

□本报实习记者 王天宇
□实习生 何曾斌

休渔期间,是否有鲜鱼供应成为不少市民关注的问题。餐饮业受休渔影响如何?海鲜产品是否会涨价?冻鱼能否替代鲜鱼成为“休渔”期市民餐桌的“主角”?冻鱼在储存与食用上又有哪些讲究?针对上述问题,记者走访了渔业部门、超市、餐馆、食堂、农贸市场等多个地点,探个明白。



在顺河街水产品批发市场,经销商王女士介绍,自己家已经储备了3吨鲅鱼待售。
记者 王震 摄



二问: 休渔后 还能吃到什么鱼?

本版稿件统筹 刘洁 林丹丹



休渔期,吃鱼选择多

“休渔”非“封海”,餐桌仍可见鲜海鲜,冻鱼、淡水鱼将唱“主角”

此“休渔”非彼“封海”

6月1日起,威海进入伏季休渔期。

威海三面环海,市民喜食鲜鱼,休渔期,市民能吃到新鲜海货吗?威海海洋与渔业局一负责人说:“休渔”与“封海”并非同一概念。黄渤海海域休渔

渔船主要从事拖网、帆张网等特定作业类型的渔船,而从事钓具作业的渔船在休渔期间是能捕捞的,即休渔期间并非所有渔船都不能出海作业。

他说,休渔期,市场上所售的鲜鱼主要有几处来源:从事

钓具作业的非休渔渔船捕捞的海鲜,如8月1日12时,刺网开捕;近海网箱养殖的鱼;另外,出国作业的远洋渔船运回国内的海鲜;还有冷藏厂的鱼解冻后进入市场,因此市民不必担心没有鲜鱼吃。

小链接:

海鲜只能冷冻2—3个月

休渔期,冻鱼有效的缓解了鲜鱼供应减少的问题,但是冻鱼的营养价值如何?鱼能冻多久?有无其他食品可替换鱼类所提供的营养物质?记者采访了威海阳光职业培训学校高级营养师孙姗姗,她表示,冷冻海鲜一般在-18℃且处于稳定状态,营养流失较小,但是,冷冻的海鲜也有保质期,并非冷冻就不会变质。市民在购买冻鱼时,若发现鱼眼球不新鲜饱满,体表光泽差,解冻后肌肉弹性差,肌纤维不清晰,闻之有臭味,就可确定此鱼已变质。

贮存过久的冻鱼,若鱼头部有褐色斑点,腹部发黄,则说明鱼脂肪已变质,不可食用。不少市民认为肉类或海产品买来后,只要放进冰箱冷冻就不会变质,其实这种说法是不正确的。一般冷冻海鲜只能存放2-3个月。

因为冻鱼与鲜鱼存在口感差距,市民对冻鱼并不“感冒”,但是鱼类营养价值丰富,在休渔期间冻鱼减少的情况下,是否有其他食品可以替代鱼类?孙姗姗说,鱼类主要提供给人蛋白质、EPA、DHA三种营养物质。蛋白质可以通过食用谷物、豆腐、干紫菜、海带等物质获取。但EPA、DHA是鱼类特有的,很少有其他食品可以替换。

人们喜食鲜鱼,但从DHA的含量来说,养殖鱼要优于天然鱼,因为养殖鱼较肥,脂肪含量高,投喂饲料中含有大量DHA。DHA俗称脑黄金,是一种对人体非常重要的多不饱和脂肪酸,DHA含量高的鱼类有鲑鱼、鲱鱼、沙丁鱼、金枪鱼、黄花鱼、鳕鱼等。

休渔期,淡水鱼、冻鱼价格或涨

为了解休渔是否对市民生活造成影响,记者走访了市区多家餐馆、酒店,不少店主表示,休渔后,淡水鱼、冻鱼价格或会上涨。山大东路一家石锅鱼店内,店主说,石锅鱼通常用淡水鱼,休渔期内,由于海水鱼

供应减少,淡水鱼会变得紧俏,淡水鱼价格也会上涨,个别菜品可能会小幅上涨。另一海鲜饭店店主李女士说,休渔后,蔬菜菜品会成为饭店主售菜,冻鱼价格也会略微上涨。

山大(威海)某食堂工作人

员陈先生说:食堂较少用新鲜海产品,主要因为不易储存,成本较高,不是学生们主要消费的。进入夏季,出于对学生健康的考虑,食堂通常不会选海鲜。休渔期,学校鱼类菜品基本价格、做菜成本都没有太大变化。

“休渔”将催热冻鱼销售

威海利群超市内,一海鲜售货员说,超市海鲜产品多来自青岛,休渔将开始,暂时看不

出鱼类价格会涨多少。根据往年经验,淡水鱼价格会稍微上涨。目前贝类已开始小幅上涨。

威海海鲜市场经销商们已开始出售部分冻鱼,缓解鲜鱼变少的状况。

主要销售鱼类的何女士说,冻鱼价格比鲜鱼稍便宜。

高区帝王宫附近的海鲜市场内,一销售海鲜的孙女士说:“休渔期间,海鲜种类会大量减少,淡水鱼,冷冻鱼会比较热销。冷冻海鲜与鲜海鲜最大区别在于口感上。”

祥府家酒,好喝不上头

白酒作为中国古老历史的传承,代表了中国酒文化的传统与经典,吉斯集团利用享誉中外的烟台地产水果资源,在发扬中国传统酿酒技艺基础上,研制出具有专利技术的水果白酒酿造工艺,首开水果发酵蒸馏白酒之先河,诠释了中国特色白酒的新时尚。既有独特浓郁的果香,又有传统白酒的醇厚与清爽,回味悠长,且不含甲醇和甲醛等有害成分,具有“好喝不上头”的特点,实为倡导健康、引领时尚、激发活力的新一代白酒的上乘之作。

JISI 吉斯集团
烟台吉斯波尔葡萄酒有限公司出品
服务热线: 400-658-2211
http://www.gisbelle.com

