

秋天的 第一碗蟹黄面如约而来

“秋风起,蟹脚痒,菊花开,闻蟹来。”秋天正是吃螃蟹的时节。受今年持续高温影响,螃蟹的生长经受了严峻“烤”验,出现了螃蟹减产、蜕壳时间推迟、上市时间推迟等现象。时令美味蟹黄汤包、蟹黄面是否受到影响?价格有没有变化?10月13日,现代快报记者探访了南京几家老字号面店,秋天的第一碗蟹黄面也安排上了。

现代快报+记者 季雨 王益/文 马晶晶/摄



秃黄油面一碗118元,一天卖出三四十碗

秦淮区中山东路上有一家老字号苏式面馆,招牌秃黄油面吸引了众多食客品尝。在社交平台上可以看到,很多网友为了这一碗面赶来。10月13日中午11点,已经陆续有市民来店就餐。现代快报记者注意到,几乎过半顾客都会点上一笼蟹黄汤包,再搭配一碗面。店内一笼蟹黄汤包售价是32元,包含4只汤包。工

作人员介绍,蟹黄汤包尖尖上缀了蟹黄,馅儿是蟹黄蟹肉以及猪肉混合而成。螃蟹上市以来,每天能卖出四十几笼。

一碟秃黄油,一握素面撒着葱花,搭配上一碟姜丝、一碗生姜茶,一份秃黄油面被端上了桌,黄澄澄的秃黄油格外吸睛。所谓“秃黄油”,就是只有蟹黄蟹膏,“秃”是独有、仅有的意思。

工作人员介绍,秃黄油浇在面上拌开,如果觉得腥,可以视情况加入姜丝和醋。因为螃蟹性寒,吃完面可以喝点生姜茶。这样一份秃黄油面售价是118元,一天能卖出30到40碗。作为原材料的螃蟹,取用的大约在2两一只。往年中秋、国庆的时候卖得最好,有一年一天单秃黄油面的营业额就有4万多元。

螃蟹减产,蟹黄汤包成本跟着上升

长白街有一家汤包店,开了多年,蟹黄汤包是店里的招牌,馅儿除了蟹黄,还有蟹肉猪肉混合。午饭时候,市民孟先生特意和同事过来吃汤包,店里的工作人员正在门口剔蟹肉。孟先生告诉记者,国庆假期去菜市场看了看,还没到螃蟹最好吃的时候,所以特意来尝尝蟹黄汤包。“点了2笼蟹黄汤包,一笼4只,22元,这个价格可以接受。”

根据南京农副产品物流中心的数据,水产市场螃蟹的批发时间为每年的9月至11月中旬。最新统计显示,截至9月23日,

今年的螃蟹市场交易量约300吨,而去年同期,螃蟹交易量已达1000吨。价格方面,9月23日,一两半的母蟹价格为55元左右,三两、三两半的母蟹价格为45~50元左右。据商户介绍,目前一两半的母蟹和三两至三两半的公蟹是市场占比最多的,往年同期,三两的母蟹和四两的公蟹早已成为市场主流。

六合龙袍的蟹黄汤包是南京市非遗,吃的时候先在皮上挑一个小口,插入吸管喝汤,接着再慢慢品尝里面的馅儿。每年秋天,都有众多老饕来吃汤

包。传承人杨忠建告诉记者,今年夏季高温对螃蟹的产量有一定的影响,龙袍蟹黄汤包的成本也有所增长。“但是成本我们商户内部可以‘消化’,所以对蟹黄汤包的价格并没有影响。”据悉,六合龙袍蟹黄汤包的价格已经4年没有涨过了,定价为88元/10个。

“在刚刚过去的十一长假期间,前4天天气较好,我们店里都客满,但是后面降温,客流量自然少了一些。”杨忠建估算,目前来店里吃蟹黄汤包的客流量,只达到了往年的五成。

最佳赏味期推迟,10月下旬的蟹黄汤包更好吃

“往年中秋就到了吃螃蟹的时候,今年寒露螃蟹才陆续上市。”国家烹调高级技师、无锡市翠山花园酒店厨房总监倪智伟告诉记者,今年夏天天气热、干旱缺水,对螃蟹的养殖产生了一些影响,除了螃蟹的收购价格比往年高,螃蟹的上市时间也推迟了。

倪智伟介绍,往年10月、11月的螃蟹是最好吃的,过了冬至,螃蟹味道就没那么好吃了。今年螃蟹上市推迟,赏味期也有所影响。杨忠建表示,现在蟹黄汤包的口感尚未达到最佳。他预测,“待到10月下旬,蟹黄汤包将达到最佳赏味期,届时销

量会有所增长。”

