

立冬

吃饺子 “韭黄” 不给力

饺子馆人气旺,销量比平时翻倍,其中外卖的市场需求量最大
鸡蛋、猪肉、豆角等价格略有上涨;韭黄难买,韭菜价格平稳销量大

昨日“立冬”，降雨又降温，阴冷的天气打消了人们立冬吃饺子的热情。当日，市区大大小小的饺子馆人气增加，饺子销量比平时增加不少。许多市民自己动手包饺子也“抢”热了各种饺子菜，鸡蛋、猪肉和豆角等食材价格升高，市民喜爱的韭黄却难买到，韭菜则供应充足价格也不高。

记者调查
热线：68886888
采用后线采访 50元起



菜市场

鸡蛋、猪肉、豆角略涨
韭黄“进不着货”

“昨天还说10元/斤预订2斤，今天一早去拿却没货！”昨天上午，孙女士和邻居们为买韭黄包饺子，连续逛了几家农贸市场和超市都没买到，她向众人抱怨食言的摊主老赵。昨天是“立冬”，徐州市民有吃饺子的习俗，不少市民早早地涌向菜市场里购买包饺子的食材。“韭黄进不着货呀，今天的韭黄要多少有多少，2.5元/斤！”不少摊主向买菜的市民们再三解释。记者先后走访解放桥、灯塔、灯塔、段庄、矿西以及多家超市均不见韭黄。王女士说，每逢“立冬”和“冬至”，韭黄就十分紧俏，去年个别市场还能买到，今年见不到影。记者了解到，本周以来连续下雨，外地菜进徐交通受到影响，使得紧俏的韭黄供应不足。

除了韭黄紧缺外，韭菜、豆角、大蒜等吃水饺的必备菜供应充足，不过豆角的价格5元/斤左右，比前几天略有上涨，韭菜2.5元/斤、大蒜3元/斤，它们的销量增大，但价格维持了两周以来的价格。“今天的韭菜进了60斤很快就脱销了，之前要三天才能卖完呢。”灯塔农贸市场摊主吴女士说。记者了解到，尽管最近几天降雨又降温，但是各市场的蔬菜整体价格平稳，青菜、上海青、菠菜、芹菜等叶类菜价格都在“1元菜”行列，黄瓜、茄子、土豆、茼蒿等2-3元/斤，西红柿5元/斤略高。除了蔬菜外，多家市场的鸡蛋价格上涨到4.7元/斤，猪肉也反弹到12元/斤。



热腾腾的水饺出锅了。

饺子馆

市民扎堆吃“立冬”饺子
饺子馆人气旺 外卖占大头

昨日立冬，虽然我市遭遇降雨降温，但恶劣的天气并没有打消徐州市民去饺子馆吃饺子的热情。上午从11点左右开始，我市大大小小的饺子馆就开始上人了，到了11点半到12点半之间的饭口，一些桌不多的小饺子馆就需要排队等候了。王陵路一家饺子馆老板介绍，每年“立冬”和“冬至”节气，是饺子馆一年中生意最好的两天，饺子销量比平时翻倍，其中外卖的市场需求量最大，占到总销量的一半比例。因为天气不好，许多人本来就会选择叫外卖，赶上立冬，都就近吃饺子了。记者发现，相比之下，大型的饺子馆和中餐饭店的人气也不差。一家餐馆经营者说，当日中午饺子的销量比平日多了三倍。



饭馆包饺子的师傅技术熟练，一捏一个饺子就成形了。

包饺子

速冻饺子销量涨
亲手包饺子美味更浓情

不仅饺子馆生意火爆，记者走访市区家乐福、大润发等的几家大型超市发现，速冻饺子的销售行情明显比平时好。在市中心一家超市食品区，很多顾客在选购饺子。“咱还没成家，住着单身宿舍，平时懒得学烹饪，买成品水饺下锅几分钟就能吃了。”消费者小徐说。像小徐一样的“懒人”真不少，其中大多是单身青年。一家超市的销售人员介绍，“立冬”当日的饺子备货量比平时多了不少，但刚过上午11时，速冻饺子柜台就开始补货了，饺子的销量多了不少。

记者在走访市场发现，很多当地居民采购食材打算回家包饺子。记者在一家生鲜肉类柜台前看到，来买肉馅的市民络绎不绝，店员说，当天一早来购买肉类的市民非常多，不少都是“立冬”当天包饺子用的。粗略统计，

记者了解到，大多饺子馆生意火爆的同时，店家并未调高价格，手工水饺销售好于一些连锁店的速冻水饺。几家饺子馆销售的纯手工水饺价格在4-6元/两，像豆角鸡蛋、三鲜豆腐、萝卜猪肉、韭菜猪肉、地脚皮鸡蛋等馅料水饺都是4元/两，纯羊肉、纯牛肉等荤馅水饺6元/两。一位老板说，当天是“立冬”，跟往年一样来吃饺子的顾客特别多，所以店里在前一天夜里加班制作了各种馅的饺子，辣椒油、蒜泥等也备足了数量。不仅饺子卖得多，很多饺子馆的各类饺子菜销量也大，不少食客要个中意的凉菜、特色小炒，就着美味的饺子再小酌几杯，十分开心。

说饺子

专家：“立冬”吃饺子属外来习俗

徐州市民俗学会常务副会长胡存英介绍说，立冬和冬至是两个容易混淆的节气，立冬和冬至都是适合进补的节气，特别是在我国的北方地区，人们到立冬的时候就特别爱吃饺子，而在南方也有市民吃饺子，在立冬时节吃饺子已经慢慢成为了一种习俗。我国过去是个农耕社会，劳动了一年的人们，利用立冬这一天要休息一下，顺便犒赏一家人一年来的辛苦。有句谚语“立冬补冬，补嘴空”就是最好的比喻。在北方地区，就喜欢利用饺子来作为立冬进补食物。“立冬”节气吃饺子并不是徐州特有的习俗，而是从北方省份传过来的，但是究竟起源于哪个年代、哪个地方，已经无据考证。除了北方将饺子作为节日美食外，南方人也在一定的场合中食用饺子。饺子起源于张仲景的时代，“饺子”又名“交子”或者“娇耳”，是新旧交替之意，也是秉承上苍之意，是必须要吃的一道大宴美食。

医生：这天吃饺子好处真不少

据市中医院专家介绍，在日常饮食上，人体需要“进补”，增加对各类营养的摄入。而饺子在制作种类、营养、味道等方面可以胜任此要求，自然大受青睐。从烹饪科学的角度看，蒸煮饺子以水（汽）为介质的烹饪方式，温度只在100℃左右，即可致熟食物又可消毒杀菌，避免了烧烤炸条件下生成苯并芘等强致癌物，保证了食品安全。而且，食物的营养成分在蒸煮过程中也不至于因过氧化或水解而损失。从膳食结构角度看，饺子的馅料都包在面皮中，可以做到谷类与菜果、肉类的适宜组合，使主副食搭配合理，营养丰富并酸碱平衡，膳食宝塔形结构。从营养角度看，饺子以水为传热介质经蒸煮而熟，可以使食品中淀粉类多糖充分裂解，利于人体吸收。

记者于珑文
记者吕品 实习生李璐摄



买水饺的生意很好。