在烧煮的过程中，叶美利不断将汤汁淋在鸭子上，这样可以更入味。

# 大堰烤鸭

夜已深，只有叶美利家的厨房还亮着灯。

“叮咚”一声，叶美利的微信来了条新消息。她打开手机一看，有客户要5只烤鸭，第二天中午送到奉化城区。

叶美利做的烤鸭，在大堰在奉化甚至在整个宁波的“吃货界”都小有名气。

叶美利印象最深的一次：一位慈溪客人，凌晨5点半，值完夜班开车赶到大堰，在菜场等了半个多小时，就为买她做的烤鸭。而在当地广为流传的是，有在香港的奉化人吃了烤鸭，念念不忘，辗转联系到叶美利，让她每天寄烤鸭到香港。这也是最让叶美利自豪的，因为烤鸭要经过严格的检验检疫程序才能进入香港，“这说明我用的食材没问题”。

“从来不用酱油，就靠糖、姜、茴香、八桂等调料熬制着色，熬制时间上偷不得半分懒。”叶美利说。

叶美利卖烤鸭已经有20年时间，在2003年之前，生意并不好，一天只能卖几只，而现在一天差不多能卖200只。

生意突然红火的原因在哪里？叶美利说，除了味道不错，主要还是因为社会环境和人们的消费观念发生了变化。

近几年，“乡村游”兴起，越来越多城里人往山里跑，带动了特色农产品的销售；而且越来越多的人开始发掘地方美食，做一名“吃货”已经成为一种时尚。

叶美利也在不断调整经营思路，做“微商”，与以搜罗各地美食闻名的“吃货联盟”签订合同，定期供货。

尝到了“互联网+”的甜头，叶美利现在时常会跟附近开民宿及做其他土特产的乡邻聊起“朋友圈转发”“微信公众号”等话题。

记者 石承承/文 记者 崔引/摄

一大早，叶美利骑着三轮车将夜里做好的烤鸭带到市场上销售。

叶美利的烤鸭在当地很有名气，许多人都是老主顾。

越来越多的人通过网络订购，叶美利通过真空包装，让美味走出大山。

叶美利将包装好的烤鸭送到奉化城区顾客的手中。

●广告部:87685741 ●传真:87682525 ●办公室:87682550 ●时政新闻部:87682738 ●社会新闻部:87777777 ●财经新闻部:87682476 ●产经新闻部:87682480 ●商贸新闻部:87682429
●地址:宁波市灵桥路768号 ●邮编:315000 ●印刷:宁波报业印刷发展有限公司 ●法律顾问:京衡律师集团 陈有西律师 陶旭峰律师 高新区研发园C15幢5楼 电话:27896896 发行咨询:87685669、87682340