

# 元宵节前跟着记者逛菜市

## 老字号汤团日销超10万只,塘鳢鱼上市价超百元

元宵节前,扬子晚报/紫牛新闻记者走访了部分菜市场,发现老字号店的汤团异常抢手,日销超10万只。此外,随着气温回升,一些有地域特色的“时令鱼”也开始上市,比如苏州人春季吃的“第一条时令鱼”塘鳢鱼,只不过批发价格不菲,每斤要120~180元不等。

### 老字号汤团日销超10万只

元宵节的仪式感,往往从一碗皮薄馅足、软糯香甜的汤团开始。随着元宵节来临,苏州各大老字号汤团店迎来销售高峰,汤团,不仅是本地人心头好,更成许多游客体验姑苏年味的“必打卡项”。3月2日,在姑苏区山塘街一家老字号汤团店,有上海游客专程“寻味”,不少本地市民也排队等候,只为那口水磨挂粉的老味道,市民王女士笑着说:“元宵节一家人围坐吃汤团,才算真正把年过完。”

当天中午12点,还未进店,便看见长长的队伍从店内一直延伸到门外。店门口的小方桌上整齐摆放着鲜肉、芝麻、豆沙等多种口味的生汤团,顾客凭票有序领取。堂食区域座无虚席,不少市民和游客趁着元宵前夕赶来品尝这口地道风味。在排队的人群中,家住附近的王女士买了满满两大袋共150只汤团。“每年元宵节,家

里都要吃汤团。这一口下去,是老苏州的味道,也是团圆的味道。”王女士笑着说。

走进店,在不大的厨房里,多位师傅正忙着赶制汤团,动作娴熟、行云流水。揉粉、捏皮、填馅、收口,每一道工序都一丝不苟,一捏一揉之间,尽显娴熟功力,一颗颗圆润饱满的汤团在手中快速成形,为即将到来的元宵节备足“团圆味”。工作人员向记者介绍,该门店平日日均销量超1000只,逢年过节更是翻倍上涨,单日销量轻松破万。随着元宵节来临,该老字号各连锁门店每日总销量预计飙升至7万到10万只。

“咸鲜味的肉汤团是苏州人的心头好,鲜肉汤团口感扎实,常年稳居门店销量第一,占到总销量的八成。”据介绍,店里的汤团有五种口味,为了区分,将它们捏成五种形状——圆滚滚的是鲜肉馅、椭圆形的是豆沙馅、一头尖的是芝麻馅、两头尖的是萝卜丝馅、捏着两个小巧的“小辫子”的则是花生馅。

“没想到苏州的汤团这么有特色,以前只吃过甜口的,今天第一次尝鲜肉汤团,味道太惊艳了。”来自上海的游客陈小姐带着家人专程打卡,她告诉记者,“吃过热汤团,逛着山塘街,感觉真正融入了苏州的元宵节。我还买了不少生汤团,准备带给朋友分享。”

### “第一条时令鱼”塘鳢鱼上市

“已经有塘鳢(lǐ)鱼卖了!”元宵佳节前夕,苏州人春季吃的“第一条时令鱼”塘鳢鱼抢鲜上市。时令水产品塘鳢鱼肉质肥美鲜嫩,是苏州人春天餐桌上的高端时令水产。记者从苏州最大“菜篮子”南环桥市场获悉,塘鳢鱼当前日均上市量约200斤左右,货源地主要为安徽和苏北,按照规格大小,批发价格每斤120~180元不等。

“塘鳢鱼到货了,春季头鲜,上午已经卖掉了不少。”水产经营户陈老板一边向记者介绍,一边手里拿着网兜,熟练地将分拣好的塘鳢鱼放入不同水盆。记者看到,大盆里,塘鳢鱼正慢悠悠地划着水,深褐色的鱼背上布着不规则的黑纹,腹鳍轻轻摆动,带着水底的细碎气泡。“塘鳢鱼现在是少量上市,集中上市一般要在3月中旬左右。目前一两以上规格的价格要140元/斤,上不封顶,一两以下规格的大约120元/斤。”

尽管刚上市的塘鳢鱼身价不菲,但仍挡不住老饕们的尝鲜热情。拎着两条塘鳢鱼的张先生笑道,“价格是真的蛮贵的,但这是春季头口鲜,家里老人点名要这春天的味道,也值了!”另一名戴着老花镜的老伯蹲在盆边认真挑鱼:“就这条大



的吧,看这体型是野生的,肉肯定紧!回去给孙子做塘鳢鱼炖蛋吃。”

作为淡水中的高档“时鲜货”,塘鳢鱼被老苏州亲切地称为“菜花塘鳢”,其鲜美紧随着雨水节气苏醒。“批量上市时间在3个月左右,待菜花盛开的时候是塘鳢鱼上市旺季,届时上市量将会有所增加。”南环桥市场相关负责人告诉记者,今年开春前,市场水产部门提前行动,组建专项采购团队深入安徽、苏北、湖北等核心产区,争取到了比往年同期多出约三成的塘鳢鱼供应份额。为最大限度锁住“出水鲜”,市场通过优化路线和增配车辆,运输时效较以往平均缩短了3小时以上,清晨才新鲜捕捞上岸的塘鳢

