

受雨水滋润,菜市场里的蔬菜更加新鲜,菜品越来越丰富

翠绿空心菜鲜嫩脆 冬瓜清凉解暑不愁卖

本报讯（记者 张汉杰 文/图）一场雨淅淅沥沥地下了几天，让菜市场里的商贩较平时少了不少。对于家庭主妇来说，选择鲜嫩、品相佳的食材为家人做一顿夏日美食，是雨水所无法阻挡的。

6月17日，记者在逛菜市场时看到，受这场雨水的滋润，菜市场里的蔬菜一个比一个新鲜，而且价格未受到太大的影响。有的蔬菜虽然已过了大量上市的时节，但还在卖，价格略有上涨。有的蔬菜正处于销售旺季，价格仍有下降的空间。

“长寿小菜”马齿苋 既能蒸又能凉拌

6月17日上午，天空依然阴沉，不时落下雨滴。怕雨下大，记者早早地出了门，踏上逛菜市场之旅。第一站，记者来到市区文化路菜市场。在该菜市场东南角，菜贩李丽兰打着雨伞坐在凳子上，守着自己的菜摊儿。她的面前摆放着本地土豆，绿油油的莹莹菜、荆芥、食香、空心菜，以及一种本地常见的野生菜——马齿苋。

“马齿苋咋卖啊？”“一元一把！”有人来问，李丽兰就这样回答。“这是自家菜地里长出来的。这几天雨水充足，很新鲜！”李丽兰说，马齿苋可以蒸着吃，也可以凉拌着吃。“凉拌的话，先在开水里焯一下，然后拌上香油、蒜汁就可以吃了。蒸的话，拌面上锅蒸着吃。它还可以做成菜馍。”

正说着，一名穿着雨衣、骑着电动车的年轻女子停了下来，花一元钱买了一把马齿苋。“这是我第二次买了。我们家的做法是先将马齿苋剁碎，放入面粉、鸡蛋、调料，然后搅成糊状，入油锅煎炸成饼。”该女子说，煎炸好的饼吃起来既香又滑嫩。

据《本草纲目》记载，马齿苋具有清热解毒、散血消肿之功效。这种植物生命力很强，特别耐旱，拔起久晒也不会枯死，种下去仍然会活，因此民间称其为“长寿小菜”。它有时候被太阳晒蔫了，一场雨水过后，又变得生机勃勃。在许昌的一些菜地里，这种野菜正鲜嫩。喜欢它的人可以在菜市场里买一些，做道美食与家人分享。

本地鲜玉米上市 不论斤卖论个儿卖

“早上4时出的家门，骑着电动三轮车跑到这里得一个小时。”当日，在市区光明路惠泽农贸市场，记者遇到来自建安区蒋李集镇的王茂森时，他正冒雨在



商贩老吴在市区万丰路菜市场卖冬瓜。

这里摆摊儿卖玉米棒子。虽然很辛苦，但王茂森心里盘算着，按10元6穗卖，今年他种的二亩多地玉米能卖好几千元，比种别的农作物强。

市民李凤玲路过此处，见王茂森卖的玉米棒子鲜嫩，便上前挑选起来。她挑得很仔细，一会儿用手捏捏玉米籽，一会儿拨弄一下玉米须，生怕自己看走了眼。瞧她如此认真，王茂森说：“大姐，我的玉米绝对好。您看，这玉米籽多饱满啊，您就别挑三拣四了。”

“买东西就得看仔细，如果不好，回去怎么吃啊？”李凤玲并没有受到王茂森催促的影响，依旧慢慢地挑选着。

趁李凤玲挑选的间隙，记者凑上前与她搭起了话。李凤玲说，他们一家人都喜欢吃玉米，特别是本地的鲜玉米，口感好、价格低，所以她打算多买点回家煮着吃。攀谈中，热情的李凤玲还向记者介绍了挑玉米的经验。她说：“挑的时候别要皮发黄的，发黄的老。你可以剥开皮看里面嫩不嫩。多买点回家，放一两天坏不了。”

雨水滋润的空心菜 鲜、嫩、脆

当日，记者在市区白庙后街菜市场发现，以鲜、嫩、脆出名的空心菜备受消费者青睐。空心菜又名蕹菜，开白色喇叭花，梗是空心的，有消暑祛热、凉血利尿、消食解毒等功效。

以上市的时令来说，空心菜并不是菜市场里的新面孔，但是胜在“越是夏天越高产”。“最早的空心菜，4月就上市了。现在已经6月底了，天气越来越热，空心菜越来越多，一茬接着一茬，整个夏天都可以吃到。”在该菜市场选购空心菜的市民王巧妮说。

据王巧妮介绍，空心菜的做法有多种，最家常的做法是水烫空心菜：用锅将水烧开，将洗净的空心菜放进开水中烫至九成熟，捞起沥干水待用。下油锅将蒜、辣椒爆炒一下，加入生抽、白糖、鸡精，把适量香油炒热淋在沥干水的空心菜上即可。“席间一试青龙味，半夜醒来嘴犹香。”这里的“青龙”指的正是空心菜。由此可见，空心菜的味道非同一般。

