

“以旧换新”首批500套旧房全部完成过户 两位老人自付30多万元 全款拿下98平方米现房

1月12日上午,家住江北的陈老伯刚拿到宁波商品住房“以旧换新”活动中收购旧房的抵价券和换购券,随即便办理了一套现房的网签手续。

陈老伯的儿子陈先生告诉记者:“我们装修的东西早就定好了,就等新房这周交付后就开始装修,预计春节后我爸妈就能住上电梯房了。”

“很幸运,轮到了我们”

提起去年9月初第一次在媒体上看到“以旧换新”活动消息时的心情,陈先生直言,一家人顾虑不少。

陈先生说,父母住的老房子在江北孔浦,建于上世纪九十年代,知道楼市不景气,近四五年来,一直没把老房子挂到市场上“试水”,他们很想参加此次活动,但一直担心“旧房能不能评估到一个公道的价格”“有没有充足的时间选新房”。

陈老伯和老伴已年近七旬,老房

子没有电梯,让他们生活的幸福感大打折扣。因此,再三纠结后,他们还是在活动报名期的最后关头,决定报一下试试看。

去年国庆假期,报名换房人的资格顺序号公证摇号结果出炉,陈老伯的房子排在普通家庭的1500多号。

“本来我们已经觉得没戏了,毕竟只收500套,心想那就随缘吧。但没想到后来加收了500套。很幸运,就这么轮到我们的了。”陈先生说。

自付30多万元 拿下98平方米现房

去年11月底、12月初,陈老伯的房子完成了踏勘和上门评估。他们拿到了140.9万元的评估价(即“抵价券”价值),加上评估价5%(7万余元)的额外补贴(即“换购券”价值),总共有近148万元,按93平方米的证载建筑面积折算下来,超过15900元/平方米。

“我们也问过一些中介,他们说现在挂到市场上卖的话,很难卖到这个价格,重点是还不好卖。所以我们还是挺满意的。”陈先生说。

签下《二手住房收购协议》后,他们就马不停蹄看新房。陈老伯两口子住惯了江北,最终,他们选中了位于江北庄桥的中海·悦富华里一套98平方



中海·悦富华里实景图。资料图片

米的新房,总价182万余元,使用抵价券和换购券后,只要再自付30多万元就能全款拿下。

“那基本上没什么压力。而且这个楼盘是现房,品质能看见,心里比较踏实。”陈先生说,两位老人尤其中意新房的大阳台,不仅采光好,日常洗洗晒晒做家务,想来也很方便!

首批500套旧房全部完成过户

截至目前,针对早前通过联审的3086户旧房,宁波城投置业有限公司及第三方评估公司已“应评尽评”、全部完成现场踏勘及评估查勘。

其中,首批收购的500套旧房已全数完成过户,同时已发放抵价券和换购券450余套。

签订《二手住房收购协议》的换房人累计已达到1000户,即加收的不超

过500套旧房的收购签约也已完成,过户工作正在全速推进中。旧房评估已完成但尚未收到签约电话的换房人可耐心等待,如果有已签约换房人因各种原因放弃被收购,后续还有递补签约的机会。

另据统计,此次活动签订《新建商品住房认购协议》的换房人累计已近600户。

新房项目库或将再“扩容”

根据更新情况,纳入此次“以旧换新”活动新房项目库且还有房在售的楼盘,当前全市共114个(除已售罄的海曙区江翰府,下同),其中市六区楼盘86个。

从时间上推算,加收的500套旧房的换房人现在签订《二手住房收购协议》后,最迟可在3月份选定新房、

签订《新建商品住房认购协议》,这期间,预计市区还会有一批新盘入市,“以旧换新”新房项目库还会“扩容”,即换房人可选的新房楼盘还会增加,请换房人随时留意“宁波城投置业”微信公众号上新房项目库更新信息以及“码上找房”应用新增楼盘信息。

记者 徐露清



养殖户在采收牡蛎。



养殖户在剥牡蛎。

年味渐浓!

