

# 节日“果盘子”丰富实惠 主力品种水果降价一半

本报讯（晚报记者 陈婧怡/文、摄）近日，无锡水果市场进入交易旺季，各类水果价格普遍回落。昨日，记者从朝阳水果批发市场了解到，目前市场日均销量较去年同期增长约20%，水果价格整体进入下行通道，市民的“果盘子”变得更加丰富实惠。

在朝阳水果批发市场，运输水果的货车在市场里排成长龙，工人们忙着卸货、分装，采购的市民在各个摊位前精心挑选。市场经理刘刚说，进入9月份，各类秋季时令水果集中上市，价格呈现下降趋势，目前正是市民选购水果的黄金期。其中，石榴、柚子、秋月梨等主力品种价格较上市初期降了一半。

据朝阳农贸市场经理华艳介绍，石榴自8月中旬开始上市，初期价格在每斤8元至10元，随着四川、云南等产区的货源大量到货，9月以来价格持续走低，软籽石榴价格零售价已回落至3.8元/斤。蜜柚于9月初陆续上市，早期福建琯溪蜜柚价格在每斤4元至5元，随

着广东、广西等产区的蜜柚大量入市，目前价格已降至2.8元/斤。蜜柚的销售高峰期将贯穿整个9月，预计国庆节后价格还会小幅下调。秋月梨作为近年的明星品种，8月底上市时价格高达每斤12元至15元，随着山东、河北等主产区产量增加，目前价格已大幅回落至5.8元/斤。

8月份，冬枣就顶着烈日抢占市场先机，当下正是价格最便宜的时候，从初期的每斤25元降至目前的每斤12元左右，凭着清脆甜美的口感，深受消费者喜爱。猕猴桃也迎来上市高峰，国产品种价格在每斤6元至8元。柿子、葡萄等秋季水果也大量上市，价格亲民。

今年广西甘蔗提前上市，市场报价为一捆（10根）130元。除传统时令水果外，夏季水果仍未退场，西瓜、哈密瓜仍在货架上。据了解，目前市场上的西瓜以晚熟品种为主，由于供应偏紧，批发价为3元/斤，哈密瓜批发价为2.5元/斤。



在高端水果方面，不同品类行情各异。往年，榴莲季临近结束，价格会“翘尾”上涨，而今年批发价稳定在15元/斤。不过，不同零售终端的售价差异较大，从19.9元/斤到40元/斤不等。上个月一路“狂飙”的西梅价格也大幅回落，现在批发价为7元/斤，西梅价格的“退烧”让不少市民得以大饱口福，也成为近期最受喜欢的品种之一。

## 监管护航 市场供应量足价稳

本报讯 今年，国庆与中秋“双节合体”带来8天超长假期，无锡市价格监测认定中心启动的节日市场价格监测巡查显示，节前无锡主副食品市场供应充足、价格平稳，作为中秋节的氛围担当，月饼市场品类丰富且价格亲民。

为确保节日市场平稳运行，无锡市价格监测认定中心启动了

节日市场价格监测巡查，重点监测粮油肉蛋菜等民生商品和月饼的价格。同时，商务部门加强货源组织，市场监管部门严把质量关，多部门协同形成保供合力。无锡市市场监督管理局发布价格行为提醒告诫书，严禁囤积居奇、哄抬价格、价格欺诈等行为。市价格监测认定中心将持续开展巡

查，联合相关部门及时受理12345、12315投诉举报，确保市民度过安心祥和的假期。

从农贸市场的熙熙攘攘到线上平台的琳琅满目，无锡节前市场处处透着浓浓的烟火气与节日味。在这个超长黄金周来临之际，锡城用充足的供应、平稳的价格和用心的服务，让市民的“菜篮子”拎得更轻松，让团圆佳节过得更舒心。

（陶洁）

## 佳节餐桌添美味 白玉蟹玉爪蟹抢“鲜”上市

本报讯 当市面上多数大闸蟹还在蓄力待发时，宜兴新建镇的“白玉蟹”与惠山玉祁的“玉爪蟹”已抢先爬出水面，带着一身丰腴膏黄登上餐桌。这两大特色蟹品以独特的颜值和鲜嫩的口感，让消费者在国庆中秋“双节”期间率先品尝到秋日独有的“脂香满腹”。

