

# 栗子、螃蟹陆续上市,南京美食秋意浓

现代快报为你送上“金秋美食攻略”,记者还打探到,金味栗子计划明天开卖

据现代快报记者了解,随着天气渐凉,南京吃货们翘首以盼的“金味栗子”,明天起就要开卖了。除了栗子,一大波金秋美食也陆续袭来。该怎么选螃蟹,“粘筷子不粘牙”的桂花拉糕怎么做、豌豆方有啥秘诀……来看看快报记者为您整理的“金秋美食攻略”,准备好“贴秋膘”吧。

见习记者 刘静妍  
现代快报记者 王颖菲



栗子



螃蟹



桂花拉糕 资料图片

## 栗子

### 老板每天接十几个电话 都是问栗子啥时候开卖

“什么?金味栗子要开始卖了!”临近初秋,这则消息迅速传播开来。这家位于大香炉附近的小小栗子店,已经开业八九年,因为甜糯可口、金黄诱人而深受广大吃货喜欢,甚至吸引了不少外地食客前来。其超高人气,导致市民们每次购买都要排队一小时上下,店家不得不设置每人最多买50元栗子的“限购政策”。更“过分”的是,店家为了保证栗子质量,每次只在秋天的几个月里销售。

如今又到金秋,不少吃货早就开始打探金味栗子的开门时间。最近店家在门口挂上的“9月17日开业”的牌子,使得不少人激动起来,不过现代快报记者

了解到,金味栗子今年9月14日就会开卖。

“最近每天至少能接到十几个电话,询问什么时候开始卖栗子。”老板徐先生笑着告诉现代快报记者,他们最新的计划是,下周一开卖。

徐老板解释,其实他们已经从最好的栗子产地唐山进了大批栗子,之所以迟迟不开卖,是因为栗子的甜度还没有达到最佳程度。“其实栗子下树的时候不甜,要放在冷库,等淀粉自然转换成糖分,达到最佳甜度的时候,才最好吃,这个过程大概需要15天左右。”徐老板解释,“许多顾客都是专程来买栗子,还要排很久的队,带着高期待,

不能伤了大家的心。”为了保证质量,他一直在等待,看情况,如今已经达到预期标准了。

为了让更多市民吃到栗子,今年,徐老板还是打算沿用一人每次最多买50元栗子的“限购标准”。

对于该怎么选购炒栗子,徐老板也给出了他的一点建议。“栗子好不好吃,80%-90%的原因是栗子本身的质量。”他表示,包括他所在内,很多好的栗子店都是从唐山进的高品质栗子,价格甚至超过外贸的价格。从外观上判断,过大、过小的栗子不一定好吃;剥开后,高品质的栗子应该呈金黄色,不粘皮。

## 甜点

### “桂花系”美食袭来 拉糕粘筷不粘牙

金秋桂花香,和桂花有关的食物也是南京人的最爱。桂花拉糕,桂花糖藕,桂花豌豆方,桂花糖芋苗,桂花赤豆元宵,桂花糕,桂花茶,桂花鸭……以桂花为“前缀”的美食名单数不胜数。“小厨娘餐厅”的厨师陈万明介绍,用桂花做出来的美食以甜品为主,主要烹饪手法是蒸或煮。

桂花拉糕和桂花豌豆方都是蒸出来的美味。陈万明说,桂花拉糕是有名的上海菜,是用糯米粉加糖和酒蒸出来的,最大特色是“粘盘子、粘筷子但不粘牙”,深受食客喜爱。

江南传统小吃桂花糖藕、桂花赤豆元宵,以及地道的南京街头美味桂花糖芋苗,都是煮出来的。秋天是吃莲藕的最佳季节,芋苗也是秋季采收,它们分别和桂花糖浆搭档,酝酿出润滑爽口、香甜酥软的金秋风味。塞满糯米的莲藕,加桂花、冰糖和水煮好后放凉,切成片放在盘子里,再浇上汤汁,再撒上桂花,桂花糖藕就做成了。新鲜芋苗蒸熟、剥皮,再加桂花糖熬煮——桂花糖芋苗散发着浓郁的桂花香,酱红色的汤汁鲜亮诱人。

## 螃蟹

### 今年产量下降,螃蟹价格会涨一些

除了栗子,螃蟹也是金秋最让人食指大动的佳肴。马上螃蟹就要上市了,该怎么选,才能选到最肥最鲜美的螃蟹呢?

羊皮巷江南蟹王阳澄湖螃蟹专卖店老板王勇告诉记者,挑选螃蟹主要看螃蟹的体质和活力,“把螃蟹翻个身,腹部向上,

能迅速弹转翻回的,活力比较强;如果不能翻过来,说明体质较差,不能长时间存放。这个很多人都懂。另外,看蟹壳、肚脐、蟹脚也能看出螃蟹的体质。如果螃蟹生活的水质好,蟹壳会呈青色、有光泽,肚脐发白。体质好的螃蟹蟹脚上的绒毛又长又黄。”

王勇说,由于今年产量下降,所以价格会比往年上涨一些。螃蟹9月20号就要上市了,由于赶上中秋节,他们已经接到不少订单了。“一般重阳节之前吃雌蟹,重阳之后吃雄蟹最好。”雌雄螃蟹分别在这两个时期性腺成熟,口味和营养价值会比较好。

