



这个春节不妨来顿海鲜宴。元旦以来,济南水产品总体价格并没有像往年一样随着节日的到来水涨船高,而是平稳运行,整体涨幅低于去年,甚至部分水产品价格出现了小幅回落。

这个春节海鲜很便宜

今年海鲜涨幅低于去年

文/本报记者 孟敏 实习生 程超 片/本报记者 周青先

市民散买鲜鱼便宜了



在济南市八里桥蔬菜副食品批发市场,各种新鲜鱼类吸引了市民的眼光,不少市民前来采购。记者转了一圈发现,淡水鱼价格基本与去年持平,与上月相比也没有太大变化,鲤鱼、鲫鱼最高价格分别是每斤5.5元和6元。批发商王先生说:“现在淡水鱼养得多了,一年四季大家都吃,价格和销量也不会有太大的变化。”

但鲜海水鱼的价格和销量都有小幅提升,基本上一天一个价,大带鱼每斤13元到15元不等,大黄花鱼每斤15元到16元不等,来自日照的海产品批发商黄老板说:“带鱼、黄花鱼是过年必备的鱼种,已经有不少人提前买下冻在冰箱里了。”

“今年鲜鱼类的价格涨幅低于去年。”济南四季明湖的老板介绍说,大批鱼的价格整体低于去年同期,进货商的团购大单减少,鱼的整体销量下降,可能和八项规定后,公款采购年货大幅减少有关。

海鲜春节涨价预期小

在八里桥蔬菜副食品批发市场,成堆的虾、贝散发出淡淡的腥气,赶早市的市民正在挑选。小小龙虾每斤价格仍然在17到18元左右,扒虾价格也维持在每斤35元左右,扇贝是每斤4.5元。

而在天桥大润发、华联等超市的中等鲳鱼、黄花鱼、带鱼每斤分别为11.6元、13.6元、12.7元,比去年分别下降10.8%、9%、6.24%左右,与上个月基本持平。“干的海水鱼由于不受季节,捕捞渔期的影响,价格浮动不大。”天桥大润发超市的采购人员介绍说。

“元旦以来,淡水鱼、干海水鱼、虾类、蟹类、贝类价格均无较大变动,鲜海水鱼价格稍有上涨,走势最好的是带鱼和黄花鱼。”八里桥一位海鲜商介绍说,随着春节临近,餐饮业将迎来消费旺季,居民需求量增加,但由于供货充足,竞争压力大,春节前后水产品价格维稳的可能性很大,广大市民有望吃到便宜的海鲜。

如何选鲜鱼教你五招

选购鱼,自然要看新鲜程度。但一看到外表光鲜、丰满厚实的鱼就认定它很新鲜,那就错了,因为那可能是经过福尔马林发泡过后的效果。

八里桥一位海鲜商介绍说,首先,选鱼可以看鱼眼。新鲜鱼的眼珠亮而微有凸起,不新鲜鱼的眼珠下凹而无光;其次是观其鳞。新鲜鱼的鱼鳞较多,鱼表面发亮,不新鲜鱼的鱼鳞脱落,且表面发暗。观其色也是一个法子,新鲜鱼的鱼鳃是鲜红的,不新鲜的鱼鳃是暗褐色,所以消费者在买鱼时,往往以鱼鳃的颜色来确定鱼的新鲜程度。

还有一个办法是,触摸鱼的表面。新鲜鱼的表面黏液丰富发滑,不新鲜鱼的表面黏液少而发涩。同时可以看鱼腮和鱼肚,新鲜的鱼鱼鳃是鲜红的,不新鲜的鱼鳃是暗褐色。新鲜鱼的鱼肚完整无破损,不新鲜鱼的鱼肚有少量黑状物溢出,有的鱼肚裂损。

优质海鲜拒绝福尔马林

浸泡过福尔马林的海鲜单靠肉眼极难分辨,但仍有迹可循。海鲜商说,鱿鱼浸泡过甲醛溶液后,颜色更加鲜亮,表面的黏液减少。海蛎在浸泡过甲醛溶液后,皱褶清晰可见,身上附着的黏液减少,汤水不混浊。其它鱼类若用甲醛保鲜,鱼体表面看起来比较清洁,但鱼目浑浊,眼膜比较模糊。

正常的海鲜都带有一些海腥味,但被福尔马林浸泡过的海产清洗后仍有轻微的刺激性气味,只要仔细一闻,便会发现药水味。

福尔马林浸泡过的海鲜价格一般比正常水发海鲜要便宜。不要一味地贪图便宜,遇到廉价的海鲜要多留一个心眼。捏捏也能鉴别。经过福尔马林浸泡的海鲜捏起来会比较硬实。摁压鱼体时,感觉不到海鲜应有的弹性。鱿鱼、海蛎表面会变得光滑且无黏感,虾类则会变得又硬又脆,容易破碎。为了避开福尔马林,日常最好购买鲜活水产,对冷冻海鲜要谨慎选择。

