

跑展会

# 6.2万人次市民昨去了同一地方 走的时候还拎着大包小包……

## 年货展昨开幕,将持续到28日 大家不妨去会展中心逛逛

一场由过年催生出的狂欢——第30届宁波市春节年货展销会昨天拉开帷幕。早上7点半,离展会开始还有半个小时,宁波国际会展中心门口就排起长长的队伍。“像好一点的牛肉、猪肉,来晚了就被抢完了。”每年年货展,家住海曙的李阿姨都拉着推车来采购,今年又早早地等在展馆门口。

开展首日,就有6.2万人次市民前去采购,营业额达823.2万元。本届年货展将持续到1月28日,要置办年货的市民不妨去会展中心逛逛。

□通讯员 鲍伟伟 张丽雅  
金报记者 董云



宁波国际会展中心,场馆内熙熙攘攘购买年货的市民。记者 张培坚 摄

### 现场人气很旺

#### 记者和朋友一起逛展,稍不注意就被冲散

和李阿姨一起来逛年货展的还有她的邻居胡先生夫妇。“以前因为要带娃走不开,每次都是看着老李秀她的战利品,这次特地跟她一起坐地铁过来抢货。”见到记者的时候,胡先生夫妇已经买了牛肉、猪肉、年糕、红枣等一堆年货。胡先生提起一大包牛肉说:“外孙女特别爱吃牛肉,安龙小黄牛55元一斤,我买了4斤,中午就回去尝尝。”

宁波成仁食品总经理张世东告诉记者,今年是他第三次参加年货展,前两年每次都准备了两头安

龙小黄牛,一两个小时就被抢完了,“今年第一天准备了4头,到下午2点多也卖完了。”

记者和朋友相约逛展,稍不注意就要被拥挤的人群冲散。两个多小时里,不断有市民涌入展馆,身边到处是拉着小车的人。就连中午12点,展馆内也丝毫没有“午歇”的迹象。“感觉今年的年货展人气特别旺。可能是因为宁波下了这么久的雨,这两天总算放晴了,大家都想出门大采购吧!”年年来逛展的李阿姨说。

### 手作食品大火

#### 不少现场制作的展位前,都排起长队

高记糖炒栗子、缙云烧饼……不少现场制作的展位前,都排起了长队。制作梁弄大糕的杨师傅,从早上8点开始就一直没停过。

“豆沙、芝麻、松花这些口味,哪个卖得最好?”

“不管什么口味,只要做出来就没了,我根本来不及做。”杨师傅一边做一边说。

等在一旁的伍先生插话说:“我已经等了半个小时,刚才就付好钱,又去逛了一圈来拿大糕。”伍先生从来没吃过梁弄大糕,是在朋友的推荐下来尝鲜的。等大糕的时候,他又去旁边的钱湖手工麻糍买了两

盒麻糍和手工年糕。“我住在镇海,有时候也会特地开几十公里车跑到东钱湖买麻糍吃,今天算是省了不少汽油钱。”伍先生笑着说。

东钱湖手工麻糍相关负责人袁周锋今年是第一次参展,十元一盒的麻糍,早上两个小时就卖出80多盒。

在鹿港食品的展位,现场制作的肉松也有点供不应求。“这是展示用的炒锅,一次只能做5斤。早上已经卖了20锅了。我们家的肉松采用台湾工艺制作,因为不添加防腐剂和添加剂,保质期只有两三个月。”公司相关负责人朱邦国介绍。

### 土味洋味并存

#### 除了进口食品饱口福,非遗展位也让大家饱眼福

在今年新增的1号馆,“洋味”和“土味”并存——有进口食品,也有非遗、老字号、对口帮扶城市的土特产。

除了红酒、车厘子等往年热卖的进口年货,俄罗斯小伙安德鲁的展位前围满了市民。

“这是什么东西?哪里的?怎么吃?”整个上午,安德鲁都在回答好奇市民的这些问题。

30厘米长的果汁坚果棒长得像根香肠,被切成一片片供市民试吃。“它的里面是核桃,外面是果汁,是纯天然手工做的。它被称为俄罗斯的士力架,但又比士力架健康。”在北京大学学了两年中文的安德鲁操着一口流利的普通话。一年多前,在一个

宁波朋友的推荐下,他来到宁波做起了进口生意,“这是我们从俄罗斯进口的第一个产品,今天的参展情况超过我的预期,来咨询的市民非常多,卖得也不错。”

逛年货展不仅买得很尽兴,也能一饱眼福。在非遗展位,剪纸、竹编等手艺人现场制作。吹糖人戴维国的展位前围满了小孩。他取出一团麦芽糖糖浆,用鼓风机给糖浆降温后,一边吹一边捏,几分钟时间,一匹奔腾的小马就吹好了。

25元一个的吹糖人,20元一个的剪纸小猪……简单的材料、娴熟的手艺,让现场市民感受到浓浓的年味。

### 临市面

## 中高档海鲜价格 迎来一年中最大涨幅

提醒 出海渔船减少  
备年货要赶早

本报讯(记者 郑晓文/摄)“临近年底,海鲜要靠抢?”最近几天,甬城海鲜市场迎来了一年涨幅最大的时候,东海野生特级鲜白蟹码头价都卖出了130元/斤的高价,而且还买不到。

### 春节临近,高档海鲜价格上涨

在通往奉化桐照码头的村道上,晒海鲜的场景引起了不少摄影爱好者的兴趣。“漂亮吧!”当地村民引以为豪。

沙鳗干70元至80元每斤,海鳗鲞50元每斤,小带鱼干20元每斤……昨天,记者跟随专程从城里赶来的采购者,在当地居民门前打探市场行情。“卖吗?”“不卖,都是预订好的!”原来,这些海鲜想买也买不到。

记者随着采购队伍前往码头,当天并没有渔船到码头,货是前一天下午的,但还是很新鲜,像锃亮的鲚鱼整箱价出售才5元/斤,小个头的公白蟹200元到300元一箱,但红膏鲜白蟹的价格就不一样了,普通的四两到五两的批发价要七八十元每斤,而优质的红膏鲜白蟹的价格每斤130元,比一周前贵了20元。

“在码头,如果你感觉价格太贵,那么你回到宁波市区就要后悔了!”码头的鱼贩子提醒。“这话不假,我上次买了每斤110元的野生鲜白蟹,当时感觉挺贵,结果到市区菜市场一看,150元一斤的都没这么好的货!”有顾客表示认同。

### 现在是一年中涨幅最大的时候

“小夏干货”的老板向记者介绍海鲜干货的当日价格:“市场上叫卖的都是商家以前备的货,所以价格还是相对便宜点,比如本地的两斤多重的鳗鱼四五十元一条,带鱼半斤以上一条的55元每斤,橡皮鱼48元每斤,条重三到四两的小沙鳗每斤65元,大沙鳗每斤80元,渔船上晒的龙鱼香每斤55元,自己晒的龙鱼香45元,全干的黄鱼鲞每斤45元。”

“现在是一年中中高档海鲜价格涨幅最大的时候,而且货到就被抢购一空。”宁波水产批发市场绿顺水产的相关负责人戎永敢说,临近春节,很多渔船捕捞完节前最后一网,就上岸回家过大年,很多船老大都已准备将最后一网比较高档的水产留给家人、亲戚或朋友,因此要买中高档水产品的市民朋友要早了。



桐照码头居民晾晒的海鲜