

尝鲜无道 春笋

奉化油焖笋上市了



一丝缝隙。然后再进行消杀,处理得妥妥帖帖。

传统的油焖笋过于油腻,山珍笋制品公司的雷音油焖笋保持了原有的风味,并做了减油处理,还增加了微辣口味。

今年雷音新烤煮了油焖毛笋,这款美味是很多人记忆中的童年味道。雷音油焖毛笋全部选用黄泥拱笋,笋肉特别嫩,还带着微甜。剥去笋壳后切成小方块,再大锅高温烤煮,油焖毛笋咸鲜带甜,一口一小块,吃起来特别爽。

美味油焖雷笋和油焖毛笋,都是下饭利器,也是下酒好菜。

而其貌不扬的羊尾笋是溪口雷笋的另一种美味呈现,非常优秀,可凉拌,可炖老鸭煲,可清炒,清爽可口,是很多宁波人的厨房一宝。

谢昭艳



扫码即可购买

“甬上好物新疆棉专场”

博洋家纺、23色纯棉T恤 速成小爆品

“我选用优质新疆长绒棉”“我支持新疆棉花”,在全球生产的棉花中,只有3%的棉花才有资格站在金字塔尖,新疆长绒棉独占一席。新疆棉花那么白,新疆棉花那么好,甬上好物商城推出“甬上好物新疆棉专场”,为中国制造尽一份“棉”薄之力。而且专场好物都是精心筛选,价格也非常实惠。

专场推出后,博洋全棉抑菌床笠、四件套,23色纯棉T恤速成了小爆品。

换季了,换一套床品让生活焕然一新。甬上好物商城精选了本土品牌——博洋家纺四件套。采用60支新疆库尔勒长绒棉,高支高密,更加柔和。由于高支高密,床品在颜色上也更有光泽感。棉质的床品宛若丝缎,光华流转,看着更上档次。

这次共推出了4款花色的博洋家纺四件套,规格从儿童房的1.2米到双人床的1.8米。

除了四件套,还精选了全棉床笠和春秋被。

春夏的衣柜,T恤是“黄金”单品,永远少一件。

这次,甬上好物商城推出的麻衣森活纯棉T恤,选用精选100%新疆优质棉花。

除了基本的白黑灰基础色外,还有20种颜色,可以尽情选购,尽情搭配。另外,还有7个颜色的儿童款式可以搭配亲子装,拍照出镜一级棒。



穗集锦-[60S长绒棉]床单四件套 399元

2021春夏23色2件装不变形宽松纯棉短袖T恤 89元



位于东钱湖一带的鹿山茶园,绿意盎然,采茶工穿梭在茶树间,手指快速翻飞,抢摘一颗颗鲜嫩茶芽,茶园里呈现一派繁忙的景象。

鹿山茶园是宁波市助残示范基地之一,去年,茶叶收成喜人,但疫情严重影响了销量,宁波晚报发起“宁波1500斤茶叶求爱心接力”的活动,得到了不少甬城爱心人士积极响应。今年又到了新茶上市时,希望能让更多人了解本地茶叶,为辛苦的茶农增加一些收入;也希望这座爱心助残茶园的坚守能够更有价值,收获更多的关注与肯定。

张大姐家的鹿山茶园,开发于2008年,山地面积约100多亩。张大姐介绍,茶园种植了乌牛早、龙井43号、黄金芽、白茶等多个优秀茶树品种。

在制茶室里,刚采下的芽叶摊开晾在竹筐里,炒茶机器不断翻滚运作,满室茶香扑鼻。张大姐说,大家采摘、炒制,忙得不亦乐乎,“最忙的时候,天天熬到凌晨三四点。”

“2008年,我和丈夫承包了村里100多亩山地,开荒、修路、种茶树,盖房、通电、买设备,把所有的精力和金钱都投在这片土地里。辛勤耕耘这么些年,荒山终于变成了郁郁葱葱的鹿山茶园。”张大姐回忆往昔,感慨不已。

张大姐的丈夫是一名视障人士,她与丈夫分工明确,自己负责销售接待,丈夫则专心制茶,近几年,茶园越来越好,有感于残障人士生活不易,张大姐在招工的时候也倾向于为残疾人提供岗位,优先录取。在这片茶园里,现有13名残疾人,平时主要参与茶园管理、台刈、除草、补种等,负责一些农事工作;加上采茶时节临时招来的采茶工人,目前已有近50名工人了。

又到了吃春笋的季节,尝鲜无道春笋。奉化油焖笋肥厚脆嫩,羊尾笋清香爽口,春笋的鲜,是春天里该记住的味道。

中国林业学会发布的第二批“中国特色竹业之乡”名单中,奉化区溪口入选“中国大毛竹之乡”。溪口拥有竹林10.2万亩,每年三四月份,这里的春笋又嫩又多。

绵绵密密的春雨后,大地雷笋应季而生,长得矮矮胖胖,笋肉特别厚实。

为最大程度保证口感嫩脆,必须清早采挖,及时剥壳,切掉老根,去掉笋衣,切成大小适口的笋条。整个流程一气呵成,不得有丝毫的耽搁,然后支起大锅,就可以慢悠悠地开始烧烤。

七八小时恰当火候的精心烤煮,不断翻炒搅拌,每小块笋都充分吸收油和酱油,“锁”住春笋的鲜。当地笋农介绍,只有溪口雷笋才烤得出软糯味美的油焖笋,离开这片土地,产出的雷笋无论老嫩都烧不出这种软糯的味道。

油焖笋烤透冷却后装入玻璃瓶子,每一瓶都塞得满满当当,不舍得留



扫码即可购买

宁波这对夫妻经营茶园13年

他们为10多位残疾人提供了工作岗位



鹿山钱湖龙井(明前茶) 320元



扫码即可购买

“这一路走来,离不开政府和残联的支持,现在我们有能力了,更想好好经营下去。同时,我也想尽自己所能为更多像我丈夫一样的残疾人提供工作场所。”

说起自家茶叶的品质,张大姐非常自豪:“茶园选用优良的茶树品种进行培养,还在茶园里套种杨梅、水蜜桃、冬枣等果蔬,结合农场养殖家禽,采用生态有机的茶园管理模式,制茶场地也是严格按照国家相关部门的要求进行管理。从2012年起,我们每年都拿到了有机食品认证,去年,还拿到了绿色食品证书。”

“我们茶园只做春茶,一般采摘期为二月下旬到清明之前,下半年会给茶树做维护,这样茶树更有‘力道’,茶叶品质也更好。”张大姐说。