

大闸蟹抢“鲜”上市 与去年相比身价略降

本报讯(晚报记者 陈婧怡/文、摄)秋风起,蟹脚痒。每年中秋前,大闸蟹是很多人心心念念的美味。“食蟹季”临近,今年螃蟹价格和品质如何?近日记者走访市场了解到,目前大闸蟹已经开售,只是由于时间尚早,成熟度不佳,还没有到最佳赏味期。

“两周前就有顾客上门买大闸蟹了,一到这个时候,关注度最高的就是它了。”在落霞农贸市场,水产经营户吴志祝的增氧水池里,青壳螃蟹正挥舞钳爪,贴着池边试图向上爬。吴志祝说,现在大闸蟹肉质还不是很饱满,个头也不大,但经常会有“馋鲜”的顾客上门求购,“这两天刚刚开始卖,每天只进货十来斤,有时遇到

爱吃蟹的顾客,一次性包圆。”

盛阳食品城交易数据显示,昨天1.5两的母蟹每斤批发价43元至48元,2两母蟹每斤60元至70元,3两以上批发价过百元。在农贸市场和线上零售平台,大闸蟹多是按只售卖,2两左右的母蟹大概在15元/只。无锡市场协会水产分会会长殷若庆介绍,今年大闸蟹上市时间跟去年差不多,总体价格比去年略低一点,目前以3两以下的母蟹为主,公蟹数量非常少。“所谓‘九雌十雄’,农历九月雌蟹最肥,蟹黄紧实,农历十月雄蟹蟹膏饱满。再过一个月才能在市场上见到4两以上的母蟹。”殷若庆说,中秋节是大闸蟹集中上市的“黄金档”,市场交

易量猛增,价格预计会上走,市民想吃到性价比更高的大闸蟹,估计要等到中秋之后。

记者了解到,现在无锡市场上售卖的大闸蟹大多来自泰州兴化、宿迁泗洪、南京高淳等周边地区,关注度最高的“蟹中顶流”阳澄湖大闸蟹要等到9月底才会上市。据苏州市阳澄湖大闸蟹行业协会相关人士介绍,今年夏秋之交高温天气较往年居多,对大闸蟹的生长有一定影响,预计今年阳澄湖大闸蟹的开捕日在9月25日前后。高温持续下,湖中的水草更容易腐烂,养殖户每三天就要补充水草,因为养殖成本和损耗的提升,阳澄湖大闸蟹的价格预计较往年有所上涨。



江阴长泾藏着一整条“月饼老街”

中秋佳节临近,各大商超C位早已被月饼礼盒占据。“老无锡”更钟情于手工制作的苏式月饼,但很多人可能不知道,在江阴长泾藏着一整条“月饼老街”。



(汪新笛 摄)

有故事的月饼更好吃

长泾月饼制作技艺历史悠久,最早的传说源于元代。相传元末农民起义频频发生,当时有支起义军想借中秋节的机会起事,就在月饼上贴一张小油纸传递信息,这种传统一直保留至今。现在,长泾月饼不仅保留着贴油纸片的旧习俗,还仍然沿用油纸包装,裹在油纸里的月饼沁

出一点油,好像就是比其他的更香一点。

光绪年间,长泾月饼曾经作为贡品进过慈禧太后和光绪皇帝的肚皮。相传清朝两代帝师翁同龢路过长泾,尝过长泾月饼后觉得非常好吃,就买了一批进献皇宫,光绪和慈禧吃了大加赞赏,从此每年中秋节长泾都要特制大

批月饼进贡,由此名满天下。

如今,长泾老街的几十家月饼店,让这里每年都要比其他地方更早进入中秋氛围。从农历八月起,老街上的月饼铺子就逐渐开始制作和脸一样大的长泾月饼。在中秋节当日,和家人朋友围坐一圈,分食同一只月饼,更有团圆仪式感!

口味在传承中创新

苏式月饼最早叫“酥式月饼”,讲究手工制作,长泾月饼也不例外,其中的缘由就在馅料。“我们的月饼有个最大的特点,一口咬下去能直观地看到馅料是用什么原料做的。”长泾一家月饼店老板介绍。在月饼作坊里,工作人员戴着口罩和帽子围坐在一长桌两边熟练地擀皮、开酥、裹馅,在靠近这条“流水

线”的末端,馅料里肉松和松子清晰可见。长泾月饼的馅料给得相当扎实,相对于现在大多数人习惯的口味,部分月饼店的月饼会偏甜偏油。老板会邀请青、中、老各个年龄层次的食客来试吃,达到综合平衡,“最近几年在往健康、轻油轻糖,还有减脂的方向发展。”

在这里,鲜肉月饼是排不上

号的。“鲜肉月饼是后来才发明的,最早没有这个口味。”长泾一家月饼店的销售阿姨,提到鲜肉月饼显得有些陌生,百果、椒盐、豆沙,才是她印象里最经典的三种口味。家家户户并非因循守旧,也开始“内卷”新的口味。无论你是“咸蛋黄脑袋”“椰子脑袋”“板栗脑袋”,甚至“咸菜脑袋”,都能在这找到符合胃口的月饼。

从地方到全国之路

长泾月饼不仅在本地受到热捧,也正在走向全国市场,销往辽宁、山西、广东、重庆等地,销量一年比一年高。除了熟客通过电话和聊天软件订购,一家月饼店还开通了网上商城,迄今销售额已经达到20万元左

右。上周末晚间,长泾老街举办了美丽长泾“月”来越好——江阴市“我们的节日·中秋”示范观摩暨长泾镇第九届文化旅游推广活动,活动也被当地人亲切地称为“月饼节”。当晚,长度

1000余米的泾水河灯光秀首次亮相,市民游客在绚丽夺目的灯光中尽情感受长泾、品味长泾。“月饼节”的巨大客流,也为长泾月饼开辟了一条被全国认识和青睐的大路。

(孙妍雯)

中秋敬老花样多 这里的月饼有点“甜”

本报讯“爷爷奶奶们,桌上现在摸着凉凉的材料就叫冰皮,我们今天一起来做冰皮月饼!”9月12日,塘南新村党支部“时光守护”党群服务驿站正式在“家门口”挂牌,梁溪区人大代表、塘南新村社区党委书记、支部党员和党建共建单位人员一起走进塘南新村辖区内的寿星托养所,为居住在这里的老人送去暖心服务和节日礼物。

走进梁溪区寿星托养所,就能感受到浓浓的中秋氛围,圆桌上放置着玉兔、桂花、月亮造型的折纸装饰品,写有“平安”“吉祥”等祝福字样。20位老人围坐在一起,在志愿者的帮助下学习制作冰皮月饼,场面十分温馨。“我今年95岁,喜欢吃果仁馅儿的月饼!”尤仲清是老人中年纪最大的一位,但依然声音洪亮。90岁的吴阿姨顺利做成了冰皮月饼。软糯的冰皮上刻着花朵式样,好看又好吃,吴阿姨开心地举着月饼让摄影师给她拍照留念。梁溪区寿星托老所副院长陆琳君介绍,这里居住的老人平均年龄在80岁以上,有不少已经超过90岁。“他们年纪虽然比较大了,但大部分人身体都不错,愿意参加各种活动,大家聚在一起说说笑笑,每次都很热闹!”

活动现场,塘南新村党支部“时光守护”党群服务驿站正式挂牌,除了为老人送上冰皮月饼,锡山区幸福自造社工事务所的志愿者们还为托养所和社区的部分高龄老人送上慰问品,并对不方便出门的高龄老人提供上门服务。

(毛岑岑/文、摄)

