

出门看天

今天 晴, 西到西南风 4 级左右, 气温 -2 ~ 10℃
 明天 多云转阴, 其中夜里有时有小雨, 气温 2 ~ 11℃
 后天 阴有时有小雨, 气温 4 ~ 10℃



都市表情

冬至到

今天南京进九 中午看房最佳

快报讯 (记者 胡玉梅) 今天 1 时 47 分, 一年一度的冬至又到了。冬至是我国非常重要的节气, 时值 12 月 22 日或 23 日。在北半球, 冬至这天白天最短, 夜间最长。昼间太阳几乎直接照射在南回归线上。过了冬至以后, 随着太阳直射的北移, 白天时间渐渐长起来。俗话说, “吃了冬至饭, 一天长一线”。

冬至到来, 意味着数九寒冬已经开场, 南京进九, 一年中最冷的一段时间到来。今天, 太阳可以稍稍“偷懒”, 早晨 7 点 06 分, 太阳才会从地平线上露脸; 而傍晚 5 点 09 分, 太阳就会早早落山。相

比两个月前的 22 日, 太阳探出地平线的时间晚了 40 分钟左右, 而日落的时间提前了 20 多分钟。因此和 2 个月前相比, 南京的白天整整少了一个小时。

“结婚选冬至, 因为洞房花烛夜时间最长。出游找夏至, 因为白天时间最长, 可以玩得尽兴。”专家说, 冬至这一天, 因为太阳高度最低, 所以是看房最佳时。在中午 11 点 ~ 1 点钟, 如果房子能够晒到太阳, 那么, 这个房子的日光是绝佳的, 一年四季都可以放心享受阳光。如果晒不到太阳, 那这个房子的阳光权就有问题了。

“一九一只鸡”外加青菜和豆腐

挑鸡有诀窍: 掀开羽毛看皮, 提起爪子看茧

都说现在年轻人对习俗越来越淡, 例如今天冬至, 就有很多人不知道是咋回事。不过, 记者昨天走马几家菜市场后发现, 打算在今天过“冬至节”的市民还真不少。在南京最大的菜市场科巷菜场, 卖鸡大户孙老板昨天一天的销量达到了 1000 多只。

“一九一只鸡”, 滋补效果最好

在科巷菜场, 很多卖鸡的摊位前都围满了人。宰杀间的师傅忙得头都抬不起来。在科巷菜场做市场管理工作的陈一顺昨天也赶来凑热闹, 买了一只老母鸡, 打算好好过个冬至。他兴奋地告诉记者, 老母鸡的热销带旺了整个家禽的销售, 除了老母鸡之外, 小母鸡、三黄鸡、鸭子、鸽子全面热销。陈先生说, 像孙老板这样的大户, 平时家禽的销量每天就有 700~800 只, 昨天的销量达到千只。

陈一顺先生说, 尽管现在生活好了, 很多人隔三差五就能喝上美味的老母鸡汤, 但老南京认为, 其实冬至这一天喝鸡汤最滋补。因为冬至到, 天冷了, 吃得下、睡得好, 营养最易吸收。陈一顺说, 过去人冬至进补, 是为了来年的春天有劲干活, 而现代人更加重视保健, 尤其是中老年人, 进九之后, 都会“一九一只鸡”。

青菜豆腐烧纸, 一样不能少

昨天, 在新街口一家写字楼工作的郭先生也到羊皮巷菜场买了一只老母鸡。他说, 晚上回家用砂锅炖鸡, 今天再烧个青菜豆腐, 到了晚上再烧纸钱, 过冬至, 这“三件事”一样不能少。他说, 过去的生活水平低, 平时早上只能喝稀饭, 晚上也还是喝稀饭, 就是中午也没个荤菜吃, 所以, 一来, 一家人都指望在冬至这一天伙食有所改善, 二来是借这个机会加强营养。至于吃青菜豆腐是为活着的人保平安, 而烧纸钱是为祭祖的。

昨天老母鸡批发价涨了 1 元

今天全市老母鸡零售价最高都要涨到 20 元 / 斤。入冬以来, 老母鸡价格一

直在涨, 但是涨幅在 0.5~1 元 / 斤之间, 市场价格一般按照鸡龄、圈养和散养的差别, 从 15~18 元 / 斤不等, 少数菜场最高卖到 19 元 / 斤。山西路菜场的管理人员罗卫先生表示, 由于昨天的进价涨了一块多钱, 所以今天的价格也要跟着涨, 也就是说, 原来卖 18 元 / 斤的, 今天要涨到将近 20 元 / 斤。

■ 给你支招**当心买到“小母鸡”**

过去的纯种“矮脚黄”、“六道红”和“白拉克”都看不到了, 有的多数是杂交鸡, 味道是大不如从前。另外, 现在市场上多数是将圈养的老母鸡当散养的卖。那么, 如何鉴别呢?

科巷菜场的孙老板说, 首先是看, 散养的老母鸡精力旺盛, 抓在手上总是不停挣扎, 放在地上活蹦乱跳的, 而圈养的看上去呆头呆脑的, 没精神; 其次是看爪子细而尖, 嘴巴是上嘴比下嘴长, 第三是掀开羽毛看皮肤是否金黄, 金黄就代表肚子里有黄油, 有黄油说明母鸡平时吃的是五谷杂粮和虫子。

南京弟兄家禽批发市场的蒯瑞对记者说, 最主要的还要看鸡龄, 好多摊位卖的是当年的母鸡, 行内将其称之为“炸弹鸡”。鉴别鸡龄的办法一是看鸡爪子上的老皮或老茧厚不厚, 二是看重量, 三年的老母鸡一般三斤左右。

老母鸡怎么炖才香?

