

鲜
灵
灵

餐桌上的时令主角,现在轮到了这几样 杭州人爱吃的“水八仙” 你凑齐了吗



老杭州有句俗语:秋吃“水八仙”,赛过小神仙。

“水八仙”指的是茭白、莲藕、水芹菜、芡实(鸡头米)、茨菰、荸荠、茼菜、菱八种水生植物,是浙北、苏南地区秋季常见的时令传统美食。

最近气温下降,阳光在线,正是给餐桌端上时令美食的好时节。昨天,记者来到杭州的农贸市场,找找“水八仙”的身影。

在建国北路凤起农副产品交易市场二楼的一个蔬菜摊位,已经摆出茭白,放在塑料袋包住的菜篮子里,白绿相间,看着很是鲜嫩。

茭白怎么卖?“每斤12元,都是很新鲜的!好吃,买回去尝尝看。”摊主大姐热情招呼着。

摊位前,不少市民正在精挑细选。“这个藕怎么卖?看着卖相不错。”一位大姐在蔬菜摊位前看了又看,相中了摊位上的莲藕。

“莲藕10块,都是自家种的,很新鲜。”摊主说。

顾客大姐挑选起来:“最近就是要常吃莲藕、茭白,这会儿正是时节,蛮新鲜的,家里人都爱吃。”

一边招呼着几位顾客,摊主一边和记者聊起来。原来,这家摊主自家有承包的地,种植了莲藕、菱角等蔬菜,“水芹菜、茼菜、荸荠、茨菰、芡实,这些我家也都有的,不过现在还没上,要

等到下个月。”

“今年种这些不好弄啊。”摊主说,“夏天天气太热,对长势有影响,各种成本也高起来,我们卖出去利润很少。现在合时令的主要就是菱角、莲藕,还有茭白。”

在另外一个摊位上,茭白的售价是13元一斤。“我是进货来卖的,拿过来价钱就高一些,不过这茭白很好,一点水都没泡过。”

记者在凤起农贸市场二楼转了一圈,茭白、菱角、莲藕卖得最多,价钱差不多,茭白通常卖12元一斤,菱角、莲藕大都10元一斤。

随后,记者又来到刀茅巷农贸市场,蔬菜摊位上,同样是茭白占据了C位,价格有高低,每斤8元到10元不等。

摊主大姐还向顾客简单教了一手,“你放在鱼香肉丝里炒也行,用来煮汤也行。茭白和笋不一样的,吃起来是另一种滋味。”

这位顾客是个年轻姑娘,外地人,平常自己做饭吃,最近看到菜场里卖茭白的比较多,打算买回去尝试一下。“我感觉杭州人吃东西还挺讲究的,到了一个时节就要吃什么菜,前几天听邻居讲最近一定要买点菱角、莲藕,我还跟着学会了做莲藕排骨汤,很好喝。”

本报见习记者 肖暖暖

香
喷
喷

颗粒饱满味道美 “消防牌毛豆” 大丰收

前几天,“江浙沪皖最近都在吃的菜”词条冲上了热搜。评论里不少网友都晒出了同一样蔬菜——毛豆。

现在是毛豆丰收的季节吗?杭州塘栖消防救援站的消防员们把答案发在了朋友圈里。

“这两天,我们营区的毛豆丰收了,剥出来的毛豆粒又大又饱满,我们吃都吃不完。”塘栖站副站长郑文龙说。

昨天,记者专程去了一趟位于塘栖古镇边的塘栖消防救援站,尝了尝消防员们亲手种出来的毛豆。

“这是我们这个小菜园,近期的最后一次丰收了。”上午训练结束,午餐开饭前,消防员们又在小菜园里忙碌开了。

副站长郑文龙说,整片小菜园有四五百平米,之前是站里的草坪。去年年底,消防员们用了一个周末,把杂草都清理了,随后翻整了土地。“本打算种上新草坪,但有兄弟提议,要么种点菜吧。”

站里的消防员大多是20出头的小伙子,来自五湖四海,有的在老家也种过地。“我们还特意在站里开会讨论,大家都觉得种上蔬菜瓜果不仅好看,还能有收获,也能让大家在繁重的训练和出警之余,有释放压力的空间。”

大家都同意,站指导员张升权就在网上买来了蔬菜种子和化肥,“菜园改造计划”开始了。

从去年年底种下蔬菜到现在,已经经历了好几波丰收时刻。“几乎只要种下的,就都有收获。”

除了最近正在收获的毛豆,刚过去的夏天,消防员们还收获了番茄、茄子、丝瓜、西葫芦等蔬菜瓜果。

在他眼里,跟兄弟们一起种出来的蔬菜瓜果,不管最终能收获多少,都是一件值得开心的事。

在消防站后厨,还有整整两大袋的干辣椒。“也是我们自己种的。”

很多消防员都喜欢吃辣,所以辣椒在塘栖站算是一种消耗品。即便消防员们顿顿都吃晒好的干辣椒,依旧还有很多储藏。

毛豆是这个季节里小菜园最后一波收获了。“毛豆是三个多月前种下的,最近训练和工作都比较忙,大家也都没什么打理,没想到收成这么好。”

中午,趁着毛豆丰收,来自衢州的郑文龙也露了一手,给大家炒了一个毛豆炒肉丁。

记者也品尝了这道从食材到制作都是消防员亲自上阵的菜。毛豆颗粒饱满,味道鲜美,配上衢州风味的做法,妥妥一道让人流口水的下饭菜。

本报记者 谢春晖 通讯员 易思成

美
滋
滋

膏肥脂满 价格实惠 吃螃蟹的时节来啦



秋天是螃蟹最肥的季节。到了九十月,当风吹到脸上有些冷的时候,螃蟹的蟹黄及蟹肉就会更多一些,不管公母都是膏肥脂满,吃起来简直美滋滋。

昨天,记者来到杭州余杭勾庄,逛了逛杭州水产市场,灵灵螃蟹的市面。

这两天因为冷空气影响,夜里舟山来货量减少,杭水市场这两天梭子蟹每天来货只有十多车,国庆节之前,每天二三十车,所以最近的价格有点走高,夜间批发价在每斤20到30元不等。

总体来讲,东海梭子蟹还是量大价优的。市场白天批零兼售摊位,品质差一些的梭子蟹,四五两一只的卖25元/斤,七八两一只的卖28元/斤。

不过,每斤二三十元的梭子蟹没有膏,还缺腿;要肉质肥厚的、七八两一只的,公蟹要60元/斤,母蟹没有公蟹肉多,价格更实惠些,只要

40元/斤。

今年的湖蟹价格则像是坐上了“过山车”,中秋节前三天刚上市批发价是100~120元/斤,比往年同期贵了一倍。

湖蟹开市价格高的原因,杭水市场湖蟹最大批发商胥慧分析:“一是今年中秋来得早,比国庆早20天,开捕的时候湖蟹还太嫩,养殖户惜售,出货量少;二是今年夏天持续高温,螃蟹脱壳慢导致规格小,还有部分蟹晒死了,产量减少。”

比起中秋,刚刚过去的国庆长假,湖蟹价格有大幅回落,二两五的母蟹55元/斤,三两公蟹45元/斤。这两天,相同规格的母蟹40元/斤,公蟹30元/斤。

湖蟹不论公母,已经进入最佳食用期。关于挑螃蟹的技巧,卖蟹的大姐说,母蟹要挑屁股大、手感扎实的,公蟹还要看看肚子上的蟹壳是不是发黄,颜色偏黄的更肥。

本报记者 施雯