

新年首日,菜市场里有哪些菜品热卖

“华丽转身”的变蛋受青睐 拉一车都不够卖

本报讯(记者 陈晨 文/图)1月1日是元旦,1月2日是我国的传统节日——腊八节。俗话说“过了腊八就是年”,眼瞅着农历新年越来越近,年味儿渐渐浓了起来。此时,许昌的商场、超市里人山人海。当然,菜市场里也不例外。新年首日,菜市场里哪些菜品受市民青睐?记者带您去逛一逛。

“华丽转身”的变蛋受青睐,如何挑选讲究多

变蛋是老少皆宜的一种特色食品。新鲜的鸡蛋裹上特殊的材料后,经过一段时间的晾晒就成了变蛋。与南方的松花蛋不同,变蛋剥开后不是黑色,而是黄色,蛋清晶莹剔透,蛋黄色泽金黄,十分漂亮。

记者小时候,有不少走街串巷做变蛋的手艺人。他们把新鲜的鸡蛋放进调配好的材料里,面前是用锯末堆成的50度的斜坡。他们用一个捞鸡蛋的铁圈捞起鸡蛋后将鸡蛋从斜坡上往下滚,带材料的鸡蛋就变成了变蛋。停留几分钟后,他们用手轻轻地团,然后把变蛋装进塑料袋。密封10天左右,再晾晒两三天,变蛋就可以吃了。

在市区光明路,摊主王老汉拉着一车变蛋在卖,周围围满了顾客,生意好得不能行。“变蛋耐放,过年时是酒桌上不可或缺的菜。生意很不错,早上拉一车,不到晌午就能卖完。”王老汉一边给顾客装变蛋,一边高兴地跟记者聊天儿。生意红火的他心里特别高兴,连纵横交错的皱纹都笑开了不少。

“他的变蛋色、香、味俱佳,剥开后看上去如琥珀、似暖玉,晶莹剔透,还有松花状物质,香而不腻,回味悠长。”回头客老李及时向记者道出了王老汉生意火爆的原因。

记者发现了一个特别的现象:每个顾客都先用手抛接几下变蛋,然后决定装不装进自己的袋子。这是为什么呢?热心的老李给出了答案:“将变蛋放在手中轻轻地掂一掂,品质好的变蛋会颤动,不颤动的品质较差。此外,还可将变蛋放在耳朵旁边摇动,品质好的无响声,品质差的有声音;声音越大品质越差,甚至是坏蛋或臭蛋。”老李说,这是每一个上了年龄的人都掌握的绝招儿,年轻人知道的倒是不多。

五香牛肉、酱牛肉,繁城的牛肉最吃香

记者在市区各大菜市场 and 超市逛了一圈儿后发现,五香牛肉和酱牛肉已经成为最受市民欢迎的食材。不管是市区各个菜市场,还是人山人海的商场、超市,卖五香牛肉、酱牛肉的摊位,生意好得不能再好。特别是那些卖繁城牛肉的摊位,顾客通常要挤半天才能



市区光明路,市民在争相购买变蛋。

和摊主搭上话。
“这几天生意不错,每天都是早早地就卖完了。”在市区光明路卖牛肉的摊主老赵向记者介绍,他每年春节前的几天都会拉着牛肉在这儿卖。他卖的是正宗的繁城洪家牛肉。“来买的大多是回头客。”老赵说,在许昌,许多人喜欢吃繁城牛肉,因此繁城牛肉是最好卖的。

清甜的马蹄正上市,吃法多样卖得火

在市区几个菜市场 and 大型超市逛了一圈儿后记者发现,如今有一种食材正在大量上市,卖得十分火。那就是个头儿不大、长得特别的马蹄。

菜市场里的马蹄一般用大袋装着,带着些泥土;超市里的马蹄用网兜装着,更具卖相。马蹄是一种可以洗净后放入锅中煮着吃的块茎,清甜爽口,能让人食欲大增。

马蹄是莎草科荸荠属的一种,又称地栗。它的外表像马蹄和栗子,它的形状、性味、成分、功用都与栗子相似。一位正在挑选的大妈说:“吃法多着呢!不光可以煮着吃,还可以熬粥,和里脊一起炒着吃。”

市区文化路有不少卖马蹄的小贩。“许昌人都叫它荸荠,洗净后放入锅中煮熟,香甜爽口。”正在挑马蹄的王秀莲说,马蹄可以清热消渴、降血压,是一种食用价值、药用价值都很高的食材。

龙豆正新鲜,炒前焯一下

龙豆也是眼下最常见的菜品,超市里、菜市场内龙豆很多,品质很不错。

“龙豆?这个名字挺有意思,要不我们买点儿尝尝?”当天9时许,市民吴娟跟一起来买菜的李雯站在胖东来生

活广场二楼超市卖龙豆的摊位前商量。

32岁的吴娟介绍,她以前没有买过龙豆,所以想买点儿尝尝鲜。她特意拿出手机查看对于龙豆的介绍。“它原产于非洲和东南亚的热带雨林,在中国主要生长在海南、西双版纳等地,富含蛋白质、维生素、矿物质,营养价值极高。”查到龙豆的资料后,吴娟赶紧跟李雯分享。