# 妈妈不让玩电脑,儿子在家两次放火?

警方称,火灾确实与孩子有关,但具体原因还需进一步调查



前天晚上近7点,南京长虹路后街小区公共厕所旁的“楼肚子”突然起火。火苗蹿了数米高,浓烟滚滚。现代快报记者了解到,“楼肚子”里平时住着祖孙三口人,外婆、女儿和外孙。附近居民表示,这把火就是男孩自己放的,原因是妈妈不让他玩电脑。更令人惊讶的是,孩子在前一天中午就已经放过一次火。

现代快报记者 徐岑

前天晚上,现代快报记者赶到小区时,火已经灭了。着火的屋子就位于小区进门左手边的公共厕所的“楼肚子”。屋里大概十来平方米,床、桌子、衣柜都烧成了框架,屋内黑乎乎的一片,没有一件完整的物品,还有零星的小火苗冒着。

“我就住在隔壁栋五楼,晚上吃饭时,闻到一股糊味儿,打开窗户一看,楼下已经着起来了,火、烟大得不得了,我们赶紧往楼下跑。”邻居岳女士告诉现代快报记者,她到楼下时,男孩的外婆已经把家里的洗衣机等大件儿搬到门外,男孩

自己也在门外站着。“小孩自己放的火!”周围居民议论纷纷。

现代快报记者了解到,“楼肚子”里住的这户人家是外地人,已经在小区待了十多年,房子是自己搭起来的。外婆平常负责保洁旁边的公共厕所,男孩大概十五六岁。“小孩的爸爸和外公偶尔会来,但平时就他们三个人住。”岳女士表示,小孩之前已经放过一次火。“前一天中午,就跟他妈吵架,他妈不让他玩电脑,把电脑砸了,他就放火烧了一次。不过,当时火不大,派出所也来处理了。”而前天晚上两

人又吵架,他妈再次砸电脑,小孩一来气,第二次点火烧房子。“这次真烧着了,他外婆知道孙子烧房子,也没喊两声。我们都是闻到味道,自己出来的。他们家的煤气包,也是有个好心人冲到火里拎出来的,否则爆炸了不得了。”

因为消防来得及时,此次火灾并未对别家造成影响,也没有人员伤亡。南湖派出所的民警表示,火灾确实和孩子有关,他们正在调查起火原因,不过因为涉及未成年人,具体细节不便对外公开。

(爆料人线索费60元)



屋子里被烧得一片狼藉

现代快报记者 徐岑 摄

## 男子从4楼坠下 雨棚救了他一命

快报讯(见习记者 邓月)昨天早上7点多,南京市鼓楼区江东街道办事处的工作人员朱先生走进位于四楼办公室,“早上过来做一份资料,办公室很闷,我就去开窗透个气。”办公室的窗户并不好开,朱先生用力把窗户扇叶推向一边,没想到,“突然眩晕,眼前一黑,就摔下来了。”

在朱先生坠落的办公楼,现代快报记者观察到,这座六层小楼窗户都没有安装防护窗,窗户紧闭,楼下一米余宽的雨棚已经严重变形。据了解,朱先生是从四楼最靠外的一个窗户上摔下来的,所幸有雨棚缓冲了一下,之后才滚落在地面上。

在江苏省中医院的急诊室,现代快报记者看到了朱先生。他表示,自己有高血压,昨天气压有点低,开窗的时候没注意,一阵眩晕就摔了下来。据朱先生的妻子介绍,经过初步的检查,朱先生除了有一些擦伤之外,还没有发现大问题,“头有点痛,还在继续检查。”

## 连云港一浴室爆炸 3人受伤

快报讯(记者 王晓宇)9月12日0时许,连云港市海州区振海路一家浴室发生一起爆炸事故,爆炸导致两名正在维修锅炉的工人和浴室的老板不同程度受伤。

当天早上8点多,记者赶到现场,出事的浴室是一栋两层小楼,门朝东的浴室门外,由金属支架和玻璃建成的走廊几乎被毁,支架被震变形。邻居董先生介绍,爆炸发生时,刚过12点,自己正在家里睡觉,“突然‘轰’的一声,我以为是地震了,赶紧跑出来看。”董先生说自己是第一个到现场的,“一共有3个人受伤,除了浴室的老板,还有两个从淮安来的厂家的维修工人。”

在连云港市中医院,躺在病床上的浴室老板戚先生说,事发当天厂家派了两名工人从淮安赶到浴室帮助维修锅炉,结果在维修过程中,突然发生了爆炸,“他们用气罐做焊接时,让我从楼上下来打开一些阀门,后来不知怎么回事,轰隆一声响,我就被热气流从锅炉房里冲到门外。”

61岁维修工雍师傅的脸部灼伤严重,他告诉记者,就在自己和另外一名工友正在用气罐进行焊接时,突然闻到了很重的瓦斯味道,随后就听到了猛烈的爆炸声,等自己恢复意识后,发现已经被烧伤了。雍师傅说自己右臂伤得较重,会尽快进行手术。另一名工人面部也受伤较重。

当天上午,锅炉厂家的一位负责人王先生赶到现场。他表示,会积极协调对伤者进行救治,至于具体事故原因,还需调查。目前,相关部门正对此事作进一步调查处理。