

地产蔬菜上市旺季到来 价格也有所下降

本报讯(晚报记者 张颖)本月以来气候宜人,随着地产蔬菜上市旺季的到来,蔬菜价格也有所下降,其中叶菜类蔬菜价格降幅尤为明显。

“青菜2元一斤,韭菜4元一斤,比前段时间是便宜一点了。”昨天一大早,刘潭菜场门口,许老伯刚买完菜准备回家包馄饨吃。在菜场门口的一家蔬菜店内,前来买菜的市民络绎不绝。店内蔬菜的品种很丰富,茭白、空心菜、菠菜、毛白菜、白萝卜、藕、西芹……应有尽有。“大白菜1元

一斤、红扁豆5元3斤、茭白4元一斤。”蔬菜店的员工王阿姨介绍,最近不冷不热,正是蔬菜大量上市的好时候,所以品种很多,价格也不错。

“现在是本地叶菜的上市旺季,直到12月中旬,都会是蔬菜货源充足的阶段。”朝阳蔬菜批发市场经理尤勇介绍,目前市场整体菜价呈下降趋势,其中本地菜均价下降较多,批发价约为1.4元/斤。比如,细菜、毛白菜的批发价都在0.5-0.8元/斤,茼蒿为0.8-0.9元/斤,豆苗、蓬蒿菜、金

花菜稍微贵一点,批发价在2元/斤左右。

同样,除了部分品种由于产区原因,价格会比本地菜稍贵一些,外地菜的整体价格也处于回落状态。“因为外地菜的价格会受到全国批发市场的影响,所以整体价格也比9月份下降了很多。”尤勇介绍,目前市场上土豆批发价1-1.2元/斤,东北产大白菜批发价0.6-0.8元/斤,黄瓜批发价1.7-1.8元/斤,这些菜都比去年同期要便宜。来自湖南的冬笋也已上市

了,批发价18元/斤,比去年同期略低,苏北大丰的大蒜批发价2-2.5元/斤,这些也都是尝鲜的好选择。除此以外,也有部分外地蔬菜由于产量比较少,所以价格比去年同期略高一些。比如西红柿批发价在3元/斤左右,茼蒿批发价2元/斤左右。

“目前每天市场里的本地菜上市量约350吨,蔬菜交易量约2100吨,货源充足、价格平稳。”尤勇预计,外地菜的价格还会进一步回落,总体趋势稳中有降,本地菜价格则趋于平稳。

24间老旧门面房全部拆除 曹张新村这条老街即将变身

本报讯 昨天上午8点,曹张路24间老旧门面房正式开拆。当天所有店铺拆除干净,接下来梁溪区城管局对曹张路完成提升改造,届时这条老街将焕然一新。

据了解,曹张路沿街有24间老旧门面都是简易的铁皮棚。这些门面房的历史要追溯到二十多年前,当时为解决下岗职工再就业问题,原南长区相关部门在1999年5月搭建了这些疏导用房,让下岗工人凭手艺解决温饱问题,又方便附近百姓生活。租户们主要经营的业态也是以修补衣服、开门换锁等日常生活所需为主。经过了几十年,门面房钢架结构腐蚀生锈,存在诸多安全隐患。同时,曹张路周边学校聚集,大型商超环绕,这条道路流动摊贩聚集、停车秩序紊乱、占道经营严重,彻底整治已迫在眉睫。

拆除前,梁溪区城管局主动对接属地迎龙桥街道,希望快速协商出一套方案,从根本上解决这一大难题。然而此时,新的问题又出现了。原来,这些门面房归属于当时的通扬桥街道,后因2004年通扬桥街道撤销,部分地块归入了南禅寺街道,部分归入了迎龙桥街道,而这些门面房现



成了位于迎龙桥地块的南禅寺街道资产。摸清门面房的来龙去脉后,梁溪区城管局迅速牵头,联合南禅寺街道和迎龙桥街道,针对这一历史遗留问题进行详细方案的探讨。经过多部门努力的前期劝说工作,最终完成了全部商户的搬离工作,确保曹张路改造任务的顺利进行。

此次拆除是梁溪城管自“春雷行动”7大疏导点整治后的又一

次大规模动作,曹张路整治被列入今年梁溪区区级重点整治街巷改造工程之一。目前,曹张路整治工作已陆续开展,道路两侧路口做了门头出新,损坏的道板也做了修补。接下来将对道路提升改造,其中包括沿街店招门头美化、新增小游园建设、停车秩序改善、新增绿地绿化,预计改造工程将于11月中下旬完工。

(巫晓凌/文 受访者供图)

