

编者按

今天起,甬上APP和《宁波晚报》线上线下联动,为大家推荐各种时令美食、节日礼品。手机扫一扫,登录甬上APP;动动手指头,一起来“嗨”购。还有一个多月又要过年了,年货备起来,今天我们给大家推荐的是地道的宁波美食,老宁波过年时家家户户都要吃、都爱吃的蟹糊、泥螺和年糕。

年底到了,快来囤货 “老板娘”蟹糊 慈城绿稻年糕

等你下单



浙江老板娘食品集团有限公司,工人师傅在制作蟹糊,选用的食材个个都是肥美的红膏蟹。



刚刚蒸好的绿稻年糕,晶莹剔透。

“老板娘”蟹糊、泥螺

“老板娘”蟹糊、泥螺——宁波响当当的特色美食,红膏略带甜味,半透明的蟹肉非常鲜美;泥螺的“舌头”吐得长长的,肉特别软,不带丁点“泥精”……进入冬季,又到了腌制海鲜最好的季节,我们特意去位于北仑春晓的浙江老板娘食品集团有限公司探访。

“冬季的梭子蟹特别肥美,我们只挑选红膏长到蟹壳尖的肥美母蟹剪成蟹糊。”腌制海鲜20多年的胡海港师傅说。

一只只母蟹在清水冲洗干净后,剥开蟹壳,剪去蟹嘴、蟹腿等杂碎和壳厚分量重的大蟹钳,去掉紧贴蟹壳的深色“蟹衣”,只留下长满肉肉的蟹中段部分。“蟹衣颜色黑黑的,做成蟹糊会影响成色。”胡海港说,“腌制一瓶蟹糊(300克),需要

1.4斤的红膏蟹。市场上优质白蟹价格不菲,所以我们做蟹糊只是赚点微利,而且是小批量加工,主要卖给‘嘴巴很刁’的老顾客。”

“我们的泥螺、蟹糊好吃,最关键的是原材料好,腌制很有讲究,这是我老婆(老板娘)祖传的制作工艺。”老板娘“背后的男人”——老板胡志兴说。

今年60岁开外的胡志兴是北仑柴桥人,上世纪80年代初,他从模具师傅做起,后来开办了塑料厂,是北仑首批个体工商户。为了招待客人,胡志兴就开了家小食堂。他的妻子也是柴桥人,做蟹糊是她祖传的手艺,客人对美味的蟹糊赞不绝口,“老板娘”蟹糊的名气也越来越大,逐渐家喻户晓。

老板娘食品

特级蟹王 特级泥螺
39.90元-188.00元
包邮



慈城年糕、糯米糍

细腻如玉,软糯润滑,耐煮不烂,慈城年糕名声显赫,是宁波人爱吃的美味,承载了游子的悠悠乡愁。初冬,美味的慈城新米年糕又开做了。记者联系绿稻年糕负责人小范,并到现场探访。

绿稻年糕的生产车间就在慈城年糕产业园里。在储藏车间,一盒盒的年糕堆得小山一般高。“入冬后,非常忙,每天要加工6000多公斤。”小范说,“盒装的年糕,大部分销往全国各地,有些直送高档的超市;散装的年糕在慈城零卖,每天配送到门店,很快就被老顾客买走了。”

“年糕要好吃,水和米的品质都必须保证。”厂里做了10多年年糕的阿明师傅介绍,饮用水过滤成纯净水,细菌和杂质大大减少,可以延长年糕保质期;米要精选高品质大米。加工工艺也有讲究,大米要浸泡三四天再水磨,米粉就会特别细腻,做出的年糕又滑又软,而且比较耐

煮;米粉蒸煮时要控制好时间,如果过熟,做出的年糕吃口就会有点黏糊。

生产车间里还同时在加工手工糯米糍。新上市的糯米用纯净水浸泡24小时,糯米蒸熟后,倒入石臼,阿明师傅抡起大榔头,不断地碾、揉,饭粒逐渐模糊,糯米饭团的黏性不断增强。再手工摘取,捏成小团,晾在木板上。

“纯手工糯米糍韧性足,米团热的时候可以拉得很长,而且香味足,晶莹剔透。凑近了仔细看,饭粒似有似无。油煎或者炖猪油馅,柔而有韧性,是老底子的味道。机器做的糍,韧性和香味都达不到这个要求。”阿明师傅说。

阿明师傅是土生土长的慈城人,年糕和手工糯米糍从小吃到大,从专业的角度进行点评,令人信服。

慈城年糕

水磨年糕6斤
糯米糍900克
价格:24.90元-44.50元
江浙沪包邮,部分地区补2元运费



明天,宁波晚报
给大家“加鸡腿”
6400份爆品
等你下单



欢迎扫码下单

甬上迎新斤牛气冲天
12月25日6400单品开抢
9:00、11:00、13:00、15:00、17:00秒杀

- 6.8元 6只装(500g) 冯存仁堂防疫香囊
- 9.9元 25只装(500g) 土鸡蛋
- 9.9元 5斤装(500g) 泗洲头小黄皮土豆
- 9.9元 4只装(500g) 冯存仁堂防疫香囊

12月25日,宁波晚报给大家加鸡腿啦!在辞旧迎新之际,“甬上好物商城”将举办一场迎新福利“嗨”购!450克装的糟鸡、25只装的土鸡蛋、5斤一份的小黄皮土豆、4只装一盒的冯存仁堂防疫香囊,等你下单。

土鸡蛋、糟鸡、泗洲头小黄皮土豆各备货2000份,防疫香囊备货400盒,售完为止。

25日9:00、11:00、13:00、15:00、17:00定时秒杀,宁波晚报·甬上的粉丝们,请大家注意定闹钟啦。

如果你还没安装甬上APP,赶快下载注册。明天,我们一起“嗨”购!



扫码下载 甬上APP

记者 谢昭艳文 朱佳凯摄