



幸福就是，你吃到了别人还在排队……



市民排队买金味栗子 现代快报记者 马晶晶 摄

## 金味栗子开卖 第一锅，13分钟抢光

“好吃到停不下来”的栗子不止这一家，一起来看看



生栗子等待下锅

昨天，终于到了一年一度的“金味栗子开卖日”。说好上午8点开始卖，7点多，就有十几位“铁杆栗子粉”在排队了。“往年第一天来买的大多是老客，今年，又多了一些看到你们报道过来的市民。”店老板告诉现代快报记者，到昨天中午12点，他们已经卖出去500多斤栗子。其实，南京“好吃到停不下来”的栗子还有不少，看看记者的盘点吧。 现代快报记者 王颖菲

### 涨价依旧挡不住吃货的热情

初秋时节，满街栗子香。在南京众多栗子店中，位于明瓦廊大香炉附近的金味栗子，因颗颗饱满甜糯，深受吃货追捧，每年一开卖，每天都排长队。

眼下又到了吃板栗的时候，前段时间，店家就在门口挂上了“9月17日开业”的告示。不过，现代快报记者向老板打听得知，因为栗子达到了一定甜度，所以会在9月14日提前开卖。上周日，快报也做了预告。

“往年第一天来买的都是老客，今年又多了一些看到你们报道过来的市民。”昨天中午，记者见到

老板徐先生时，他笑着说。

记者的同事昨天早上7点多就去排队了，据她介绍，到的时候，前面已经有十几个人，都是为了等头锅栗子。而头锅栗子，也不负众望地在短短13分钟被抢购一空。

“早上还没限购，一人能买100块钱。后来看看情形，赶紧限购。”徐老板说。根据往年的规矩，一个人最多可以买50块钱的栗子，尽管今年价格又出现小幅上涨，每斤23.8元，可依旧挡不住吃货的热情——几乎每个人一买就是上限50元。

### 下午5点以后就别去排队了

昨天中午，买栗子的队伍排了300米左右。“大概1小时能买到。”排在记者后面的一位大哥很有经验地表示，“这还不算什么，两三个小时我都排过。”“我来市区有事，女儿跟我说今天这家栗子店开卖，让我来买点。”一位从江宁骑电动车赶来的大妈看着长长的队伍吓了一跳，“这么多人啊。”不过为了怀孕的闺女，她还是义无反顾地加入了排队大军。

排了一个多小时，记者终于如愿以偿地捧到一大包热乎乎的栗子。比起往年，今年的栗子依旧不失水准——甜糯可口、基本不黏壳。

徐老板介绍，他们每天一般销售一千斤左右，

昨天中午12点，他们已经卖出了500多斤的栗子。按照这个速度，晚上6点，栗子基本就会卖光了。由于排队至少要1个小时，因此，他建议市民下午四五点以后就不要来排队了。

徐老板介绍，栗子好吃与否，关键要看品质。他表示，包括他家在内，很多好的栗子店都是从唐山进的高品质栗子。此外，等待栗子变甜要有耐心。“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。”徐老板解释，“为了保证质量，达到预期标准才开始卖。许多顾客是专程来买的，还要排很久的队，不能伤了大家的心。”

### 这几家也“好吃到停不下来”

实际上，除了金味栗子，南京还有不少“好吃到停不下来”的板栗：

#### 大唐板栗

家住丰富路附近的罗小姐，向记者推荐了她家附近的一家大唐板栗，“用不着去金味排那么久的队。”她同时力荐了店里的糖山楂球，“酸酸甜甜的超好吃。”

大唐板栗的一位负责人周先生告诉现代快报记者，大唐板栗已经在南京开了十几家分店，其中草场门和丰富路附近的两家生意最好。

自家的栗子之所以好吃，也是因为栗子本身品质好。周先生说，因为栗子本身就很甜，炒的时候完全不加焦糖等其他调料，只需要自然炒制就可以。

#### 龙祥板栗、宏祥板栗

这两个板栗品牌也已在南京扎根多年，也是南京人的最爱。“老牌子了，从小吃到大，吃不腻。”不少市民告诉记者。

#### 顶好板栗

顶好板栗位于中山北路，同样受市民欢迎。“朋友每次都在这里下车，就是为了买这家的栗子，”一位网友点评，“好吃又实惠。”

#### 大莫顶味板栗

大莫顶味板栗位于王府大街，香糯好剥。一到秋冬，就会有不少人专程来这买栗子。

栗子开卖

记者盘点

专家支招

### 好吃的糖炒栗子该怎么挑



好的栗子呈金黄色

记者罗列的这几家仅仅是其中一部分。面对南京街头数不过来的栗子店，市民该怎么挑选呢？

周先生表示，要买到好吃的糖炒栗子其实很简单，一是看栗子的外观，好栗子比较圆、外皮光滑；其次，栗子个头最好不大不小，因为大的栗子水分太多，小的则太干；此外栗子剥开后，应该不粘皮，口感上，以香、甜、糯为最佳。

周先生提醒，如果栗子外表很黏很甜，可能是加了焦糖的原因。

新闻链接

### 螃蟹、石榴、桂花糕…… 秋天到，一大波美食来袭

栗子来了，螃蟹还会远吗？

据了解，今年螃蟹的成熟期要比去年晚一个星期左右，因此要到中秋节前后，才会大量上市。羊皮巷江南蟹王阳澄湖螃蟹专卖店老板王勇向记者介绍了挑选螃蟹的秘诀——主要看螃蟹的体质和活力，“把螃蟹翻个身，腹部向上，能迅速翻回的，活力比较强。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。”

王勇介绍，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。

秋天还是个吃石榴的季节。奥体附近的水果商李先生介绍，新鲜石榴一般皮肉紧绷、表皮光亮。如果用最简单的办法判断，可以将同样大小的两个石榴拿在手上掂量，感觉重一点的一般水分更多。

至于“桂花系”美食，例如桂花拉糕、桂花糖藕、桂花豌豆方、桂花糖芋苗、桂花赤豆元宵等等，同样是市民秋天的首选。这些点心主要烹饪手法是蒸或煮。



居家

都12

保卫装修权益，请找“家装110”



乐游会

都16

中秋国庆双节出行 加长版出境游火爆