

寻找年味

又是一年“香肠季” 你钟意什么口味？

都说宁波人爱海鲜。不过，大过年的日子，还是要有肉相配才够隆重。年关将近，不少市民已经循着老底子的惯例，着手准备新年餐桌上的腊肠、酱肉等肉食。而宁波各大农贸市场的肉铺摊位也热闹起来。



张师傅和妻子展示刚做好的腊肠。记者 黎莉 摄

1 这段时间纯肉比排骨卖得好

1月10日，记者来到奉化方桥的宁波农副肉禽蛋批发中心临市面。这个拥有1.2万平方米面积的市场，是全国排名前二十的专业猪肉批发市场，供应宁波60%的生猪肉。平常，这里每天能“消化”掉一千两三百头生猪。而在过年过节的时候，这个量能冲到一千八百头左右。

上午9点多，首轮购买高峰已经过去，不过市场里依旧人声鼎沸——11.5元一斤的中方、9元一斤的扇子骨、11元一斤的筒骨、23元一斤的仔排……吸引了众多肉食爱好者，“一元”“五毛”的讨价还价声此起彼伏，好不热闹。

市民裘先生住在海曙区石碇街

道，特地来市场采购春节用的猪肉。记者见到他时，他的两手已提满不同部位的猪肉品。

“五花肉做酱肉，排骨冻起来过年吃，做汤或炒个糖醋排骨都不错。”裘先生笑着说。

很多商户表示，这段时间纯肉比排骨卖得好。

“多的会几户人家拼半片猪，少的也会买十几斤。离过年还有一段时间，现在买回去的都是要提前制作的东西，比如腊肉、酱肉、糟肉。宁波人讲究，买的肉都是‘热气货’。”一位摊主告诉记者，因为制作这类食品所需的肉量比较大，制作周期也要十几天。所以，很多人会到专业市场采购。

2 春节前买肉现做腊肠的顾客越来越多

记者还留意到，市场上，多数猪肉摊位都能帮消费者制作腊肠。

当天，摊主张师傅和妻子正在帮顾客制作五香腊肠。现切的五花肉，清洗、拌料、灌制、扎口……一套流程“行云流水”，十几分钟就能做好15斤左右的腊肠。

“这两年，春节前买肉现做腊肠的顾客越来越多。半个月前，来我摊位定制腊肠的人就明显多了，甚至有客户专程从东钱湖赶来订购。忙的时候，我们要从早上5点做到晚上5点，有时候中饭都顾不上吃。”张师傅告诉记者，客户在铺

子里买好肉，每斤加3元，就能现场帮他们把腊肠做好，拿回去直接晾晒10天就可以吃了。

“本地人喜欢做五香、广式的口味，来自云贵川地区的新宁波人则更中意香辣味。”

宁波农副肉禽蛋批发中心相关负责人告诉记者，今年猪肉价格很亲民，节前供应也非常充足。

“根据往年的经验，估计采购高峰会在腊月初八后出现，一直会持续到腊月廿八、廿九。市民也可以根据需求购买。”

记者 黎莉 通讯员 褚文丹



宁波银行
BANK OF NINGBO

专业创造价值

信立天下 诚铸未来

