



今天小雨转阴, 东南
风微风, 15℃~21℃

详见04版



宁波银行
BANK OF NINGBO

快审快贷

一日审批 五天放款

食博会周末人气旺

有炒货商在展位上搭起了5口土灶

商报讯(记者 史妮超)每年的食博会对于宁波人来说,家门口的这场美食盛宴是一场“八方美食大赶集”,轻松就能吃遍全国,今年自然也不例外,记者带你去逛逛。

“土得掉渣”的实景布置吸引眼球

今年食博会,除了“吃吃吃”,不少参展商别具匠心的展位布置也吸引了不少眼球。昨天下午,在宁波国际会展中心8号馆,记者看到一座上世纪50年代的“农家民舍”,屋里不仅放置着老式收音机、二八自行车,还支起了5口土灶,现场翻炒起了山核桃仁和南瓜子仁。

家住海曙的黄阿姨正在其中一口土灶前等着新鲜翻炒出炉的山核桃仁。“马上就要过春节了,我趁食博会先囤一些炒货。像这些都是看着现炒出来的,价格也比超市实惠。山核桃仁、南瓜子仁都买了一些。”

该展位品牌商野花香负责人郑先生

表示,“土得掉渣”的实景布置为展位吸引了不少市民。“我们主打的是纯手工炒制的工艺,跟市面上普遍的蒸汽翻炒相比,能更好地保证山核桃仁的口感。”

售卖红糖馒头的象山定塘展位也布置得颇有特色,不仅布景颇有当地风情,连工作人员也统一穿着碎花的农家小衫,在挤满人的展位前忙着。“我们的特色产品红糖馒头都是现做现卖,上午下午各送一趟货,今天一天快卖了2500公斤了。”该展位负责人陈先生表示。

山西美食团“集体”亮相

昨天中午,在宁波国际会展中心1号馆,一个布置成乔家大院风格的展馆吸引了不少市民的注意力。在这里,132种山西名优特产品集体亮相,散发着浓浓的山西味道。

在山西通宝醋业的展位前,摆放着一口大型石磨,颜色浓郁的山西老陈醋从磨盘里源源不断地流下来。不时有市

民拿着一次性纸杯去接一口,尝尝味道。觉得味道还可以的,就顺手买几瓶标准瓶装的山西老陈醋。

“没想到周六来了这么多宁波市民,原本今天装来了近2万的货,打算卖一天的,没想到一上午不到就全卖完了。”通宝醋业一位郭姓负责人表示,山西老陈醋的优势在于采用固态发酵工艺酿造,还要经过夏伏晒、冬捞冰等工序,酸度高,纯度高。

号称“一块肉,一把盐,没有任何防腐添加”的平遥牛肉今年也来食博会了,30元/袋的出厂标价更是让不少宁波市民“就怕买少了”。已经是二胎妈妈的沈女士昨天一下就买了20袋。“平遥牛肉的口感比较适合老年人和孩子,入口即烂,但是又有筋道。我看了一下差不多规格的,天猫双11也要卖40块呢,这里直接从厂家买挺划算的。”

同样是山西非物质文化遗产,号称“晋饼”的太谷饼也卖得不错。售价10元一包的太谷饼,仅一上午就卖出了近千包。



种植大户们在品评香榧。

记者 刘波 摄

香榧上市,售价比去年跌近四成

怎样才能挑到一颗好吃的香榧?

寒风一紧,又到了各类干果上市的时节,其中就包括香榧。

昨天,记者从宁波唯一的香榧产业基地宁海黄坛双峰山区了解到,目前,今年香榧干果价格大约为每公斤320元,比去年每公斤540元的价格跌了近四成。

价格比去年跌了近四成

每年9月上中旬,香榧陆续成熟,进入收获季节。在被采摘后,它还要经过堆沤、洗晒、盐水浸泡、炒制、筛选等过程。

眼下,9月采摘的香榧已经完成制作过程,陆续上市。

记者从宁海黄坛当地的香榧种植大户那里了解到,今年香榧干果的价格大约为每公斤320元,和去年每公斤540元相比跌了近四成。

“毕竟我们这里不是香榧主产区,售价主要还是受诸暨、东阳等主产区影响。”宁海黄坛本地香榧种植大户丁红星告诉记者。

丁红星从2009年开始种植、加工香榧。据他回忆,前几年香榧曾一度卖出

过每公斤600元的价格,去年的售价也在每公斤540元的“高位”。

价格起伏背后,跟香榧的产量有关。今年恰好是香榧生产的大年。

宁海黄坛并非香榧主产区,但不能阻碍其在适合的气候条件下培育出品质过硬的香榧。

昨天,第五届浙江宁海“双峰”香榧文化节暨香榧品评交流会在宁海黄坛举行。来自嵊州的香榧种植大户对本地香榧的品质,尤其是饱满度,给予肯定。

原来,和主产区“一颗香榧树一次性采摘”不同,本地香榧在采摘中采取的是“成熟一批,采摘一批”的方式,因此在炒制成干果后,不会出现摇一摇“哐当”作响的情况。

唇齿留香才是好香榧

正如《本草纲目》中记载:“(香榧)常食,治五痔,去三虫蛊毒,鬼疰恶毒”,因此香榧素有“药中之宝”的美誉。

那么,怎样才能挑到一颗好香榧

呢?浙江省香榧产业协会副会长、秘书长童品璋给记者说了几点:

一看。颜色要均匀,呈棕褐色为佳;壳表面没有焦斑、盐花;一头大一头小,呈流线型;此外也可以用手摇一摇,如果闷声不响的,则果肉饱满。

二剥。外壳最好薄而脆;用手轻轻一搓,就能将包裹在果肉外面的“黑衣”搓掉;果肉最好呈棕黄色。说到“黑衣”,吃起来口感有些苦涩,很多人不喜欢,其实却有驱虫润肠的功效。

三品。口感因人而异,一般来说,嫩的香榧往往会有一股鲜味,而且口感比较松脆,而老的香榧则香味更甚;此外,好的香榧会在嘴巴里留下一股淡淡的香气。

有很多人“害怕”吃香榧,因为它的壳很难剥。在这里,也教大家一个小窍门:

香榧稍圆的一头,仔细看有两个对称的小圆点,也就是俗称的“泪眼”或者“眼睛”。一般来说,按住泪眼,两根手指一用力,就可以将壳挤破。

记者 石承承