

限价盘大清仓 纯新盘加速抢跑

南京楼市年底“疯狂”出货

随着2018年进入尾声,南京楼市再度开启疯狂热销模式。而在房地产市场调控政策持续不放松的背景下,今年下半年以来,南京各大板块都开启加速抢跑模式,推盘速度明显加快。

现代快报+ZAKER南京记者 纪彦君

限价盘大清仓
2-3年未开的老盘集中收官

12月24日,江北高新区备受关注的限价盘亚泰山语湖领到最后一批房源销许,共64套房源,销许均价16580元/㎡,与前期持平。据了解,项目上一次开盘还是在2017年9月,推出72套房源,吸引1700多名购房者报名,中签率仅4%,而根据相关二手房网站的挂牌价格,目前,亚泰山语湖的二手房报价在2.4万/㎡左右,倒挂近8000元/㎡,“买到即赚到”成为购房者蜂拥而至的根本原因。

实际上,除了亚泰山语湖以外,今年下半年南京也迎来了限价盘的收官潮,不少2-3年未有开盘的老盘纷纷选择在此时领取收官房源的销许。根据记者统计,包括武夷名仕园、世茂梦享家、金轮津桥华府、中交锦澜荟、万达茂等在内的多家限价盘都已推出收官房源后清盘,销许均价也大多与前期的开盘均价一致,对于购房者来说是不小的“福利”。

其中,限价盘分布最多的要属江宁大学城板块。作为南京最

早上地铁的区域之一,江宁大学城借由地铁也开启了自己的发展,时至今日已相当成熟。根据南京网上房地产上武夷名仕园、世茂梦享家、金轮津桥华府三盘报批的销许均价,三盘全部与两年前的开盘均价持平,“1”字头起步,这让不少购房者感慨“房价一下回到两年前”。目前,三盘已全部收官,其中金轮津桥华府中签率2.5%,武夷名仕园1.2%,世茂梦享家则以0.6%创下南京公证摇号史上的最低中签率。

纯新盘加速抢跑
清盘周期大大加快

一边是限价老盘的大清仓,一边则是纯新项目的加速抢跑。这一批房源还没卖完,下一批房源销许已经领到,一年开盘五六次……这在南京市场上已经越来越常见。城南板块的都荟天地项目,于今年10月11日首开,在之后的一个多月时间里连领三次销许,短短41天时间即清盘,而河西板块的胜科星洲府、东原印长江、正荣滨江紫阙,都是首开时一次性领取全部房源的

销许,开盘当日即售罄。

根据不完全统计,南京今年至少有20多家项目推盘次数在3次以上,进入下半年之后,包括麒麟熙悦、电建浣悦府、星叶瑜憬湾在内的多家项目都成为“月推盘”,基本上每隔一个月左右就会领取一次销许,推盘周期相比2017年大大加快。

除了在售项目外,高地价项目也开始抢跑,12月24日,江北纯新盘金辉白马云著领取销许,推出108套毛坯房源,销许均价27300元/㎡。据了解,金辉白马云著地价高达23235元/㎡,是江北地价最高的项目,但首开时审批的销许均价只比地价高出4000元/㎡,由此也可以看出,开发商年底资金回笼的压力,在涨价无望的情况下加速抢跑,这在今天的南京市场已成为普遍现象。

2018年,南京新房库存从2万多增至4万以上,购房者的心理也从焦躁趋于平稳。距离2019年越来越近,随着这一批限价盘的收官,未来南京新房市场将迎来越来越多的高地价及高价项目,南京楼市或将因此而迈入一个新时代。



视觉中国 供图

老盘相继收官 江宁大学城板块房源紧缺

上周,江宁老盘鲁能泰山7号院、中粮祥云接连领到销许,即将推出收官房源,而在此之前,包括武夷名仕园、世茂梦享家、金轮津桥华府在内的多个老盘也已在推出收官房源后清盘,大学城板块库存即将见底。

据了解,除了需要现房销售的纯新盘美的方山G55地块和联发翡翠方山项目外,区域内仅剩

下五矿澜悦方山有房可售。项目目前在售1、2、3、4、8号楼小高层房源,建筑面积为95㎡、115㎡,均价26500元/㎡。除此之外,五矿澜悦方山还在售上中下叠房源,下叠面积143㎡+地下室80㎡共计223㎡;中叠面积142㎡,总价455万左右;上叠面积125㎡,赠送露台,总价420万左右。