鱼,最快半天便能跃上市民餐桌。市场内还开辟了塘鳢鱼“绿色通道”,确保随到随检、快速分拨。检测合格后,鲜活的塘鳢鱼被迅速分流至场内精品水产商户售卖。

塘鳢鱼有着漂亮的花纹和元宝状外形,营养价值极高,而且没有太多鱼刺,是名贵的滋补佳品。苏州人传统塘鳢鱼做法很多,袁枚在《随园食单》留下塘鳢鱼“肉最松嫩。煎之、煮之、蒸之俱可。可腌芥作汤、作羹,尤鲜。”目前苏州家常做塘鳢鱼,规格大的一般糖醋、红烧,小的做成塘鳢鱼炖蛋,味道鲜美。苏州高端经典菜“炒豆瓣”,就是用塘鳢鱼两颊肉烹炒的。

扬子晚报/紫牛新闻记者 梅方滢 顾秋萍

## 元宵节夫子庙和老门东将迎来大量游客 市民观灯推荐乘地铁或接驳车

正月十五元宵佳节来临,夫子庙、老门东将吸引大量游客前来赏灯。据统计,今年春节9天假期中,夫子庙秦淮风光带单日客流峰值达到49万人次,元宵节当天下午至晚夜间,夫子庙周边将持续迎来赏灯大客流。南京公安交管部门提醒游客绿色错峰出行,此外,南京公交集团也开通三条接驳专线方便游客观灯。

元宵节当天14:00~22:00,公安交管部门将继续按照夫子庙片区交通优化提升措施,建康路、中华路、长乐路、平江府路合围区域内(含平江府路)将在管控时段内禁止机动车驶入,公交车、景区接驳车辆还有区域内单位居民报备车辆除外。3月2日下午和晚夜间将根据实际路况采取动态管控疏导措施。

根据春节期间接驳应用情况,推荐广大市民和游客选择绿色出行,优先乘坐地铁3号线、5号线至夫子庙站,出站260米即到平江府路东牌坊、300米到建康路北牌坊,均可

进入核心景区;也可乘坐地铁1号线到三山街站,步行760米至建康路北牌坊,步行500米可到瞻园路;在大客流单向通行期间,由此经大四福巷同样可到达北牌坊进入核心景区。而前往白鹭洲公园赏灯的游客,可乘3号线至武定门站,出站90米即达。

对于驾车来宁的游客,则仍然推荐前往地铁3号线沿线,大明路地铁站中华城停车场,卡子门地铁站宜家和紫云智慧广场共享停车换乘地铁3号线至武定门站、夫子庙站。

此外,南京公交集团开通三条接驳专线方便游客观灯:

乘夫子庙接驳线G1路到“瞻园路站”下车。G1路服务时间:光环花园城停车场14:00~21:45;东牌楼·夫子庙14:15~22:00。

乘夫子庙接驳线G3路到“老门东站”下车。G3路服务时间:东牌楼·夫子庙14:00~21:45;老门东14:15~22:00。乘夫子庙接驳线G2路到



专线接驳车

“武定门站”下车。G2路服务时间:双桥门西14:00~22:00。

为方便市民和游客通过二维码实时了解夫子庙景区云上导览和共享停车场使用情况,南京公安交管部门将警小宁智能巡逻车应用于夫子庙秦淮风光带西牌楼至瞻园路一线,通过循环展示导航二维码、接驳路线图以及智能答复游客问题等诸多功能应用,为市民游客提供便利。

扬子晚报/紫牛新闻记者 任国勇 苴越 通讯员 宁交轩

## 女婴突发急症呼吸困难 民警开辟“生命通道”

南京秦淮分局巡特警大队警务五中队近日接到一通紧急求助报警,电话那头传来一对老夫妇焦急万分的声音:他们仅9个月大的孙女突然抽筋、喘不上气,孩子的父母不在身边,只有两位老人手足无措,急需帮助。

接警后,民警立即驱车奔赴现场。救护车因路况问题一时无法及时赶到。民警当机立断:“上警车,我们送!”一场与时间赛跑的紧

急救就此展开。民警开启警灯、拉响警笛,向医院疾驰而去。

在晚高峰的车流中,警车快速开辟出一条畅通无阻的通道。原本需要十几分钟的车程,最终仅用几分钟便安全抵达医院急诊门口。车辆停稳后,民警协助老人抱起孩子,一路小跑冲进急诊室。孩子最终转危为安。

扬子晚报/紫牛新闻记者 任国勇 通讯员 秦公轩 张祖铭



3月2日,十多名来自白俄罗斯、巴基斯坦、埃塞俄比亚、吉尔吉斯斯坦等国的江苏大学留学生来到镇江市润州区和平路街道三茅宫第二社区,与居民一起包元宵、赏花灯、猜灯谜,体验元宵节民俗,感受中国传统文化,喜迎元宵节的到来。石玉成 摄 视觉江苏网供图