

“2024宁波楼市暖春行动” 替购房者节省房款 近1500万元!

在4月10日完成“购房抽现金大奖”活动最后一轮公证抽奖、又有4套新房的购买人中得5万元现金大奖后，由宁波市住建局全程指导、宁波市房地产业协会主办、宁波晚报承办的“2024宁波楼市暖春行动”完成全部活动内容，宣告闭幕。



购房补贴政策直播现场。

作为宁波房地产市场开年第一场重大活动，“暖春行动”被列为2024全市住房和城乡建设重点工作之一，于3月1日正式启动，旨在更好满足各类自住型购房需求，让购房者得到实实在在的购房优惠。

“暖春行动”对全市1270余个在售楼盘信息作了线上展示，受到购房者广泛关注。据市房协统计，在活动全面开展的一个多月时间里，“宁波房产”APP开设的活动主题页面总浏览量约7.8万人次；其中，参与“购房优惠券”“购房

抽现金大奖”活动的30个楼盘，共吸引2.3万名购房者“打卡”。

“暖春行动”在让购房者切实得到实惠的基础上，有效带动了市场成交，有力提振了房地产市场交易活跃度。活动开展期间，市区新建商品住宅网签量创一年来的第二高，二手住房成交量创近11个月最高。在享受各大在售楼盘各类购房优惠的同时，“暖春行动”发放的可在网签时直接抵扣房款的“购房优惠券”，在活动开展期间总计为购房者节省了近1500万元购

房支出。宁波首次举办的“购房抽现金大奖”活动，在天一公证处公证下共举行三轮抽奖，被抽中的12套新房的购房者各获5万元奖金，发放奖金总计60万元。同时，“暖春行动”还推出了一批“一口价”特价新房，以及由南天、诚发等7家房产中介机构精选的高性价比二手房源。

“暖春行动”开展期间，鄞州、镇海、奉化等地的房管部门以及市住房公积金管理中心通过直播的形式，分别权威解读并答疑现行购房补贴政策

、公积金贷款购房政策，直播总观看人次260多万。

在宁波市房产市场管理中心指导下，市房协联合宁波晚报还特别编印了一批实用的《宁波楼市购房宝典》服务购房群体，其中内容涵盖购房合同网签、各类政策性购房补贴和奖励申请、房贷、缴税、不动产权证办理等购房全流程，并投放至各地政务服务中心房产窗口免费供购房者领取，受到购房者以及房产从业人员的广泛欢迎。

记者 余涌 文/摄



4月11日上午，宁海第19届长街蛏子节开幕，大厨现场制作蛏子美食。

“迈向共富路·今天我发布” 长街蛏子 让村民踏上共富路

宁海县长街镇被誉为“中国蛏子之乡”，目前全镇蛏子养殖面积达2.53万亩，年产量超过7000吨，长街蛏子产业逐渐成为长街镇农业双增的主导经济产业，已形成蛏苗生产、养殖、抓捕、贩销、烹饪、加工等产业链，全产业链总产值达3.38亿元。

4月11日下午，由宁波市政府新闻办主办，宁海县政府新闻办和长街镇人民政府共同承办的“迈向共富路·今天我发布”宁海长街蛏子专场发布会在长街伍山石窟举行。



1 得天独厚的地理环境 造就长街蛏子好品质

“长街蛏子学名为缢蛏，广泛分布于我国南北沿海滩涂地区，是我国传统四大养殖贝类之一，其中以浙江、福建两省产量最大。”第一位发布人，宁波市农业科学研究院农产品加工所副所长朱麟说，而“长街蛏子”被誉为“蛏中之王”，具有“个大”“壳黄”“肉厚”“味甜”等特点，入选国家“农产品地理标志产品”。

那么，长街蛏子到底好在哪里？朱麟表示，主要从外观、营养和滋味三大方面来考察。外观方面，本地蛏子“壳黄”的特征比较显著；营养方面，长街蛏子在总氨基酸含量、必需氨基酸含量以及铁、硒等物质含量方面显著高于其他产区，对提高人体免疫力、预防贫血等具有积极作用；滋味方面，我们发现所有检测的指标，长街蛏子均显著优于其他产区，其中，三门蛏子与长街蛏子滋味品质最为接近，但在甜味氨基酸、呈味核苷酸方面，长街蛏子依然占优。

2 革新养殖周期 创新长街蛏子养殖新模式

第二位发布人，宁波大学海洋学院教授徐继林表示，蛏子相关产业是长街镇农业支柱产业之一，全产业链年产值达3.38亿元。而支撑该产业的基础是蛏子养殖，目前长街海水池塘养殖主要采用以缢蛏为主导的虾蟹贝混合养殖方式，七成以上利润源自蛏子养殖。

“近年来，宁波市高温期养殖缢蛏遭遇大批死亡，直接影响养殖户的经济收入。因此，更换新品种、优化水环境无济于事，必须革新养殖周期。”徐继林说，在国家和省市各级科技项目支持下，创建了“虾-蛏串联健康养殖模式”，用小于六分之一面积的塘口专门养蛏；其他塘口养虾。

同时，培养蛏子需要的微藻饵料，这些微藻会把养虾塘里的残饵粪便产生的污染物吸收掉后，输送到养蛏塘被蛏子滤食，蛏塘排出的尾水可达标排放。此外，由于蛏塘跟虾塘分隔，对虾养殖管理和蛏子养殖管理互不干扰，可大幅提高虾蛏产量。

3 长街蛏子“十八式” 撩动着舌尖上的味蕾

陈瑶瑶是长街镇“阿嫂嫂”代表，她介绍了如何挑蛏子、洗蛏子以及蛏子常见的烧法。

如何选购新鲜肥美的蛏子？陈瑶瑶说，首先要用眼睛去分辨它的色泽，应挑选肉质肥厚、饱满的蛏子，这样的蛏子口感更好；其次可以用手轻轻触摸蛏子的肉质，确保其有弹性；最后闻气味，新鲜的蛏子应该有一种自然的海味。

买来的蛏子需要经过清水冲洗，快速清洗只需把蛏子倒入脸盆，先撒一把盐，双手拿着脸盆均匀的翻一翻2~3分钟，然后清水冲干净即可；精洗蛏子，把蛏子放入脸盆里，放入少量的盐，浸泡2个小时左右。

蒸、煮、烤、炸、腌……在长街镇，蛏子的做法多种多样，各有各的风味，独具盛名的长街蛏子“十八式”撩动着市民的味蕾。

4 线上+线下齐步走 带领乡亲搭上“致富快车”

宁波涌源水产有限公司总经理罗玫琳，是一位“00后”新农人。毕业后，她毅然回归家乡，把自己所学带回家乡，为乡村振兴注入新活力。

罗玫琳说，“长街蛏子”是特色产品，也是地标产品，但由于蛏子销售渠道太传统以及有地域局限性，蛏子销售一度受阻。“我成立了一家线上线下一体化的新零售企业公司，主营地标产品缢蛏及其他海产品。同时，也在抖音、微信视频号上开通了线上直播平台。”

罗玫琳说，通过短视频运营、直播带货等模式，打破销售地域性，拓展市场销售渠道，将自己所学的专业知识运用到长街蛏子的销售上，并且在运营上，统一规范蛏子收购、挑选、打包发货等步骤，品控得到保障，进一步助力打响长街蛏子品牌。

记者 张贻富 文/摄