

鸡年春节临近,“鸡味”渐浓

酒店纷纷推出“鸡大餐”,杀白鸡销售明显好于往年

今年是鸡年,不少市民在接受记者采访时都表示,今年的年夜饭一定要吃鸡。

那么,今年春节前夕,宁波的各种鸡是不是卖得很好呢?前几年的禽流感影响是不是消退了?昨天,记者进行了采访。

酒店

年夜饭“鸡大餐”走俏

候多出了不少。”昨天下午,绿茶餐厅负责人苑乾告诉记者。据介绍,目前该店带有“鸡”元素的菜品有白切鸡、烤鸡、椒麻鸡等,且在今年推出的任何一款年夜饭套餐里,都有鸡。“我们餐厅的研发团队每半年对菜单进行一次调整,如果顾客对鸡肉食材的关注度有持续势头,则不排除接下来会再在鸡肉元素菜品的设置上动一番脑筋。”他说。

事实上,一贯讲究饮食的中国人对鸡肉一直比较偏爱,而今年年夜饭点“鸡”率则更高,个别餐厅负责人甚至表示,在客人自行修改套餐后的菜单中,竟有不少

鸡肉菜多过鱼鲜菜,“红烧鸡块、宫保鸡丁等手法烹制的鸡肉菜点单率很高,就连名字里有‘鸡’的鸡毛菜都沾了光。而为了保持总量,减掉的往往是些鱼鲜菜。”本土厨师王亚男说,“这对于靠海居住酷爱海鲜的宁波人来说,不能不说是个小小的奇迹了。”

“这些现象,与即将到来的鸡年春节有莫大关联。”据宁波市餐饮业与烹饪协会有关人士分析,鸡与“吉”同音,寓意“吉祥”,春节期间吃鸡,则表示期待新的一年吉祥如意。许多食客对鸡肉的偏爱,寄托了红红火火过大年的美好心愿。

昨天下午,市民张海在鄞州万达广场附近一家精品餐厅预订年夜饭时,格外关注套餐里“鸡”元素菜肴的数量,“20道菜里怎么也得有4道有鸡肉吧,再给我加一道红烧鸡块。”他嘱咐服务人员的同时,顺手减了一道“小杂鱼”。

随着春节的临近,在宁波各餐厅,像张海这样较真儿某种食材数量,或格外青睐某种食材的顾客还真不少,而更有趣的是,多数人围绕的是“鸡肉”。

“最近,我们店里每天都要消耗五六十只鸡,比去年这时



宁海一养殖场养殖的土鸡。记者 鲁威 摄

新闻链接

来自市农业局的信息显示,目前,我市地方鸡品种主要有振宁土鸡、梅玲草鸡、芦花鸡等,还有部分农场、合作社养殖了贵妃鸡、七彩鸡等品种。

振宁土鸡:在宁波,最有名的当属带有仙居鸡血统的“振宁土鸡”,曾通过国家畜禽遗传资源委员会审定,是浙江省首个拥有自主知识产权的国家级畜禽新品种。秉自然之性自由生长,于山水林木中觅食昆虫野草,间食五谷杂粮,天然安全,营养丰富,口感独特,已经成为家喻户晓的高品质无公害农产品。作为宁波养殖业的领头羊,曾带动9000多农户,创产值近19亿元,农民增收2亿元。

梅岭草鸡:象山的地方土鸡品种,是以中国地方草鸡为遗传基础,经过多年培育改良的优质三黄鸡品种(“草鸡”意为土鸡,并非俗称中的母鸡),肉质鲜美,营养丰富,在宁波地区颇负盛名。

芦花鸡:曾是贡品,一度灭绝。据宁波农业史料记载,1000多年前的北宋,在鄞西广德湖岸边饲养着贡品芦花鸡。每年,当地官员都要将芦花鸡运送到京都汴梁(今河南开封),以供皇帝及贵族们食用。但是,随着广德湖的消失,芦花鸡也随之灭绝。近年来,宁波市农业局开始对芦花鸡进行复种,并在鄞州、象山等地养殖。芦花鸡皮薄,皮下脂肪少,肌肉结实,血液中免疫球蛋白含量高,骨骼细而坚硬,毛孔小而密集。食之味美,嫩滑不腻嘴,香味回味长。