奉化牡蛎批量上市 餐桌添鲜,养殖户笑开颜

进入1月,牡蛎进入黄金采收季。1月13日,记者来到奉化区莼湖街道缪家村塘头自然村,只见象山湾畔的外海养殖区内,蔚蓝海面浮标成列、绵延不绝。养殖户驾着小船穿梭其间,手起刀落间将一串串沉甸甸的牡蛎提上船来。码头加工房里,撬壳取肉的声音此起彼伏,处处涌动着丰收的热潮。

“牡蛎之乡”

背靠八面崎山,面朝象山港,塘头自然村得天独厚的海域条件,孕育了300年的牡蛎养殖传承,这里也被誉为“牡蛎之乡”。如今,牡蛎养殖已成为村里的支柱产业,几乎家家户户都以养蚝为业,3000多亩养殖海域构成了村民的“海上粮仓”。

74岁的袁忠良是村里的老养殖户,与牡蛎打了40余年交道。“今年牡

蛎格外肥,隔天就能收1000余斤。”他驾着小船在养殖区停下,用竹竿轻轻挑起一根牡蛎绳,密密麻麻的牡蛎紧紧附着其上,沉甸甸的分量让竹竿微微弯曲。

袁忠良说,他承包了二三十亩海域,三四十条牡蛎绳硕果累累,采收的牡蛎全部用来剥肉售卖,这门老手艺早已成为全家的“致富经”。

销路不愁

据了解,当地牡蛎养殖以“条”为单位,每条40米长的牡蛎绳可精准养殖320根牡蛎苗,科学的养殖方式让牡蛎品质稳步提升。在码头旁的加工房内,养殖户以家庭为单位分工协作,特制剥刀划过贝壳的缝隙,稍一用力便能将壳剥开,肥美的牡蛎肉很快就堆满了盆筐。

“今年牡蛎品质比去年还好,现在一天能挖30斤肉。”一位养殖户一边熟练地剥着牡蛎,一边向记者介绍市场行情,“行贩批发价每斤27元-28元,散客零售价每斤能到30元-35元,销路也不愁。”说话间,她面前的盆里已盛满了饱满肥嫩的牡蛎肉,泛着新鲜的光泽。

特色美食

对奉化人而言,这肥美的牡蛎更是春节餐桌上不可或缺的鲜味担当,吃法多样且充满烟火气。

最经典的莫过于生吃,将刚剥出的牡蛎肉洗净,蘸上少许酱油,原汁原味的鲜甜瞬间在口中迸发,是海沿头独有的年节滋味。家常做法里,“牡蛎塌鸡蛋”最受欢迎。鸡蛋打散后,加入焯过水的牡蛎肉和葱花,小火慢煎成

金黄圆饼,蛋香与蛎鲜交融,软嫩入味,是老少皆宜的年菜。

而最具奉化特色的当属“莼湖牡蛎米豆腐”,这道获评“百县千碗·奉化十碗”的非遗美食,以鸡汤为底,加入米豆腐、笋丝、肉丝等配料,最后撒入牡蛎肉煮沸,鲜咸醇厚,热乎一碗下肚,便能驱散冬日寒意,是奉化人过年家宴的压轴佳肴之一。

“海味经济”

新鲜剥好的牡蛎肉经过称重、登记后,被工人有条不紊地搬上货车,随即发往福建等地市场,端上全国消费者的餐桌。“从养殖到销售,我们形成了完整的产业链,‘新鲜’就是我们的竞争力。”缪家村党总支副书记王荣海说。

据介绍,塘头自然村现有百余家养殖户靠海吃海,牡蛎产业年总收入

达3000余万元。在300年的养殖历史中,养殖户不断优化养殖技术,从早年的石头附着养殖,到如今的浮绳养殖,产量和品质大幅提升。

如今,小小的牡蛎不仅承载着渔村的历史记忆,更成为乡村振兴的“强力引擎”,让“海味经济”真正惠及千家万户。

记者 鲁威 文/摄