



鹿亭乡中村村村民在晒制番薯粉丝。

## 番薯制品飘香四明山区 每公斤可卖到七八十元

金秋时节,走进余姚市四明山镇、大岚镇、梁弄镇等地的村子,经常会看到一些山村里,家家户户在制作番薯粉丝。经过一些农户家门口,还会闻到一阵阵番薯枣的甜香味。这些都是当地村民用番薯制作的土特产。



### 番薯粉丝每公斤卖七八十元

说起番薯粉丝,不得不提四明山区盛产的优质番薯。当地农户把自家种的番薯洗净磨成粉之后,到作坊用机器加工一下,纯天然无添加的番薯粉丝就可以带回家吃了。

近日,记者来到鹿亭乡中村村时,看到村民们有的忙着摇番薯粉丝,有的忙着晾晒粉丝,有的忙着将快晾干的粉丝捆扎起来,一派繁忙的景象。村口的停车场、村民家的庭院里,到处都晾晒着晶莹剔透的粉丝,仿佛来到了粉丝的海洋。

“番薯粉丝,又弹又滑,和超市里在卖的其他粉丝口感不一样。”在院子里,晒制番薯粉丝的村民郑阿姨告诉记者,“一般10斤番薯能做1斤多点番薯粉丝,成本比较高,1斤番薯粉丝的

价格在35元到40元。”

郑阿姨介绍,制作番薯粉丝要经过清洗、粉碎、过滤、打浆、上蒸、摇丝、晒丝等七道工序,每一道工序都必须把好关。

番薯粉丝在四明山区又称干面,是村民招待客人的主要菜式配料,也是赠送亲朋好友的优质土特产品。最近几天,大岚镇黄家庄村村民沈秋珠也喊来左邻右舍和亲戚朋友帮忙,一起加工制作番薯粉丝。像沈秋珠一样自制番薯粉丝的村民,在大岚镇黄家庄、雅庄等村还有不少。近年来,手工制作的番薯粉丝已经成为山区村民增收的好渠道。来自大岚镇的信息显示,今年该镇预计加工番薯粉丝超过7000公斤。

### 番薯制品成香饽饽

除了番薯粉丝,番薯枣也是四明山区特有的传统风味食品。走进四明山镇的一处加工房,在一张张专门制作的烘床上,一个个金黄色的番薯枣正在村民手里不停翻转,而满屋子都飘着番薯枣的香气。“番薯枣吃起来有点像山东大黑枣的滋味,所以才有了‘番薯枣’的美称。”四明山镇农民翁苏娣告诉记者。

不少游客到山里游玩,会带些番薯制品回家,村民们也会把番薯制品作为特产,送给山下的亲朋好友。

近年来,大岚镇黄家庄、雅庄,鹿亭乡中村村等地加工的番薯制品特别受欢迎。虽然每公斤售价高达七八十元,但还是常常供不应求。

从四明山镇到鹿亭乡,沿途农家乐和饭馆的农产品柜台上,都可以看到包装好的番薯枣、

番薯干、番薯粉丝等土特产。

在大岚镇夏家岭观景平台,商贩老徐告诉记者,他每年都到钱库岭上摆摊。这几年自驾游的游客特别多,每天都有大量游客到他那里购买土特产。老徐笑着说:“尤其是节假日和周末,有时可卖掉40多公斤番薯枣、番薯粉丝。”

“不仅当地人爱吃山区土货,宁波、上海等地许多游客也喜欢。”翁苏娣笑着告诉记者,有农户每年销售番薯枣和番薯粉丝三四千公斤。

近年来,随着四明山区及周边地区旅游业的发展,加工销售具有山区特色的农副产品已经成为当地农户增收的重要途径。仅番薯枣就能为当地农户带来每年上百万元的收入。

### 新闻链接

#### 余姚今年引进15个番薯新品种

“烤制优质番薯枣需要小个头番薯。以前用来烤制番薯枣的小番薯都是从新昌等地收购来的,成本相对较高。”余姚一位农户告诉记者。不过,这几年农业部门引进了不少番薯新品种进行试种。其中,浙江省农科院作物与核技术利用研究所选育的高产高淀粉加工型番薯新品种“浙薯13”成了首选。

今年,余姚市农科所新引进的高产高淀粉加工型品种“浙薯20”喜获丰收,试验田平均亩产达3259.27公斤,比常规品种亩增产507.94公斤,为四明山区农民增收开辟了新路子。