记者 鲁威
谢舒奕
谢昭艳

批发市场

昨天交易量达5.5万只

宁波市肉禽蛋批发市场是距离市区最近的禽蛋批发市场,也是宁波最大的禽肉批发市场,主要供给宁波及周边地区。

“今天是小年,肉禽蛋批发市场肉鸡交易量达到5.5万只,接下来几天交易量还将增加,往年到春节前两天日交易量高达七八万只。而到了大年三十和正月初一,交易量就会非常小,绝大多数居民都备足了年货。”宁波市肉禽蛋批发市场总经理范伟生介绍,“最近三黄鸡的批发价每公斤13元左右,土鸡价格高一点,批发价每公斤16元~20元。”

记者昨天从肉禽蛋批发市场了解到,2016年,我市肉鸡的交易量较为平稳,一般交易量为每天4万~5万只,春节前几天,交易量大幅上涨,但价格变化不是很明显。进入宁波市场的肉鸡主要来自江苏、山东、安徽,品种主要为三黄鸡,而本地的养殖量不大,主要是振宁土鸡,还有来自省内金华、湖州、嘉兴等地的土鸡。

“总体来看,今年鸡的销售量明显好于前两年。”范伟生告诉记者,宁波市肉禽蛋批发市场近期肉鸡交易量大约比去年同期增一成左右。

年货展

杀白鸡销售明显好于往年

现场卖20元/公斤,售价比平时市场价要低15%以上。

正在准备年货的市民华女士一下子买了3只杀白鸡。她告诉记者:“家里人多,都爱吃鸡,烧汤、红烧、下火锅,三只鸡还不知道不够。”

“今年是鸡年,无论如何也得买只鸡吃吃吧。”市民杨大妈在展会上遇到记者时也是这样表示。

“开展第一天我们带过来的上百只杀白鸡,到中午差不多就卖完了,后来又赶紧再去备货,销售热度超过我们的预期,而前两年杀白鸡的销售形势都不怎么好。”一位摊主告诉记者,“从这几天行情来看,鸡肉价格又稍有反弹,市民采购杀白鸡热情也开始高起来,估计到春节前鸡肉价格会有所回升。”

今年的春节年货展正在宁波国际会展中心举行。记者前往采访时注意到,相比前两年,今年的年货展销会上,杀白鸡的销售已有明显回暖。在年货展的市肉禽蛋批发市场摊位上,买杀白鸡的市民排起了长队。记者了解到,平时卖24元~28元/公斤的土鸡,在展会

雁荡山特级铁皮枫斗基地直供

新春促销期间现场先尝后买,买500克送400克,免费超细微打粉

为满足广大消费者需求,枫雁堂活动期间特别推出新采摘新货上市的上好雁荡山铁皮枫斗,以每克3.9元直供,买300克送200克,折后仅需2.34元/克,抄底回馈读者,此款数量有限,欲购从速。

石斛多糖是铁皮石斛的主要成分,因而多糖含量较高,胶质越多,嚼之越有黏性,质量越好。目前,多糖含量的高低成了判断铁皮石斛质量的主要依据。

另外,除了石斛品种,不同的产地对石斛多糖含量的影响也较大。《本草从新》记载:味甘者良,温州为上。这说明,浙江尤其

是温州雁荡山产的铁皮石斛为佳。本次活动主办方确保每一款产品全部产自雁荡山野外栽培基地,确保每一颗枫斗、每一根鲜条都是铁皮石斛。

市民疑惑:优惠70%,为啥这么便宜?砍掉所有中间加价环节,基地到顾客,就是“基地价”。

每千克铁皮枫斗需要5~6千克铁皮鲜条烘干制成,每千克铁皮枫斗在种植基地的价格就是三四千元,品质上好的更贵一些,这就是“基地价”。

基地价——相当于市场价的3折左右,

也就是说,在市场上1千克花的钱,在基地可以买到3千克。

今天雁荡山基地“搬进”宁波,怎能不便宜!

基地价——只让更多老百姓吃得起铁皮枫斗。

新春促销期间优惠细则:

1.特别推出一款新采摘新货上市的上好雁荡山特级铁皮枫斗。市场价19元/克,活动价8.8元/克,买300克送200克,买500克送400克,另送价值85元铁皮干花一瓶。

2.雁荡山特级铁皮枫斗市场价17元/克,活动价7.9元/克,买300克送200克,买500克送400克,另送价值85元铁皮干花一瓶。

3.雁荡山铁皮干条,活动价3.9元/克,买300克送200克。野外栽培铁皮鲜条190元/500克。

4.另直供云南文山纯干春三七,六十头每500克299元,三十头每500克399元。

活动日期:1月20日-1月26日

活动地址:枫雁堂铁皮枫斗专卖店(海曙店大沙泥街29号)

公交线路:513、906、809路到大沙泥街站下车

1、5、12、541、151、356、360路到濠河站下车

抢购热线:15825563179