力;落实“能人治村”理念,对尚不健全的村委班子及时进行调整配备,对于涉农遗留问题严格按照有关法律程序彻底解决,进一步筑牢基层政权基础,为打好矛盾化解攻坚战提供组织保证。同时健全制度机制,为矛盾化解工作开展搭建牢固载体。

在经费投入机制方面,注意划拨专项资金购买办公设备,保证社会矛盾化解工作顺利开展,并将“社会管理综合治理”、“涉法涉诉救助基金”和“信访储备金”列入财政预算,从而做到对于符合条件的困难群众及时予以救助,对于情况明晰、可以结案的矛盾纠纷及时利用专项资金加以彻底解决。今年截至目前,已累计划拨维稳经费80余万元,为11名困难群众提供了生活救助,成功化解50余起疑难矛盾纠纷。

另外,搞好部门协调联动,主动出击化解矛盾,切实将矛盾纠纷排查调处工作列入重要议事日程,街道党政“一把手”亲自挂帅,坚持每月定期接待群众上访,亲自为群众解决困难和问题。仅今年以来,全街道共排查化解矛盾纠纷157件,调处成功率超过95%,真正维护了辖区的平安稳定。

## 1 顾客一下买走400多元鱼干

秋冬季节,很多市民喜欢买下一堆鲜鱼晒鱼干。26日清晨,红利市场熙熙攘攘,吆喝声、讨价声不绝于耳。

今年50岁的老于已经在这里做了7年的鱼干生意,店门前挂着各式各样的鱼干:鲅鱼、鲈鱼、大片的劳子鱼、偏口鱼挤满了门面。冬天正是鱼干销售的好时节,天冷下来,他要抓紧晾晒鲜鱼。

老于的鱼干就晾在红利市场板房的屋顶上,大冷的天一个人住在房顶,半夜需要起床看晾晒的鱼,凌晨两三点起床去进货,回来还要忙活着出摊,严重的睡眠不足。

“温度高了鱼容易变质,秋冬是晒鱼的好时候,这个时候天气晴朗但气温低,而且晾晒的时候没有苍蝇,空气也干燥,只要挂在通风的地方晒着就行了。”老于说,他两口子一年到头做鱼干生意,光晒的鲜鱼就得将近20吨。记者在老于摊前站了一会儿看到,有市民一下子买了400多元的鱼干带走了。

“烟台人喜欢吃这个,我的鱼干晒得好,很多人出国前都会来我这买点带走。”老于颇有些自豪地说,他的鱼干曾“留洋”到美国、加拿大,最远的去过安哥拉。

## 2 用海水“淘”过味道更鲜

“老辈的时候哪有什么冰箱,打的鱼多了没法儿保存,只能放在通风处晒成鱼干才好存储。”芝罘区的市民丛先生说,以往的渔船体积小,出海能力还没有现在强,冬天风大的时候很少出海,而捕捞旺季打的鱼又一时吃不了,人们就渐渐养成了晒鱼干的习惯。

随着时代发展,虽然有了冰箱等保鲜工具,但这一习惯被保留下来,并成为沿海人民饮食不可或缺的一部分。“这也是老烟台人一种难以割舍的情结吧。”市民李先生说。

卖鱼干的老于介绍,买到

鲜鱼先把鱼肚剖开将内脏掏去,将鱼沿着鱼脊切开,撒盐腌制一段时间,拿出来反复晾晒至八成干。

“我家里自己做的,鲜鱼收拾干净后挂在阳台晾晒;过两天再拿到海水里‘淘’一遍,拿回来再挂起来晾晒;过两三天再用海水‘淘’一遍,反复三四次。自己做一次鱼干得花半个月。”市民李先生介绍他制作鱼干的经验时说,之所以用海水洗,是因为用海水洗过可以保持鱼干不变质,而且海水晒过留下的天然盐分让鱼干吃起来更鲜美。

## 鱼多多

26日,在奇山路上,一处鱼摊引来市民围观。摊主王师傅说,天气越来越冷,他特意从船上拉了些小黄花、大鲅鱼、刀鱼、偏口鱼来到小区里卖,因为很多市民这个季节都会腌制咸鱼,小区里晒鱼也会成为一道独特的街景。

本报记者 李泊静 摄影报道



## 装修前后,物业都收了“电梯使用费”

市物价局回应,第二次属重复收费,业主可投诉维权



本报11月26日讯(记者 王伟平) 26日,福山区欧尚花园小区业主拨打本报帮办热线反映,业主们买房时就已经交了物业费、电梯使用费和装修保证金。装修结束后,物业却告诉业主,每户需要再交200元的“电梯使用费”。

欧尚花园小区业主李先生介绍,他家电梯费已经按照0.3元/平方米的价格,合在物业费里了,在装修时,他还交了垃圾清理费和2000元保证金。

新房装修完了,李先生准备要回自己的装修保证金时,物业公司却告诉他说,要从保证金里扣除200元的“电梯使用费”,其余的费用三个月之后返还。

26日上午,记者来到了福山区欧尚花园小区了解到,小区15号、16号和17号楼已经竣工,100余户业主已经装修完毕。

16号楼一名业主告诉记者,李先生反映的情况,同样发生在其他100余户业主身上。

“我老公交了2000元装修保证金,装修都规规矩矩的,后来物业说(这部分钱)不能全退,部分是‘电梯使用费’。”业主姜女士说,“物业费、电梯费和其他费用都交了,这200元‘电梯使用费’是不是重复收费啊?”

对于业主们反映的问题,记者联系了欧尚花园小区物业,物业经理证实,业主们反映的情况

属实,因为这些电梯都是客梯,所以物业向每户业主收取200元以维护电梯日后正常运行,“大部分业主都是同意交这个钱的,只有部分业主不满。”

那么,物业收取这200元费用是否合理呢?记者咨询了烟台市物价局。收费管理科的周科长介绍,如果业主已经交了电梯使用费用的话,那么,物业公司另外收取200元的“电梯使用费”是重复收费,业主可以拨打价格投诉热线12358维权。