吴娟告诉记者,她打算回家后仿照炒扁豆的方法炒龙豆。如果孩子想吃肉,她就做一份龙豆炒肉。

龙豆可以直接炒吗?在市区光明路开了10年饭店的傅有明提供了两个办法:“龙豆的营养价值高,烹饪方法不同,味道不一样。炒龙豆跟平时炒其他豆类没啥区别,慢慢地不停翻炒,用锅铲压一下,炒软就行了。如果想做得与众不同,最好用水焯一下,用淡盐水浸泡一会儿再炒。”

■ 相关链接

1月1日 市区部分菜市场蔬菜价格

文化路菜市场:黄心菜,2.6元/公斤;白萝卜,1.2元/公斤;白菜,1元/公斤;菠菜,3元/公斤;蒜苗,5元/公斤

光明路菜市场:牛肉,100元/公斤;黄心菜,3元/公斤;平菇,6元/公斤;菠菜,3元/公斤;马蹄,6元/公斤;蒜苗,4元/公斤

胖东来生活广场:鲜马蹄,5元/公斤;白萝卜,1元/公斤;芹菜,3.6元/公斤;散菠菜,2.4元/公斤;蒜苗,7.6元/公斤;繁城五香牛肉,147.8元/公斤

幸福万家许扶店:鲜马蹄,5.16元/公斤;白萝卜,1.36元/公斤;黄心菜,3.16元/公斤;菠菜,3.96元/公斤;蒜苗,5.96元/公斤

市救助管理站

千里护送 流浪老人回家

本报讯(记者 代奎)“治海车老人在家里怎么样,身体还好吧?”2019年12月31日,接到许昌市救助管理站工作人员的电话,治海车老人的家属连声道谢。得知治海车老人一切安好,许昌市救助管理站的工作人员放心了。

2019年12月10日,离家9年的流浪人员治海车,在许昌市救助管理站工作人员的护送下回到了家乡青海省西宁市。

2012年,一位热心群众偶然发现路边有名衣衫不整的老年女性乞讨人员,随即拨打电话报警。民警将其送到了市救助管理站。工作人员发现她精神异常,说不出家庭信息,于是把她送到许昌市维真医院进行治疗。

老人接受治疗期间,市救助管理站工作人员因无法得知她的家庭信息,只得通过媒体为其寻亲,并采集了其DNA进行比对,但一直未能找到其亲人。之后,该老人便一直在市救助管理站生活。时间过得很快,一晃7年过去了,但工作人员从未放弃帮助她寻找家人。

2019年,市救助管理站工作人员远赴安徽省定远县,在马义民警官的协助下,通过人脸比对找到了该老人的户籍信息。得知消息后,市救助管理站立即与该老人户籍所在地青海省西宁市尖扎县公安机关核实信息。信息核实后,工作人员马上商讨护送该老人返乡。2019年12月10日,在市救助管理站工作人员的精心照料和铁路部门的帮助下,经过20多个小时的车程,受助老人治海车终于到达了西宁火车站。

治海车的家人和西宁市救助管理站工作人员已经在火车站出站口等待多时。女儿看到治海车时失声痛哭,跪在她的身边,抱着她的腿一直哭着喊“妈妈”。治海车75岁的哥哥也流下了激动的眼泪,一个劲儿地说:“感谢党,感谢政府,感谢许昌市救助管理站,我终于见到妹妹了!”他说,他们一行20多人分乘4辆车提前一天来到西宁市。治海车的父亲已是90多岁的老人,得知找到女儿后也想来西宁接她回家。治海车的家乡尖扎县距离西宁市还有200多公里。家人考虑到治海车的父亲年纪太大,担心其受不了长途颠簸,没让他来。

据了解,治海车在家排行老三,患有精神疾病,2011年病发时走失。治海车的父亲一直叮嘱其四儿子寻找治海车。多年来,家人为寻找她几乎跑遍了全国各地,寻人启事贴了无数张,但都如同石沉大海,杳无音信。治海车的家人一直没有放弃寻找。没想到,在许昌市救助管理站的帮助下,他们全家得以团聚。

大手牵小手 欢乐迎元旦

本报讯(曹方)2019年12月31日上午,魏都区文峰街道办事处毓秀社区联合编外雷锋连志愿服务队,和辖区内的朋友举办了“大手牵小手,情深在毓秀”迎元旦大联欢活动。

扎实整改 实现新跨越

本报讯(李同善)日前,建安区人民法院党组召开“不忘初心、牢记使命”主题教育专题民主生活会。参会人员从调研发现的问题、群众反映的问题等7个方面入手,深刻剖析问题根源,并提出整改措施,以推动各项工作实现新跨越。



认尸启事

2019年12月23日22时7分,在市区许由路与解放路交叉口南100米左右,一辆小型轿车与一名在路上躺的行人发生交通事故,造成行人受伤,经抢救无效死亡。死者为男性,50岁左右,短发,中等身材,身高1.6米左右,

上身穿黑色棉袄,下身穿深色牛仔裤,脚穿黑色布鞋。

望知情者速与许昌市公安局交通管理支队第六执勤大队办案民警联系。电话:18839900996(李警官)、18637469199(杨警官)。

许昌市公安局交通管理支队第六执勤大队
2020年1月2日