

“晚熟”的螃蟹爬上国庆档餐桌

今年价格与去年同期持平,节后将大量上市

秋风送爽,桂花飘香,正是食蟹的好时节。10月1日,国庆假期第一天,现代快报记者探访南京多家零售水产市场和商超发现,市场上目前以高淳固城湖螃蟹和兴化螃蟹为主。螃蟹上市量有所增加,且成熟度较高,是水产市场的“C位”。今年的蟹价与去年持平,价格在十几元到七十元一只。预计大规模上市要到10月中下旬,那时也是螃蟹的最佳品尝期。

现代快报/现代+记者 卢河燕 史童歌 文/摄



扫码看视频



南京市场上售卖的螃蟹

螃蟹“晚熟”,母蟹最低13元一只

在南京大行宫附近的水产摊,现代快报记者看到,绿色网袋装满了不同规格的螃蟹,有的则堆叠在白色泡沫箱里。

“螃蟹上市一个多月了,2两多的母蟹17元一只。”摊主李先生介绍,现在售卖的还是高淳固城湖螃蟹,最近螃蟹成熟度高了,以3两多的螃蟹为主,一只最少23元,品质好的要30元一只。

另一家水产店老板介绍,今年夏天的高温天,对螃蟹影响比较大,比往年晚熟。虽然品质还没到最好的时候,但比中秋期间好很多了。南京市场上现在以兴化、高淳等地的螃蟹居多,不少人在节前已经陆陆续续来订货了。“这个国庆节,二三两的母蟹味道已经不错了,公蟹还要再等一等。”

“螃蟹价格比之前便宜喽,买回去水开后蒸一刻钟就可以了。”在秦淮区大明路的一家农贸市场,不同规格的螃蟹摆放在四个泡沫箱里,摊主告诉记者,2两左右的母蟹一只13元,半个月前要卖到20元。“不过2两的螃蟹个头偏小,顾客还是买2两5和2两8的居多,肉质会更加饱满。”

进入螃蟹销售旺季,餐饮门店也迎来消费热潮。南京一家连锁餐厅推出了大闸蟹优惠套餐,10只清蒸大闸蟹88元。店员告诉记者,自从中秋节假期推出该套餐以来,

线上已经预售了1万多单。“目前套餐只有母蟹,顾客提前咨询的时候,我们会建议他们十月中旬来吃,到时候公母搭配,而且味道更鲜美。”

精品蟹保持高价,与去年同期价格差不多

在一家超市水产区,品牌化的精品蟹旧保持了较高的价格。透明的水箱里,螃蟹张牙舞爪,还有的精品螃蟹已被绳子绑好,依次排列。3两左右的螃蟹44.9元一只,如果买四只则是176元,产地苏州。4两左右的精品螃蟹价格要上一个台阶,比如,将近4两的母蟹88元一只、4两多的母蟹99元一只。

市民吴女士一家正在挑选螃蟹,“我们选的是4只普通的母蟹,最近价格降了一些。之前170多元只能买4只2.5两的螃蟹,现在可以买到3两的。”

今年延迟到中秋后才开捕的阳澄湖大闸蟹,已经陆续“爬”上市民餐桌。目前,阳澄湖出水的主要为母蟹,蟹黄饱满度已经达到七分,10月中旬公蟹基本成熟,届时,4.5两、半斤等大规格的母蟹和公蟹会集中上架。记者看到,超市里3两左右的阳澄湖大闸蟹69.9元一只。工作人员介绍:“阳澄湖大闸蟹的价格跟去年相比整体差不多,预计在国庆节后可能迎来一波降价。”

小贴士

如何挑选螃蟹?