科巷陈先生介绍说, 过去是用煤炉炖鸡汤。一般是将鸡汤炖开之后, 加一个煤, 关着炉门慢慢炖两小时, 切忌在起锅前放盐。还有一种方法是将瓦罐放在农家烧柴火的灶膛内炖, 这样炖出来的瓦罐鸡汤很香很鲜嫩。

现在如今用天然气也不错, 将鸡洗干净放上包括红枣等滋补品, 放在炉上烧开, 再放在焖烧锅内闷半小时, 然后再放在炉上烧 5 分钟, 这样反复 3 次, 总共大约两小时即可食用, 味道也很好。

快报记者 夏天

上下班天气

今天早晨在您上班期间, 晴, 西南风 2 到 3 级, 温度 0℃ 到 1℃, 今天中午晴, 西南风 3 到 4 级, 温度 9 到 10℃, 今天下午在您下班期间, 晴, 西南风 3 到 4 级, 温度 5 到 6℃。

》空气指数

关注我们的呼吸质量

仙林大学城
昨天空气最差

快报讯 (记者 安莹) 昨天, 南京的空气污染指数为 87, 接近了轻微污染的警戒线。全市九个国控监测点中, 最干净的浦口地区也只有 71, 而仙林大学城已经达到了 105, 属于轻微污染的级别。专家告诉记者, 仙林地区比较空旷, 地皮表面的植物都已经枯萎, 裸露在地面上的尘土开始肆虐, 因此在晴天仙林大学城就处于灰尘的“夹击”之中。

■ 今天空气质量预报

测点名称	质量指数	质量状况
玄武湖	62~82	良好
铂金湾	80~100	良好
中华门	73~87	良好
草场门	58~100	良好
山西路	101~131	轻度污染
迈皋桥	80~100	良好
仙林大学城	105~125	轻微污染
奥体中心	80~100	良好
浦口	66~86	良好
主干	80~100	良好

玩冰

昨天, 山西路一喷水池内结成了厚厚的冰, 一路过的女士看到有小朋友趴在池边玩冰, 也禁不住脱下手套, 捧起一块大冰, 开心地向同伴喊道“我们小时候就是这样玩的啊!”随后将冰块向水池中央扔去。

快报记者 赵杰 摄

有的制糕祭祖
有的“吃剩有余”

冬至节, 我国各地有很多饶有兴趣的风俗。江苏人非常重视冬至, 前一夜称“节夜”, 也称“除夜”, 制糕以祭祖, 并馈赠亲友, 设席宴饮, 称之“节酒”, 也称“分冬酒”。有的人家以黄酒加糖浆制成冬阳酒。

在福建, 冬至流行“搓丸”、“贴丸”、“馈丸”, 丸子的颜色有红有白, 有的被捏成小巧玲珑的玩具, 如做成猪头、猪脚, 还有荔枝、桃、香蕉, 象征兴旺吉祥。

在杭州, 人们把冬至吃剩的鱼头和鱼尾放在米缸里过夜, 隔天再取出来吃, 说是“吃剩有余”。

在广州, 人们冬至一般祭祖, 还要到坟墓前挂纸, 俗称“挂冬”。有的地方冬至宴客以鱼肉腊味蚬菜合煮, 众人环锅而食, 称之“围炉”。

在我国台湾还保存着冬至用九层糕祭祖的传统。

新华社

》天气大家韶

天气好, 吃嘛嘛香

网友: 小西瓜

我是典型的天气人来疯, 我的天气我做主。天好心情就好, 吃嘛嘛香。本来还想减肥的, 可出太阳了, 一高兴, 吃了个透支, 虽然钱减了肥没减, 但心情那叫一个好啊, 需提了。值了!

感觉天气好做什么事都快, 天气不好就懒得动, 希望好天气多多的!

丘比特之“戒”

买女戒送男戒

热情如火的爱恋需要共同汲取的心
钻石戒圈中的情感传递是
真爱燃烧的动力

圣诞特价礼 时尚K金饰品全场 5折 SALE

10分→50分钻戒: 1299元 → 999元

1克拉钻戒: 29999元 加送女士羊皮手套 (价值188元)

圣诞精美礼 买南非裸钻送18K戒托

1500-2500元 | 2501-3500元 | 3501-4500元

送皮带或羊毛手套 | 送精美时尚丝巾 | 送旅游餐具三件套

4500元以上 送特色保暖杯

东方商城千柜之王专柜多款南非裸钻等您 DIY 童享专属个性最爱

× 详情请见店内公示或通过客服咨询, 更多优惠活动请见现场, 感谢您的支持与配合!

东方商城专柜 | 南京市中山南路 2 号东方商城 1 楼 | 珠宝热线 025-84784130
中央商场专柜 | 南京市中山东路 79 号中央商场一楼 | 珠宝热线 025-84722996
南京西西专柜 | 南京市龙蟠中路 1 号南京西西一楼 | 珠宝热线 025-85659782

招聘 | 店员 2 名, 要求: 1年以上珠宝类销售经验, 珠宝镶嵌师傅 1 名。联系电话: 025-84784130

中国名牌 中国驰名商标 南丰美钻中秋大陆地区唯一指定经销商 全国客服热线: 400-628-9969 www.mstar.cn