

本土美食、洋年货

应有尽有!

赶紧去逛年货展销会吧

昨日,第34届宁波市春节年货展销会在宁波国际会展中心启动。一大早,记者来到展销会现场,体验了一把热闹的气氛。



俄罗斯商品馆。记者 毛雷君 摄

1 各类年货应有尽有

记者看到,展销会刚开门就挤满了前来选购的市民,很多人都带着一个小型购物车,“买买买”的劲头十足。在1号馆门口,有一个宁波老底子年夜饭的陈列,八仙桌上摆满了大黄鱼、红烧肉、大对虾、红膏呛蟹、三鲜汤等美食模型,吸引不少市民拍照留念。

“门口的这个年夜饭摆设,充分还原了宁波人老底子过年的气氛!”市民赵先生边拍照边说。

本次展销会共分为3个场馆,面积超过2万平方米。其中,1号馆包括宁波老字号展区、消

费帮扶展区、进口商品展区等三大主题。董升阳糕点、缸鸭狗汤团、王升大年糕……宁波老底子的美食应有尽有,每个摊位前几乎都挤满了顾客。

“这里的年货比外面便宜,而且可以一次性买到过年需要的东西,很方便。”市民王先生一大早从海曙坐地铁过来,就是为了这一口过年的“老味道”。

记者发现,采购年货的以老年人为主,很多人都是结伴同行,用自带的小推车带走了沉甸甸的年味。

安徽的牛肉、果蔬礼盒,延边

的人参、鹿茸、香菇,新疆的香梨、苹果……除了地产年货,来自对口帮扶区的美食同样吸引着宁波人的关注。

“15元一个大饅卖得最好,我们都限购了,每人只能买一个。”参展的商户王先生笑着告诉记者,他们这次带来了新疆库车的香梨、冰糖心苹果等特色水果,销售火爆。

现场,有一位市民用自带的平板小推车买了好几箱水果。“新疆水果口感好、水分足。我的汽车后备箱基本装满了。”

2 “洋年货”越来越多

“100元8种产品,大家快来看看啊!”在进口商品展区,俄罗斯的肉食是“显眼包”,工作人员主推的一款肉类大礼包包括各种肉肠,还有一个俄罗斯烤鹅。“都是俄罗斯特色美食,我们进行了整合,卖得很不错。”销售人员一边介绍产品一边不停地招呼顾客。

这次年货展销会上,咖啡成了一款“爆品”,每隔几步就有人拿着小杯子让你试喝。“这款咖啡来自印度尼西亚,是典型的猫屎咖啡口味;这款越南的咖啡主打多种速溶组合,口感丰富。”记者品尝了好几种咖啡,口味各异,各具特色。如今,越来越多“洋年货”被放进宁波人的菜篮子,尤其受到年轻人青睐。

2号馆和3号馆则更像一个热闹的市集,充满了各种传统年货——宁波的年糕、汤团、各

种干果蜜饯,绍兴的糟鸡,湖南的腊肠,四川的野生香梨,大连的海参……没有你买不到,只有你想不到。

场馆的过道里摆满了红膏呛蟹、新风鳗鲞、新鲜猪肉……仿佛把热气腾腾的菜市场搬进了会展中心。“我们的产品基本是批发价,就是为了回馈广大市民,让大家过年吃得更开心。”现场摆摊的汪女士告诉记者,他们在路林市场经营了10多年,这次带来很多海鲜产品,让市民能品尝到更多的宁波特色美食。

记者发现,今年的年货展销会还有一个新的亮点——宠物年货。宁波跨境宠物产业园推出了“哈基米年货节”,主打宠物食品和用品。展台前,有不少年轻人驻足。销售人员告诉记者,这是他们第一次在年货展销会上设立专门的宠物年货摊位。

“这里有来自阿根廷的狗粮、日本的宠物护理用品等,让爱宠人士可以一站式购齐过年所需的物品。”工作人员表示,销售情况比预期的要好。

除了美食之外,现场还有不少非遗产品,增添了浓浓的年味。各种竹制的生活用品、造型各异的面人、酸甜可口的冰糖葫芦、栩栩如生的糖画……这些老底子的手工作物和工艺,让市民感受到时光的美好和岁月的沉淀。

美食可以给人带来愉悦的心情,现场的烟火气更能抚慰人心。趁着这两天天气不错,大家可以去逛一逛年货展销会,为即将来临的春节选购一些自己中意的年货。提醒一下,别忘了使用专门的消费券,让“买买买”更有性价比。

记者 毛雷君 实习生 范益欣

村民来说牡蛎鲜!

“今天我发布”

走进牡蛎之乡宁海西店

牡蛎是宁波传统的海鲜年味,生、烤、煮都能吃,味道鲜美。这不,眼下宁海西店的牡蛎又到了丰收时节。

1月28日,“迈向共富路·今天我发布”活动走进宁海西店,“牡蛎村”村民都上台来推荐鲜美的牡蛎了。

活动在西店镇新城广场举行,虽然正值寒冬,但阳光明媚,气温上升。上午10点,发布会正式开始,“牡蛎村”的村民们相继上台推荐。

“我是铁江村村民,我们村祖祖辈辈养殖牡蛎,最早可以追溯到宋朝。”牡蛎养殖大村铁江村村民邬双海首先上台发言,为大家讲述了一个当地传说,从前有一位仙女抱着婴儿飘游到西店,被美景吸引,坐在海边给婴儿喂奶时,不小心将乳汁滴到了岩石上,就凝结成了牡蛎,这就是当地牡蛎来历的美好传说。邬双海用朴素的语言讲述了西店牡蛎的悠久文化。

随后,铁江村的党支部书记邬华飞也上台推荐起来,他介绍了西店牡蛎养殖产业的情况。西店目前有200余牡蛎养殖户。养殖户从过去的“单打独斗”到后来抱团发展,当地多个村联合成立牡蛎产业党建联建,并引入水产公司。通过水产专家技术赋能,品质不断提升,市场品牌也不断做大,使牡蛎成为当地村民的“致富法宝”。

光说还不够,发布会现场做起牡蛎炒年糕、烧烤牡蛎等各种牡蛎美食,许多市民纷纷排队领取,津津有味地品尝起来。

“味道很鲜,真是太好吃了!”胡同学跟着家人从宁波鄞州来到西店参加活动,她边吃边点赞。

西店地处象山港底,涂质肥沃,海水咸淡度十分适宜牡蛎生长。得天独厚的生态环境使西店牡蛎壳薄、肉质饱满、口感细嫩、味道鲜美,营养价值高,富含蛋白质、糖原、微量元素等营养成分。据介绍,2020年农业农村部农产品质检中心的测定结果,每100克西店牡蛎肉中含蛋白质约7克,脂肪含量则低于1.5克,属于高蛋白低脂肪食物,被誉为“男人的加油站、女人的美容院”。

具有700多年牡蛎养殖史的西店,目前年产牡蛎已达700多吨。最近,西店牡蛎养殖系统还成功入选浙江省重要农业文化遗产资源库,为西店牡蛎养殖产业高质量发展打下坚实基础。

记者 陈善君
通讯员 蒋攀 王必赢 文/摄



活动现场。