一是观察外观,优质的大闸蟹体色青灰,腹壳洁白,蟹壳的色泽越深,通常意味着蟹肉越饱满。

二是检查重量,拿起螃蟹轻轻摇晃,如果感觉内部有液体流动的声音,可能不够新鲜;相反,手感沉甸甸的螃蟹肉质较为丰满。

三是触感检验,可以用手指轻轻按压蟹背,弹性好、能迅速回弹的螃蟹通常比较健康。

四是观察活力,活蹦乱跳的螃蟹一般更为新鲜。不过,市场上出售的大闸蟹往往会被绑住,这时可以通过观察或轻触蟹的眼睛,看看是否有反应,以此来判断其是否鲜活。

国庆节后大量上市,10月中旬迎来最佳品尝期

按照生长周期,螃蟹一般在每年9月下旬成熟开捕。从事螃蟹生意十多年的商户说,目前螃蟹仍处于最后一次脱壳阶段,有的还要生长20多天,预计大规模上市在10月中下旬,才到螃蟹的最佳品尝期。

这几日,南京农副产品物流中心水产市场批发户张巍忙得不亦乐乎。他说:“目前以高淳螃蟹为主。3两的精品母蟹货源变多了,批发价60元到80元一斤。4两的精品螃蟹按只批发,60元一只。规格大的蟹价格高,可以考虑小一点足肉足黄的,更经济实惠。”想吃物美价廉螃蟹的市民可以再等等,到10月中下旬的螃蟹肉质将会更加紧实,膏黄饱满。

除了螃蟹,还有不少市民关注梭子蟹行情。“梭子蟹价格大幅度下降了,中秋的时候,品质上乘的蟹子价格要100多元一斤,现在七八十元一斤就可以买到了,算下来一只三四十元。”摊主王先生表示,按照品质和大小区分,市场上的梭子蟹价格多在80元到150元之间。现在买梭子蟹,价格很合适。

“本以为过节梭子蟹会涨价,却比之前还便宜。我买了四只母的梭子蟹,晚上回家蒸着吃。”市民陈女士笑着说。

94家企业合计销售额1.7亿元

假期首日

南京消费市场热力十足

来南京国际博览中心品特色汉堡、去熙南里赏“笄桥灯会”、领消费券来一场酣畅的以旧换新……这个国庆假期,南京市紧抓消费市场黄金节点,聚焦多元融合,以“美好生活,‘新’动金秋”为主题,围绕潮流购物、时尚生活、餐饮美食、大宗商品、夜间消费、文化旅游、体育健身等领域,为市民、游客安排了150余场形式多样的“消费盛宴”。现代快报记者从南京市商务局获悉,假期首日,全市重点监测的94家商贸企业合计实现销售额1.7亿元,消费市场热力十足。

南京为消费者奉上“融合大餐”

近年来,南京围绕商文旅体融合,鼓励文化、演艺、展览、赛事等业态进商圈。国庆假期,第四届南京汉堡节暨HOCH青年音乐节于10月1日至5日在南京国际博览中心举办,全国各地的四十余家餐饮品牌角逐2024年度中国十大汉堡评选,110组来自南京十余所高校的青年们登上“HOCH青年舞台”展现青年活力。栖霞区围绕“金秋购”主题,在国庆期间举办第二届仙林大学城艺术节活动,进一步丰富商圈业态。六合区围绕“释放消费活力焕新美好生活”主题,开展“第二十四届南京六合龙袍蟹黄汤包美食文化嘉年华”活动。高淳区围绕“蟹逅金秋·乐购全城”主题,组织开展“情满深秋、品蟹正当时”“慢城英雄青少年户外挑战赛”等活动。

特色夜间活动带来全新体验

全市各商圈、商业街区组织开展夜间经济特色活动,进一步激发南京夜间经济活力。熙南里举办第五届“笄桥灯会”,重现南京传统灯会市集,游客可以免费领取花灯,将文化与灯彩融合,彰显节日文化的吸引力。门东历史文化街区市集,传统文化气息浓郁,融合地域特色,打造满足多元消费需求于一体的城市品牌夜间市集。西城·夜未央通宵营业,所有商户限时八折优惠,欢迎各路夜猫子会聚共享夜间好时光。乐乐街主题夜市以火车元素为主题,铁道上信号灯和怀旧绿皮车厢场景相融合,为消费者带来特色体验。龙湖紫金Mall夜市每晚汇集七十余家商家提供各地美食。