(何峰)



每天清晨,当你路过家门口路边的包子铺时,总不免要来上两个包子,不为别的,就因为包子抵饱,而且美味,是早餐的不二之选。但如果把你的视野放大到全市的包子铺上,那可就不仅仅是吃的事儿了。今天,酒食客就来跟你聊一聊,南京街边的包子铺里,藏着的那些你不知道的事儿。

酒食客
YOUTH WALKER南京街边的包子铺里
藏着那些你不知道的事儿

包子作“三产” 一飞冲上天

城南教敷巷蜿蜒曲折,与瞻园路合而为一的地方,有家店铺叫航天馒头,那里有着南京最大的包子蒸屉,直径足足有1.2米。

航天馒头这家铺面最早是南京航天管理干部学院的食堂做的三产,始于上世纪九十年代中期,因为都是食堂白案师傅手工制作,而且用的面粉等原料都很好,所以一经推出就获得了附近居民的喜欢,这

一开就是二十几年,到航天馒头买点包子馒头烧卖,早就成为很多老城南的习惯。

豆沙包是航天馒头的招牌,文火慢熬的自制豆沙馅是别人怎么学都偷不来的技术,再加上这二十多年来白案师傅精巧的发面手艺,包子做得用不用心一眼就能看得出来,掰开面皮,里面是满满的豆沙,用料实在,细细品都是红豆的香甜味。



雄鸡一唱天下白 谁人不识灌汤包

在南京,说起鸡鸣汤包,谁人不知,谁人不晓?

鸡鸣汤包始创于二十世纪五十年代。在当时的南京市市长的提议之下,鼓楼广场陆续兴办了鸡鸣酒家、鼓楼食品商店、曙光电影院等一批改善百姓生活的商业设施。

当时的鸡鸣汤包聘请了苏州的灌汤包大师,在原苏式汤包的基础上,运用发面工艺,选用上等猪肉,研制出了甜中带咸、咸中带鲜的鸡鸣汤包,成为了南京一道经典小吃。据说那个时候,为吃鸡鸣汤包排一两个小时的队都是常事,场面堪比现在的网红店!

如今,鸡鸣酒家虽然不在了,但鸡鸣汤包这个品牌却被后人很好地传承了下来,“轻轻移,慢慢提,先开

窗,后喝汤”,这才是汤包的正确吃法。鸡鸣汤包的褶子都是朝下的,这也是鸡鸣汤包最明显的特色所在——“肥肥大,肚脐眼朝下”,如此一来,包子的肉汁馅料就都被锁住了。

刚出笼的鸡鸣汤包表面光滑,圆润无褶皱,轻轻咬开,顺势吸入里面的汤汁,再一口塞进嘴里,咸甜配比恰到好处。味蕾触及的味道、鼻息闻到的香气和唇齿触碰的口感完美交融,一笼鸡鸣汤包下肚,即使一旁有山珍海味,也不会把你勾走。

航天馒头、绿柳居、鸡鸣汤包……你还想了解南京其他包子铺的小秘密吗?那就赶快扫描下方二维码关注我们吧,版面有限,秘密可是无限的哟!



106年风雨苍茫 户部街的包子之王

提到户部街的绿柳居,很多南京人张口就能报出俩招牌菜来。但提到包子,很少有人知道绿柳居其实是南京较早开始卖包子的店铺。

1912年,秦淮河畔杨柳垂依处,蓦地起了座高楼,按环境起名字,就被冠上了“绿柳居”的大名。该店经营正宗素菜和各种精美佳饌,以“鲜、嫩、烫、脆、香”五大特点名冠金陵。至于搬到户部街落脚,那是后来

的事了。

绿柳居不但素菜有名,素菜包更是一绝。面皮均用精面发酵,馅则是用江南特有的矮脚黄青菜、香菇、笋、豆腐干、芝麻、金针菇等几十种原料制成。相传绿柳居素菜包的配方是实业家张骞在游江南名寺时偶得,后将此配方告知绿柳居,并将其命名“绿柳素菜包”。孙中山先生品尝后十分推崇,随后很快风靡南京。