

# 昨日「立冬」 降雨又降温



一口肉馅满足味蕾的需要。

阴冷的天气没打消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。

“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。

## 饺子好吃“韭黄”难买 立冬,你吃饺子了吗?

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

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。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,韭菜要多少有多少,2.5元/斤!”不少摊主再三解释。记者先后走访解放桥、灯塔、灯塔、段庄、矿西农贸市场以及多家超

市均不见韭黄。王女士说,每逢“立冬”和“冬至”,韭黄就十分紧俏,今年见不到踪影。记者了解到,本周连续下雨,外地菜进徐交通受到影响,使得韭黄供应不足。

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,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,销量增大,但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。”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。

饺子馆人气旺 外卖占大头 市民扎堆吃“立冬”饺子

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位了。王陵路上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。因为天气

不好,许多人本来就会选择叫外卖,赶上立冬,就都就近吃饺子了。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。

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。

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,这几天超市肉类销量比往日增加两成左右。王女士说,“立冬”全家动手包饺子,不仅是吃美味,包的过程也是一种欢乐所在。她认为,再好吃的,不如自家的饺子,再好吃的东西,也赶不上自家亲手包完再下出来的一碗热乎乎的水饺。当天早上,她和家人本想吃韭黄猪肉馅的水饺,不料韭黄难买,就改做韭菜猪肉馅的了。

一捏一个,饺子就成型了。



专家说法

“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,在立冬时节吃饺子已经成了一种习俗。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。

医生说法

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分解,利于人体吸收。

记者 于珑 文

记者 吕品 实习生 李璐 摄



热腾腾的水饺出锅了。



买水饺。



没几分钟一盘水饺就被“消灭光”了。