在宜兴市新建镇的一处螃蟹养殖基地，刚出水的白玉蟹通体雪白，背壳上还带着一张“微笑脸”和淡淡的“腮红”，与常见的青壳大闸蟹形成鲜明对比。“刚蒸好的白玉蟹，壳一剥开满是蟹黄，味道鲜美。”基地负责人蒋杰说。作为螃蟹界少见的白色品种，白玉蟹腿长体肥，成蟹多为4两~5两重，每只均价100元，是中高端市场的“抢手货”。据统计，开捕5天以来，已售出740只。基地负责人蒋杰说，为了提升螃蟹的口感，今年

“下血本”增加了动物蛋白的投喂量，因此白玉蟹的整体品质很不错。据悉，明年的白玉蟹将迎来品质升级。“苏大的教授会帮我们建一条雨生红球藻发酵线，这种藻既能净化水质，又能给螃蟹补充虾青素，到时候螃蟹的体质更好，口感也会更上一层楼。”蒋杰说。

在惠山区玉祁街道的西龙潭畔，玉祁“三珍”之一的玉爪蟹也抢“鲜”上市。蟹农刘年青撑着小船，渔网一收，一只只青壳白肚的螃蟹便“张牙舞爪”地落入桶中。这几天上市的是3两、3.5两、4两3种规格的母蟹，售价分别为25元/只、40元/只、55元/只，价格比去年略降。目前，养殖基地已接到三四百只螃蟹的尝鲜订单，北京、浙江、上海等地老客户的订单也源源不断。今年，玉祁街道联合黄



白玉蟹

泥坝村对近80亩池塘进行标准化改造，还配套了尾水治理项目，不仅让蟹塘更生态，也让蟹农的“钱袋子”更鼓。“按现在的行情，刨去塘租、饲料、人工成本，全年总产值能达到近150万元。”基地负责人吕吴静笑着说。

据了解，锡城多数螃蟹养殖基地将开捕时间定在10月中旬，彼时的螃蟹膏满黄肥，鲜醇滋味将达到顶峰。

（潘凡/文、摄）

## 传统手艺坚守 创新口味登场 “饼”纷飘香 团圆滋味愈发醇厚

本报讯 中秋临近，从老字号糕坊到非遗手作铺子，再到推陈出新的新潮店家，月饼、糕团商家开足马力，现做现卖的新鲜口感、传承百年的匠心手艺与脑洞大开的创新口味，为市民献上平价与新意并存的“团圆滋味”。

在宏凤年糕坊的操作间里，刚出炉的苏式月饼带着麦香与油香扑面而来。“今年开工早，现烤的月饼新鲜，不少顾客一次就买五六十只，日均能卖4000多只。”负责人沈静娟说，今年中秋礼盒筹备略显仓促，仅推出89元12只装的月饼礼盒和60元20只装的麦饼礼盒这两款礼盒，但平价的定位和讲究的用料仍吸引了不少消费者。

作为江苏省名特优产品、无锡老字号与市级非遗的黄土塘烧饼颇受欢迎。“回购的人特别多。”锡山区东港镇千年古村烧饼店负责人张健说，店铺采用“上午备料、中午制作”模式，日产400多只，当天基本售罄，销量较去年提升不少。客户以本地回头客为主，老年人占比高，这与店铺针对老年人需求调整口味的举措相契合，也有外地消费者经推荐购买。

“八月半，糖馅麦饼里馍”，厚桥街道谈府之糰糕团麦饼店的师傅们，揉面时加入本地菜籽油，反复推压出千层酥皮，一口下去，脆响、油润、芝麻香与麦香交织；羊尖周阿姨麦饼店的麦饼，入锅时“滋啦”作响，金黄饼身泛着琥珀光泽，葱油、椒盐、菜猪油，每一种都喷香可口。

锡城月饼市场的“新意”令人眼前一亮。在江阴，龙园坊糕饼店的鲜肉龙虾月饼一上市便成“爆款”，酥皮层层叠叠，掰开后鲜肉裹着通红龙虾肉，汁水四溢，两种鲜味相得益彰；胖子月饼将本地小圆红萝卜经“腌、晒、封”制成萝卜干，裹进苏式酥皮，咸香适口。

（潘凡）