

运费更低 运力更强

海铁联运成江西出口新宠



昨天恰逢寒潮过境,江西上饶铁路货站清晨的气温降到了10℃以下。晶科能源物流部经理马文艳早早来到站台上,忙着指挥将38个集装箱产品装车,她要赶在下午6点前完成工作,之后“上饶—北仑”海铁联运专列会将集装箱运往宁波舟山港,然后出

海运往巴西。

晶科能源是全球最大的光伏制造商之一,拥有垂直一体化产业链,其中一个生产基地设在上饶上饶。在宁波舟山港的铁路运输延伸到这里以前,公司的产品大多通过公路走上海港出口,几乎天天都有大量集装箱出口。公路运输不仅成本高,而且难以发挥规模效应,2011年,晶科开始尝试通过海铁联运从宁波舟山港出口产品。“只要能符合铁路运输的产品,我们都走铁路,至今已出口11万标

箱了。”马文艳说,现在承运方江西上饶海港物流有限公司将政府的补贴让利给了客户,每个高柜的铁路运输价格比公路运输下降了30%。从2014年开启宁波—上饶“天天班”后,晶科的海铁联运走得更顺风顺水。

与地处赣东的上饶相呼应,地处赣西的新余是宁波舟山港在江西腹地的又一个海铁联运小枢纽。在新余铁路货站,来自新余以及附近宜春、萍乡的集装箱,有序地堆放,等

待着装车。

“新余的物流,有八成是来自生产型企业的,出货量、目的地集中,比贸易型企业更适合走铁路。”新余市商务局相关负责人宋静说。2013年5月10日,江西新余至宁波舟山港海铁联运班列首发,该班列为客户提供“一次装箱,一单到底”的全程服务,确保货物从工厂到港口不再有拆箱、转箱等其他中间作业环节,大大提高了进出口货物的安全性和时效性,为赣西地区的

硅石产品出口东南亚、欧洲等国际市场打通了一条既安全又经济便捷的重要海陆通道。

“江西境内长江流过,铜铁矿石、大宗商品集聚,出口货物就有四个沿海港口可以选择:上海港、宁波舟山港、厦门港及深圳盐田港。除了长江水道,距离宁波500公里左右的距离,相当适合铁路运输。”宁波舟山港集团相关负责人表示。2009年12月28日,宁波舟山港在江西开通第一条海铁联运线路,并自

此发展迅猛。

运费低、集运性强、时间更有保障的铁路运输,搭载上宁波舟山港200多条干线大船通往世界各地,不断向内陆腹地开枝散叶。数据显示,2009年,宁波舟山港首次涉足海铁联运业务时,当年完成1690标箱,而到目前,宁波舟山港的海铁联运线路最远已拓展到了湖北襄阳,总线路达到了10条,预计全年联运量可达到25万标箱,7年年均增长率达到116%。

记者 乐晓立

敲骨浆,醉香螺,散发浓郁家乡味



寻找乡村美食④

香气扑鼻的敲骨浆,散发特殊咸香味的醉香螺,咀嚼起来满口鲜香的白虾干……这些小时候品尝过的家乡味道,都是秋冬季节的美味。由于野生海鲜的减少、传统手艺的消逝,很多老味道渐渐失传。而在濒临海涂的鄞州瞻岐合一村,有一家不起眼的小饭店,老板兼大厨的阿培烧得一手地道的家乡菜。菜香不怕巷子深,尽管地理位置偏僻,还是吸引了远远近近的食客。特别是他家腌制的醉香螺,名声越传越远。



如果您有值得推荐的乡村美食,请扫描二维码发信息告诉我们。



敲骨浆



醉香螺

故事:曾拒绝和某网络订餐平台合作

合一村靠山近海,村民有下滩涂捕捞小海鲜的习俗。很多村民从小就会赶海,在滩涂上捕捞泥螺、香螺及各种小鱼小虾。对于烹煮地产小海鲜,当地村民几乎人人都有一手。阿培饭店的老板李培军是土生土长的合一人,在当地大家都喊他阿培。他对家乡的食材充满

自信,加上喜欢琢磨,菜越做越有味,阿培饭店的名气也越来越大。

上周六,记者慕名前去采访。由于位置偏僻,从市区出发需要开车一个多小时。到达瞻岐合一村后,记者随意问了一位村民,对方马上就给记者指了阿培饭店的方位。阿培对于记者的来访,也有点

“介意”。记者诚恳说明来意后,他才开始娓娓道来。后来,他的女儿无意中告诉记者,曾经有名气很大的某网络订餐平台业务人员上门谈合作,被阿培老板直接回绝。他的理由是:“只要菜做得好,自然会有食客上门。”对于父亲的自信和守旧,他的女儿还是表示理解。