番薯是四明山区农业主导品种之一,但长期栽种的老品种存在产量低、加工率不高等问题。今年,根据四明山区土壤、气候特点及栽培习惯,余姚市农科所分类引进番薯新品种15个,分高产高淀粉加工型、迷你型、菜用型及营养保健型四类,进行种质资源保存及开发利用,积极拓展番薯产业链,想方设法增加山区农民收入。经过出粉率测试,“浙薯20”每100公斤鲜薯出干淀粉17.16公斤,“浙薯13”每100公斤鲜薯出干淀粉15.62公斤,可作高淀粉加工型品种推广。

记者 鲁威文/摄

## 共享单车进入“洗牌期” 免押金将成为趋势

本报讯(记者 范洪) 近段时间,国内个别共享单车平台因为经营困难、资金链断裂等原因出现“跑路”现象,用户押金退还遭遇困难,从而引发众多消费纠纷。记者昨天了解到,目前,宁波的主流共享单车平台暂未出现跑路情况。

据了解,宁波共享单车平台主要有ofo、摩拜、Hellobike、优拜单车,按照今年9月中旬各平台负责人的说法,目前,宁波街头单车数量超过20万辆。

单车平台“跑路”,用户最关心的是押金退回的问题。记者昨天测试了Hellobike、摩拜等多个平台的押金退回,如果使用支付宝或微信,基本可以实现“秒退”。

记者在采访中了解到,宁波这4个单车平台依托芝麻信用,已有了各自的免押金计划。最早推出免押金的优拜单车实行的是分级免押金,即芝麻信用在650分以下的用户要交全额298元押金,650分以上的只需交98元押金,750分以上的则免押金。而摩拜单车在此前则推出了针对微信小程序新用户免押金的举措。

上个月,ofo宣布在包括宁波在内的11个城市启动信用免押金,要求芝麻信用分达到650分。Hellobike也在近期启动了芝麻信用免押金措施,要求同样是650分,目前有10个城市,宁波不在其中。

免押金在现阶段对消费者固然是有利的。不过,也有一种观点认为,在成熟的市场环境中,免押金也会推高平台的运营成本,最终会让消费者多掏钱。因为无论押金是平台管理还是银行监管,总会产生一定的效益,而这些效益最终能摊薄运营成本,让用户受益。

## 一年中最好的红膏蟹上市 目前市场零售价 每公斤200元左右

本报讯(记者 谢昭艳) 近日,一年中最好的红膏鲜白蟹开始上市,而对宁波人而言,又到了腌制炆蟹的季节。记者昨天走访了解到,今年甬城市场上优质红膏鲜白蟹零售价略有上涨,每公斤要200元左右。

张斌桥菜市场,一名长期售卖鲜白蟹的摊主告诉记者:“这些白蟹都是从舟山一只一只挑选来的,只只都是红膏弹门蟹,不过价格也不便宜,每斤要100元。有些个头略小、膏淡的白蟹每斤也要80元。”摊主说,“腌炆蟹还是要买个头大的红膏弹门蟹。如果做葱油蟹,五六十元一斤的肉蟹也很不错。”

一名正在挑选红膏蟹的顾客告诉记者:“腌炆蟹必须买最好的野生红膏蟹,那样才能腌出炆蟹特有的咸鲜味。”他说,每年秋冬,他会经常购买鲜活红膏蟹自己腌制,味道非常鲜美。

宁波绿顺水产有限公司大水产批发区负责人戎永敢昨日告诉记者,随着秋冬季的到来,红膏蟹已经开始上市,等气温再下降些,蟹的质量更好,膏也会更红。11月下旬开始,捕捞上来的是冷水蟹,蟹的品质明显提高,肉肥膏红,腌炆蟹最好了。

戎永敢告诉记者,目前,在批发市场,优质红膏蟹的价格为每公斤100元~140元,比去年上涨了6%左右。

### 新闻链接

#### 红膏炆蟹做法

首先,蟹必须选活的,最好选个头稍大、肥美的红膏蟹。挑选时,关键要看蟹的肚脐。如果肚脐红,蟹壳的两头都有膏,这类蟹做炆蟹最好。其次,盐水的调制比例一般为10公斤水、2.5公斤盐。实际操作时可以根据个人口味来调整,想要淡一点的就少加点盐。再次,将活蟹洗干净后,放入调制好的盐水中,蟹脐朝上,水要没过蟹身,盖好盖子或者压上重物,一般腌制15小时即可捞出。也可以在鲜蟹上洒少量白酒,放入冰箱里冷冻,这样蟹膏更硬,然后再拿出来放在盐水中浸泡18小时。

需要提醒的是,炆蟹煮熟后应该立即食用。如果暂时不吃,应从盐水中捞起,放入冰箱里冷冻,否则会变得很咸。