

甬城清明时令美食“火力全开”

老牌烧鹅店一天卖掉200只

清明时节将至，甬城菜市场、餐馆里，各种新鲜的清明时令美食应季热销，受到市民热捧。荤菜有烧鹅、蛎螺、河虾、马鲛鱼、蛭子等，透骨新鲜味道好；点心有麻糍、青团，素菜有香椿、草籽、倭豆、春笋等，透着浓浓的春意。



清明鹅，周末单店日销200只

宁波人对鹅肉的热衷十分惊人，排得上号的网红烧鹅店有雄兴、万家、阿何、大块头等。3月28日中午11点多，记者来到张斌桥菜市场附近的老牌店——雄兴烧鹅，远远就看到店门口三三两两的市民排队等候。记者注意到，白斩鹅39元/斤，脆皮烧鹅47元/斤，烧鹅店一位熊姓负责人告诉记者，前段时间，因为宅家为主，他们店的外卖生意不降反升，目前清明节临近，

他们主打的脆皮烧鹅和白斩鹅卖得更好，“平时一天可以卖掉100多只鹅，清明节前因为有祭祀活动，双休日的单日销量可以翻一倍，达到200只。”

记者又来到东柳菜市场对面的阿何烧鹅，家住华侨城的张阿姨刚好斩了一只鹅翅膀，花了32元，她说家里人指明要吃清明前的鹅肉。店主阿何介绍说，清明前后的鹅，因为水草丰茂、鱼虾繁多，养得膘肥体壮，肉质尤其鲜美。

蛎螺河虾马鲛鱼，马大嫂的主打菜

清明前，菜市场里，无论荤素，时令菜肴大为丰富，其中蛎螺、河虾、马鲛鱼是马大嫂们选购的主打菜。关于蛎螺，江南民间早有传唱，“清明螺，赛只鹅”。从立春到清明，就是蛎螺最肥美的时候。作为“东钱湖四宝”之一，蛎螺还有一个浪漫的名字叫“钱湖吻别”。传统烧法是先炒姜花、蒜粒、小米辣煸香，放入蛎螺后翻炒，再加入适量高汤，就是一盘汤汁鲜美、啧啧有声的炒蛎螺。

入春后，河虾的食物增加，营养丰富，批量上市的河虾口感比较鲜美。河虾除了油爆之外，水煮也是不错的选择。在东钱湖下水村一带的农家饭店里，记者

注意到，爆炒蛎螺、河虾、马兰头等是食客们的必点菜。

象山港蓝点马鲛鱼又称为“川乌”，是时下的网红鱼。虽然价格不菲，品相好的要卖到90元-100元/斤，但很多宁波人不惜花大价钱来尝尝鲜。每年三四月份，马鲛鱼会洄游到象山港一带，当地是咸水与淡水的交界处，肉质会发生神奇的变化——肉质呈淡红色，口感极为鲜美，这也是象山港蓝点马鲛鱼有别于其他马鲛鱼的最大特色。等过了清明，马鲛鱼口感味道就一天不如一天了。市民曹先生说，马鲛鱼最经典的做法就是用咸鱼和马鲛鱼一起清水煮，“透骨新鲜”，最能体现鱼肉的原汁原味。

记者 周晖

志愿者代扫墓 解了华侨心结

本报讯(记者 郑凯侠 通讯员 戴旭光) 清明节是祭奠先人、追思故人的传统节日，当前正值疫情防控的关键时期，许多市民无法前往墓地祭拜逝去的亲人，其中包括在异国他乡工作的华侨们。上周，镇海澥浦镇“澥小美”志愿服务队接到一个求助电话，远在新西兰的华侨翁先生因为疫情无法回国祭扫过世的父母，想让志愿者帮忙替他去给父母扫墓。

“翁先生是澥浦人，虽然一直在国外生活，但是每年清明节都会回老家扫墓，今年因为疫情无法回国，但他心里一直挂念着扫墓的事情，上周就打电话来咨询了，希望我们帮个忙，替他去扫个墓。”志愿者蔡琪辉听着电话那头着急的言语，他一口答应了。

近日，几位志愿者扛着锄头，捧着鲜花，来到澥浦镇觉渡村的一处山头，按照翁先生给的路线，找到了他父母的坟墓。坟墓周围长满了野草，大家便用锄头一一清除。随后，志愿者们替翁先生给他的父母献上了三束鲜花，鞠躬致意，向逝者表达哀思。

“翁老，您好！我们志愿者已经帮您代为祭扫了，墓周边的杂草也清理干净了。”

“太感谢你们了，我心里的一块石头终于落地了。”

昨日上午，蔡琪辉通过微信向翁先生发去了祭扫的照片和视频，让他放下心结。蔡琪辉表示，如果居民有代祭扫的需求，志愿者一定会想办法尽量帮助解决。

据了解，为将“外防输入”各项工作落实落细，澥浦镇一方面积极倡议海外华侨延期返乡扫墓祭祖，或通过网络“云祭扫”等形式，寄托哀思缅怀先祖；另一方面帮助不能返乡的群众代祭扫，并通过微信连线的方式，让海外华侨安心居家全程了解并参与祭扫活动。

前路必至 心向往之

全球银行品牌500强排行榜出炉
光大银行排名上升12位 跃居第28位