新吴区首届 乡村文化旅游节盛大开幕

本报讯 昨日,“青春大地乡约鸿山”新吴区首届乡村文化旅游节在鸿山旅游度假区盛大开幕。

“江苏省副刊协会(鸿山)采风基地”“江苏摄影家协会(鸿山)创作基地”“中国艺术研究院培训中心(鸿山)艺术写生基地”现场揭牌。“稻梦奇缘”稻草人设计奖开奖,还举办了“行走伯渎河”系列文化采风活动摄影展。开幕式后,千余名市民群众参加了活力满满的彩“鸿”跑,以鸿山农果特产青团、葡萄、草莓等为原色的彩虹打卡点分布在5公里跑环线上。以次元空间、艺术畅想、吴韵鸿风、儿童创作四大主题展区构建的“鸿山稻草人艺术节”场景,吸引了众多游人流连“稻”梦奇缘驻足拍照。

(卢雯)

爱心单位合力助老 “千岁合唱队” 唱响“太湖美”

本报讯 昨天,扬名幸福颐养院的50多名老寿星,在市九院等众多爱心单位的合力协助下,实现了新冠肺炎疫情以来的首次出游——泛舟蠡湖。颐养院“千岁合唱队”在万顷碧波上,开心地唱起了《太湖美》《歌唱祖国》。

“这是一次期盼已久的出游!”扬名幸福颐养院吴秀丽院长介绍,每年院里的老人们都会由各行各业的爱心单位的人士带出观梅赏樱看桃花。可就是因为今年疫情防控的需要,老人们被“困”在了敬老院里。颐养院有12名老太太喜欢唱歌,平均年龄86岁,最年长的老太太已103岁,她们组成了“千岁合唱队”,在排练歌曲中找乐子,并萌发了一个心愿:有朝一日能在太湖放歌。

吴院长把老人们的愿望告诉了各共建单位,得到了积极响应:江苏交广网爱心车队、华驰博爱车队表示可以护送老人前往码头,市九院团委承担活动的医疗保障,辖区保险公司落实游船和点心,蓝天救援队负责水上安全保障、辖区幼儿园的老师们自告奋勇当志愿者搀扶老人……

重阳节前夕,在爱心单位的通力协助下,老人们的梦想得以轻松实现。

(卫文)

重阳节至,糕说:“我好吃好卖”

本报讯 今天是重阳节,在无锡,重阳节必定要吃上一块重阳糕才算圆满。采访了解到,近日重阳糕卖得异常火热,用年轻人的话来说,重阳糕当说一句:“我好吃好卖!”

在穆桂英门店看到,市民正忙着选购各式重阳糕。据了解,今年店里除了有筒装款的重阳糕、荤麻糕、各色花式条糕外,还有礼盒款的大元松和重阳糕、荤麻糕组合装。其中,组合装格外有看头,里面不仅有豆沙、紫薯、赤豆等条糕和“基本款”重阳糕外,还有桃仁夹青糕、八宝蜜糕、鲜肉咸糕等,一盒糕点黄绿黄白相间,煞是好看。工作人员表示,老年人买来自吃的更倾向于筒装款重阳糕,因为好多人都有自己的口味;年轻人则更多购买礼盒

装,用于馈赠长辈和亲友。现场一些市民说,一块或红或绿、软软糯糯的糕点上面,点缀着黑芝麻、花生、核桃仁、瓜子仁、红绿丝、金橘皮等各式果仁和红绿果脯丝,一口下去松软可口又十足过瘾,是“必吃的时令糕点”。

据了解,为保质保量,穆桂英早在数周前就着手让厂里的师傅开始加班加点。而重阳糕好吃的秘诀,不仅在于坚持手工精制,更多的是用料的讲究。每年重阳节将至,非遗大师马红星便亲自调制用料配比,选用上好的粳米粉和糯米粉,将两者按比例搭配好混合成混合粉,先上锅蒸制,几分钟之后,米的香气就会在蒸笼的热力中袅袅散发。工作人员表示,重阳糕一定要趁热揉制才能出劲,反复揉搓直至软润,不粘

口。蒸出的重阳糕,撒上一层黑芝麻,再撒上优质的花生仁、核桃仁、瓜子仁、红绿丝果脯、金橘皮,满满的用料丰满了糕的味道,也丰富了糕的口感。

在多家超市,不少重阳糕“C位出道”,成为近日的“爆款”。在苏宁广场礼阁仕店,顾客孙女士把货架上仅剩的两包苏式重阳糕放入购物车,还嘟囔着“只有两包了啊”。她说,惊觉重阳节至,特地赶来买糕,没想到所剩不多了,看来还得再赶去别家超市“囤货”。记者了解到,不少超市门店近日的重阳糕销量不俗,和往年不同,今年来买糕的年轻人比往年多了,这不仅归功于全民国潮风地掀起,商家投其所好设计出更讨巧的包装礼盒亦功不可没。

(天易)