身披“白霜”的冬瓜 颜色不同口味也不相同

当日临近中午，在市区万丰路菜市场的一个摊位前，菜摊儿老板在切冬瓜。商贩把圆墩墩的青皮冬瓜放在案板上，手起刀落，切成四块。几位老人凑过来，一人挑了一块，心满意足地拎走了。

“这东西虽然叫冬瓜，却是夏天最好卖、最好吃的菜。”商贩老吴说，冬瓜性寒味甘、清凉解暑，夏天吃最适宜不过。

刚熟透的冬瓜表皮都有一层白粉样的“霜”，像是冬天里飘落的雪，因此得名。

“熟透的冬瓜从地里刚摘下来的时

候，一定有‘白霜’。放久了或者是从外地长途运过来的，‘白霜’可能就掉了。大家可以根据这个来判断冬瓜的新鲜程度。”老吴说，炎热的夏天里，别的蔬菜都是红红绿绿的，只有它身披“白霜”，让满身热汗的人一眼看过去便感觉凉爽。有了丝丝凉意，冬瓜自然就不愁卖了。

老吴还介绍，如果按颜色分，菜市场里最常见的有黑皮冬瓜、白皮冬瓜和青皮冬瓜。冬瓜颜色不同口味也不同。黑皮冬瓜，肉厚、口感好；白皮冬瓜，肉薄质松，好入味；青皮冬瓜的味道，介于黑皮冬瓜、白皮冬瓜之间。

■ 相关链接

6月17日 市区部分菜市场部分菜价

光明路惠泽农贸市场：胡萝卜，4元/公斤；洋葱，1元/公斤；勺菜，7元/公斤；空心菜，5元/公斤；黄皮椒，4元/公斤；小米椒，16元/公斤。

白庙后街菜市场：芹菜，5元/公斤；鲜香菇，24元/公斤；娃娃菜，3元/公斤；韭菜，8元/公斤；蒜薹，4元/公斤；紫茄子，4元/公斤。

万丰路菜市场：苦瓜，3元/公斤；西葫芦，4元/公斤；散菜花，10元/公斤；菜椒，6元/公斤；大葱，5元/公斤；水芹，12元/公斤；荆芥，7元/公斤。

文化路菜市场：黄瓜，3元/公斤；西红柿，5元/公斤；莲藕，12元/公斤；大蒜，4元/公斤；包心菜，2元/公斤；莜麦菜，6元/公斤；青茄子，3元/公斤。

胖东来生活广场：山药，11元/公斤；土豆，2.8元/公斤；冬瓜，2.6元/公斤；鲜红薯梗，9.8元/公斤；马齿苋，3.8元/公斤；白萝卜，1.8元/公斤；木耳菜，6.4元/公斤；玉米菜，3.2元/公斤。



跟着记者逛菜场

交房公告

尊敬的明珠港业主：

我公司开发建设的明珠港项目6#楼已具备交付使用条件，现定于2020年6月10日起办理交房手续。届时，请6#楼业主按照公司通知的交房时间，携带相关手续和费用至明珠港物业中心办理交房手续。我们热情恭迎您回家！详情咨询热线：8022222、8022277。

许昌天展置业有限公司
2020年6月18日

河南省发展应用新型墙体材料条例

（2015年9月26日河南省第十二届人民代表大会常务委员会第十六次会议通过）

第二十八条 违反本条例第十九条有关规定，有下列情形之一的，由县级以上人民政府住房城乡建设行政主管部门按照下列规定予以处罚：

（一）建设单位或者个人明示或者暗示设计单位、施工单位违反本条例的规定进行设计、施工的，责令限期改正，按使用量处以每立方米200元的罚款，但对单体建筑的最高罚款数额不得超过50万元。

（二）设计单位未按照国家有关规定设计使用新型墙体材料的，处以10

元以上30万元以下的罚款。

（三）施工图审查机构未对施工图设计文件中使用新型墙体材料的内容进行审查的，处以10万元以上30万元以下的罚款。

（四）施工单位未按照设计文件的要求使用新型墙体材料而使用黏土砖进行施工的，责令限期改正；不能改正的，按使用量处以每立方米200元的罚款，但对单体建筑的最高罚款数额不得超过50万元。

（五）监理单位未对建筑工程使用

新型墙体材料的情况进行监理的，处以10万元以上30万元以下的罚款。

第二十九条 违反本条例第二十三条有关规定，伪造、涂改、转让、出租、出借新型墙体材料产品认定证书的，由省住房城乡建设行政主管部门收缴新型墙体材料产品认定证书，三年内不得受理该企业产品认定。

第三十条 本条例自2016年1月1日起施行。

（市墙体材料发展服务中心党支部、市墙体材料发展服务中心宣）