倪智伟说,要做秃黄油,只能取用蟹黄、蟹膏,如果加入了蟹肉等,则称为“蟹粉”。一般来说,出秃黄油的螃蟹一般在一两半到二两之间。过去地道的秃黄油螃蟹来自太湖、阳澄湖、洪泽湖等,太湖醉蟹更是秋天的一道名菜。随着太湖禁捕,现在醉蟹一般会用二两的六月黄母蟹。

在江南地区,“蟹宴”也是传统名宴,除了太湖醉蟹,还有其他各种由螃蟹做成的美食。其中秃黄油面、蟹黄汤包是蟹宴上的主食面点,菜肴则有炒秃黄油、蟹粉虾仁、蟹粉豆腐等等。



蟹黄汤包

一顿“秃黄油”,需要3到5天代谢

螃蟹虽然美味,但是如果有三高”或者心血管疾病,可就得悠着点吃了。南医大二附属医院主管营养师梁婷告诉现代快报记者,成人每天的油脂摄入

量不超过30克,一份秃黄油面里的油脂含量是严重超标的。

即便是对于胃肠道没有问题的人,每天螃蟹的食用量也不宜超过两只,“过量食用可能会

引起消化不良、腹泻,加重心脏和肾脏的负担,引起血脂升高,增加血液黏稠度。如果偶尔吃一次的话,超标的油脂、胆固醇会在3到5天代谢掉。”

除了炒栗子,还有栗子蛋糕、栗子味奶茶…… 秋冬“网红”栗子产品走俏

渐入深秋,南京的大街小巷又响起了铁锅炒栗的声音,市民纷纷排队购买。记者走访发现,虽然栗子减产导致进货成本增加,但南京市面上的栗子价格总体稳定;同时栗子也走起了时尚路线,年轻人喜爱的奶茶、蛋糕中,也出现了它的身影。

现代快报+见习记者 尹翼星 曹坤 文/摄



香喷喷的炒栗子出锅了

扫码看视频



栗子蛋糕



板栗饼

栗子减产,但售价总体稳定

近日,现代快报记者走访南京新街口附近的炒栗商贩发现,流动摊的炒栗售价约为23元/斤,炒货店的炒栗价格在25元/斤左右,而在一些知名的连锁炒栗店,售价则达27元/斤左右。市面上的炒栗大多产自河北省迁西县。“迁西的栗子比较好。”一家炒货店的老板告诉记者,迁西的栗子个头紧实,口感细腻绵密,糯糯的,很受顾客欢迎,店里每天能卖四五十斤。

市民王先生下班过来买栗子,他说,三四年前,20元一斤栗子已经算高了,这几年炒栗子的价格涨了不少。

“近几年确实进货价攀升,尤其今年栗子减产了许多。”炒货店老板告诉记者,如果店里炒栗子价格涨得太多,肯定会影响生意,所以他的店今年售价稳定,目前售价24元/斤,比去年涨了两三块钱。

栗子周边产品成“网红”

栗子是时令产品,把栗子味儿糅进其他美食里,成了近年来的潮流。栗子的周边产品不断出现,比如板栗饼、栗子蛋糕、栗子味奶茶……

“板栗馅饼”——一家连锁馅饼店的招牌引起了记者的注意。“栗子馅饼全年都有,但是秋季正好栗子成熟,所以这个季节的板栗馅会更香,现在买的人更多。”馅饼店的工作人

员告诉记者。

有的店栗子产品要紧俏得多,“栗子慕斯蛋糕是今年的新产品,今天已经卖光了。如果需要的话一定要早点预订,一般下午两点左右就售罄了。其他的蛋糕还有,可以再看看。”一家甜品店工作人员告诉记者,“栗子做的蛋糕,配上奶油的味道特别好吃。顾客们都喜欢。”

栗子味的鲷鱼烧,你见过吗?新街口一家连锁鲷鱼烧店推出了栗子味的新品,售价15元一个。在社交媒体上,不少博主打卡栗子鲷鱼烧,“一口下去满满都是板栗味!”“很绵密的板栗浆再加上果肉,喜欢板栗的人不可错过!”店铺的工作人员告诉记者,板栗鲷鱼烧是季节限定款,“我们是把整颗栗子塞进馅里,但是栗子毕竟只是这段时间的东西,所以是限时销售的。”

栗子虽好,也不要吃太多

栗子暖糯香甜,含有丰富的淀粉、蛋白质、维生素B1、B2等营养物质。栗子虽好也不要贪多哦!“建议板栗在热的时候食用,凉了之后淀粉会有回生现象,很难消化。”南京市溧水区人民医院消化科副主任医师荆扬说,“吃板栗多了,会对肠胃造成负担。一次性吃太多,有可能会引起腹痛、腹胀等一系列消化不良的症状,尤其是老人小孩等胃肠功能比较弱的群体,需要减少摄入,建议在两餐之间食用。”