美食经:寻常食材做成美味大餐

阿培开了很多年饭店,一直都是他自己做大厨,而他的妻子则负责点单、收账等杂务。

对于美食经,阿培认为,各家饭店的食材都差不多,关键还是看厨艺。他觉得,烧菜咸淡合适最重要。只要分寸把握得好,普通的时蔬也能烹成美味大餐。他拿手的菜有敲骨浆、海鲜汤、白虾干等。

敲骨浆是当地的特色菜,食材很简单,就是猪骨加早稻米粉,不过各家做法略有不同。阿培的做法是:取筒骨和扇子骨若

干,敲碎,然后用菜油翻炒,再用高压锅炖煮;早稻米粉也要用菜油文火翻炒。然后把翻炒过的米粉加冷水调匀倒入炖烂的骨头汤中,慢火煮开,起锅后加点小葱,再浇适量的麻油。这道菜,说起来简单,不过做起来很费时间,而且还挺考验火候的。如果骨头炖煮不彻底,鲜味就没有完全煮出来;如果炖煮过了头,味道也会打折。至于米粉的翻炒,还是要靠经验,必须炒出香味,但又不能炒过头,否则会出现焦味。还有一点,骨头汤

和米粉一起煮时,水不能加得过多,否则香气就不够浓郁。

记者了解到,这道菜是当地的大菜,逢年过节或者办婚事,是必上的菜品,而且备受食客们青睐。由于烹煮过程比较复杂,因此很多家庭已不大烧煮,而是直接到当地的饭店去品尝。

阿培拿手的还有海鲜汤。把当地最鲜美的望潮、蛤蜊、虾蛄等海鲜一锅煮,汤水美味无比,而调料只是美味鲜酱油和一把蒜。

镇店之宝:风味独特的醉香螺

在各种菜品中,阿培最引以为豪的是醉香螺。他说,这本是当地传统的“咸下饭”。和咸蟹、咸泥螺等相比,醉香螺的腌制时间长而且难度又大。近年来,这道菜慢慢失传,市面上出现的多数味道已经不正宗。因为他从小在村里生活,品尝过正宗的醉香螺,也了解基本的腌制方法,经过不断的试制,五六年前终于成功腌制出带点酒香味、又有点发酵味的老底子味道的醉香螺。

说起这道“咸下饭”,阿培的话匣子就打开了。他说,香螺必须是本地海滩上生长的,每年春季时

香螺最为肥美时捕捞上来,然后加上各种调料腌制半年,等到秋冬季节,才可以食用。经过半年的腌制,香螺的壳又脆又薄,只要用牙齿轻轻一咬自然碎裂,而尾部的膏则已经带有一股特殊的香气。这种味道,很多食客吃到后,都说过瘾。阿培现场打开一瓶,看上去和普通的腌制海鲜没多大区别,不过品尝后,的确有一种奇异的香味,而且壳非常脆,轻轻一咬就完全碎裂。

这道传统老菜,价格也不便宜。阿培告诉记者,一瓶200克左右的醉香螺价格50元。记者目测估计,

一瓶也就50粒左右,一粒小小的醉香螺要价1元。对此,阿培解释,野生香螺产量越来越少,而且只有春季的香螺才可以腌制,中间必须经过半年时间,需要很多道步骤,如果一个步骤处理不当,就容易失败。由于食材少,腌制复杂,成本较高,因此价格也就下不来。

这种略带霉香味的醉香螺,很受食客的欢迎。阿培老板说,每到秋冬季,很多食客就会前来购买。如果天气好,还会顺便买点野生白虾干。因为秋冬季,正是白虾旺发的季节。

记者 谢昭艳 文/摄



包机去长滩岛过年 只要3799元

达人旅游2017年春节长滩岛独家包机正式启幕!1月21日首航,宁波直飞长滩岛,无需转机;远离宁波的寒冬天气,享受热带的温度;拥抱大海、比基尼美女以及纯白的海滩;畅享菲律宾当地美食!现在于11月30日前报名首班或末班,立减400元/人!这个冬天来点不一样的!
线路:宁波直飞长滩岛4晚5日游

班期:1月21日、2月10日
价格:4599元、4199元(不含税580元)。
报名及投诉电话:87651111
QQ群:411030887
地址:海曙区新典路536号新海蓝钻5楼(地铁2号线丽园南路D出口)
达人旅游网:www.57676.com
浙江达人旅业股份有限公司(L-ZJ-CJ00079)