以旧换新补贴、消费券,南京“诚意”满满

新车去哪换?2024(第二十二届)南京国际汽车展览会让你挑个够。记者了解到,本届汽车展览会将持续至10月5日,在国家汽车报废更新补贴和江苏省汽车置换更新补贴基础上,展会加码发放百万现金补贴,支持消费者以旧换新。此外,2024年苏新消费·绿色节能家电以旧换新专项活动持续推进,博世、西门子、格力、美的、AO史密斯、海尔等多个商家门店参与以旧换新。江宁区节前启动2024“乐享江宁·万券齐发”消费季,于9月30日发放首轮100万元消费券,并联动商圈、街区和重点企业结合消费券联合推出多场重点活动。

“菜篮子”充足提供踏实保障

国庆假期历来是肉蛋菜奶果蔬等“菜篮子”商品的传统消费旺季。节前,市商务局提前部署,指导“菜篮子”商品重点流通企业聚焦产供储销等关键环节,拿出务实举措,全力保障国庆假期重要民生商品供应充足。众彩蔬菜9月日均供应量达3807吨,同比去年增加4.3%;近3日日均进货量已超4000吨,备货充足。苏食集团9月上旬即与江苏温氏等大型养殖企业签订生猪供应合同,提前锁定猪源20万头,日屠宰量从2000余头增至4000余头,并做好短时间内日宰量增至1万头工作准备。天环集团提前摸排场内商户假期前后货源供应和销售情况,对接下游商户畅通销售渠道,现有肉类、禽类和水产等各类冷冻产品库存总计约为18万吨。

通讯员 张文耀 现代快报/现代+记者 杨晓冬

假期首日寻味秋日专属香甜

炒栗飘香,早上不到8点就有人排队

现代快报讯(记者 马壮壮)最近南京天气转凉,又到了炒栗子飘香的季节。作为金秋限定美食,捧在手里热乎乎的栗子谁能拒绝呢?国庆假期的第一天,南京有炒栗店在开门前就有顾客来排队,这份独属于秋天的味道你尝了吗?

10月1日一早,南京虽然下起了雨,但也并没有影响吃货们排队买栗子的热情。作为南京最出名的“网红”炒栗店,位于大香炉的金味栗子门前大排长龙。老板徐先生告诉现代快报记者,今年的栗子于9月10日开卖,一开业就吸引了不少忠实食客尝鲜,在10月1日当天,不到8点就有顾客来排队了。

记者在门店看到,栗子22.8元一斤,店内的两架炒锅一直不停歇,9点半的时候,排队的顾客拐了一道弯。家住附近的周先生排队买了两袋栗子,在他看来秋天的栗子吃的就是一份仪式感,“而且今天天气比较凉,会不由自主地想吃栗子。”记者注意到,由于

排队人数较多,店家还进行了限购,每人限买50元。“今天是假期的第一天,有很多还没离开南京的顾客一早就过来排队,准备买点栗子带回去给家人吃。”徐先生表示,按照以往的经验,这两天还会有外地来南京旅行的游客前来购买。据了解,这家店的栗子产地为唐山,一天大概能卖出1000斤。

位于秦淮区秦虹路上的一家炒货店,同样摆出了售卖炒栗子的摊位,炒锅里的栗子上下翻滚,栗子个个炒得表皮油亮,香气四溢引来不少顾客。这家栗子的售价便宜一些,为12.8元一斤。记者走访了多家炒货店,发现炒栗子的价格大多在20元一斤。

栗子含有丰富的淀粉、蛋白质、维生素B₁、B₂等营养物质,吃起来暖糯香甜。不过栗子虽好,也不可进食过多。栗子碳水化合物含量较高,吃炒栗子一般5到7颗为宜,如果多吃了几颗,最好相应减少主食的量,并控制其他坚果的摄入量。



12.8元一斤的炒栗子
现代快报/现代+记者 马壮壮 摄