

宁海长街蛏子上市 你尝鲜了吗?



春节的脚步越来越近,宁波人的餐桌上,一场关于美食的盛宴正在悄然筹备……1月20日,记者从宁海县供销社了解到,为了满足广大市民置办年货的需求,最近几天,长街蛏子正式开塘上市。上周末,第一批200多斤宁海珍鲜——长街蛏子,已经铺进宁波10多个社区的年货集市,供大家免费试吃。这批时令货,迅速成为居民追捧的“香饽饽”。

1

长街蛏子春节前开塘,这道宁波人的餐桌美味来了

对宁波人而言,长街蛏子是让人欲罢不能的美味。每次提到它,都令人垂涎欲滴。

“今年我们长街蛏子开塘比较早,也是为了赶上春节年货季。”宁海县供销社副主任马亦伟介绍,最近这段时间,长街镇多个蛏塘已经开始忙碌起来,大清早的时候,蛏农就开始“扒蛏子”了。

“和往年相比,春节前上市的长街蛏子,虽然个头不是最大的,但味道还是非常鲜美的。”马亦伟说,由于今年春节前两周天气持续晴好,也让这一餐桌美味得以提前开塘上市,“今年长街蛏子根据个头大小和肥美度,出塘价在20元-22元一斤,零售价在30元-35元一斤,相比去年,价格略有一些上涨。”

“今年的气候条件很适合蛏子生长,你看,这刚挖出来的蛏子,个个饱满,吃起来肯定是鲜嫩多汁。”长街蛏子养殖户李大伯在接受采访时,一直笑呵呵的,能感觉到他对这一季丰收的期待,“每年1月下旬,长街蛏子便开始小规模开塘上市,整个销售旺季将一直持续至五六月份。”

据宁海县供销社工作人员介绍,最近,新鲜捕捞上岸的长街蛏子产量不大,因此很抢手。“我们也会盯紧捕捞、分拣、包装、销售等各个环节,接下来会第一时间将这批时令货运往宁波各地的市场。”

2

「味道真鲜美!」第一批时令货已铺进甬城20多个社区

在很多老宁波的记忆中,春节餐桌上的蛏子早已不仅是一道美食,更是一种文化的传承和情感的寄托。

“长街蛏子是我们家春节餐桌上必不可少的一道美味,清蒸一下,那味道鲜得不得了,每年过年都盼着能吃上这一口。”海曙区西门街道北郊社区的王女士说。

刚刚过去的这个周末,提前开塘的长街蛏子,已经走进甬城10多个社区,并邀请广大市民免费试吃。现场烹制出的冒着热气的盐水蛏,吸引众多居民前来尝鲜、下单……

1月19日,王女士所在的北郊社区举办迎春庆典活动,吸引了社区700人参与。活动现场,长街蛏子等特色农副产品助农试吃,人气火爆。

前两天,海曙区白云街道曙悦社区也开展了年货集市活动。曙悦社区党总支书记董玲红表示,“66”市集是该社区的特色,为各种农副产品搭建了展示平台,也让社区居民能够便利地买到优质的农副产品。“今年的蛏子品质很不错,感谢宁海县相关部门,第一时间让社区居民们尝鲜了。”董玲红说。

年底的社区年货展销,确实很受百姓欢迎。1月18日,鄞州区钟公庙街道欢乐海岸社区新春游园会的蛏子摊位前熙熙攘攘,社区为居民安排了宁海蛏子免费试吃活动。

鄞州区福明街道波波城社区也推出了新年共富集市,其中的年货展销大会也有长街蛏子试吃尝鲜活动,吸引众多居民排队购买。居民对宁海蛏子的鲜美口感赞不绝口,纷纷表示这是春节期间不可或缺的美味佳肴。



春节前夕,长街蛏子开塘了。

3

长街蛏子全产业链总产值超3亿元,今年或将「爆单」

蛏子,在宁海方言里的读音类似“青”。在宁海人心中,长街蛏子是一种文化、一种情怀,更是一种精神。它代表了宁海之美,体现了宁海人的深情厚谊,是宁海独具特色的美食文化宝藏。

“此次,我们推出的宁海珍鲜——长街蛏子进社区试吃活动,目的就是要赶在春节前,把品质好、价格实惠的宁海长街拳头产品,送进甬城千家万户。”马亦伟表示。

据马亦伟介绍,目前,长街镇蛏子养殖面积达2.53万亩,年产量超过7000吨。蛏子产业逐渐成为长街镇农业双增的主导经济产业,全产业链总产值达3.5亿元。

《舌尖上的中国》导演陈晓卿曾记叙自己吃长街蛏子的体验:“吃过最好的蛏子,在宁海长街。肥腴鲜嫩,最适合清蒸,不加任何佐料,出锅直接上桌,只消一碟米醋。”

长街蛏子到底好在哪里?宁波市农业科学研究院农产品加工所副所长朱麟在接受媒体采访时表示:外观方面,“壳黄”的特征比较显著;营养方面,长街蛏子总氨基酸含量、必需氨基酸含量以及铁、硒等物质含量显著高于其他产区;滋味方面,长街蛏子也优于其他产区。由于得天独厚的地理环境,长街蛏子具有个大、壳黄、肉厚、味甜等特点,已入选国家“农产品地理标志产品”。

“春节前夕,我们还打算联合媒体举办长街蛏子开塘直播活动,让长街蛏子可以在线上、线下进行互动,以拓宽销售渠道,提高产品附加值,带领乡亲们一起搭上长街蛏子的‘致富快车’。”马亦伟表示,今年春节前后,在宁海县的系列组合拳下,长街蛏子或将“爆单”。

记者 施代伟 林伟 王悦宁
本版图片均由受访单位提供



宁海长街蛏子在社区里举行免费试吃活动。