

我们的节日春节

甜蜜的味道

# 想吃就吃，全球水果任我挑

## 车厘子销量第一

“车厘子来了！”一大车智利车厘子到货，经营户一拥而上。今年春节前，红艳艳的车厘子成了“当家花旦”，是这里销量第一的水果。

“2J规格的车厘子，批发均价是500元/10斤，3J规格的均价是600元/10斤。最大的4J规格今年很少看到。3J的车厘子一到市场，就被抢光了。”龙吴水果批发市场相关负责人告诉记者，尽管价格不菲，但丝毫没有影响车厘子的销路，节前日销量近万箱。“因为好吃啊，果肉脆甜又喜庆应景，几乎没人不爱吃。”

“越是规格大，越是价格高，卖得也最快。”在一个摊位上，记者找到了4J规格的塔斯马尼亚车厘子，果粒大，品种好，批发价就达650元/4斤。销售怎么样？“供不应求。”经营户一边招呼客人，一边吐出了这四个字。

过年就得吃点好的，抱着这样的“理念”，几乎每一个前来采购的市民，都把车厘子列入了清单。“老板，我要两箱车厘子，再拿一箱金果。”从长宁区开车过来的周小姐，和妈妈一起在市场里一边逛一边买，不一会儿就花掉2000多元。“春见丑橘也很好吃的，既然来了，就多买一点。”

“除了车厘子长红不衰，每年都有不同的爆款水果。前几年牛奶枣子、蓝莓、啤梨、丑橘都是‘网红’，今年象山红美人是一匹黑马，

年前的最后一个周末，龙吴路上车水马龙，小汽车排着队开进龙吴水果批发市场，人们在市场里兜兜转转，没多久就满载着一箱箱的水果回家。随着“90后”新生家庭加入购买年货的主力军，高品质的水果成为了他们的新宠，智利的车厘子、南非的无籽青提、日本的网纹瓜、新疆的冰糖心苹果、象山的红美人柑橘，一买就是一大箱。新春佳节，大鱼大肉的“硬菜”要上，甜蜜爽口的水果也不能少，肉香、菜香、果香和花香融合在一起，才是上海人家过年的味道。



新上市的草莓

本版摄影 记者 徐程

10个装一箱，卖到120元，有的摊位一天能卖掉100多箱。”记者和市场里逛了逛，还看到充了液氮的马来西亚猫山王，保鲜期因此大大延长，改进包装的椰子、椰青还附上了吸管，拧开口就能直接喝，青色的网纹瓜扎着“腰带”，一箱四个卧在礼盒里，奶油富士、爱妃苹果、阿克苏苹果口感各异，也各有拥趸。

## 送亲友不忘自己

2019年，我国进口水果准入增加13种，整体数量超200种，再加上国产水果的规模化、精品化，

市民的果篮子越发丰富。

“小时候，和爸爸妈妈去亲戚家拜年，一般会在家门口的水果店买一袋红富士当礼品，称8个或10个，一定要吉利的双数。后来开始流行果篮，藤编的篮子里配上各种水果，火龙果、杨桃造型比较奇特，算高档水果，放在上面撑面子，苹果、橙子藏在下面，拎起来也是沉甸甸的。”

和几个朋友一起来“拼”水果的80后张娴告诉记者，小时候常吃的水果就是香蕉、苹果、橘子、梨子等“老面孔”，高档水果只有走亲

访友时才会买，叔叔家送来的新西兰猕猴桃，第二天就会被爸妈拎到舅舅家，就算偶尔留下个果篮，也会发现有些水果好看不好吃。“如今生活条件更好了，自己当家，想吃什么买什么，全球水果任我挑。就拿车厘子来说，既要送亲朋好友也不忘犒劳自己，一箱不够就买两箱，一年就这一季，当然要多吃一点。”

“今年过节不出去了，就连原来的饭店年夜饭我们也退了。”因为出现新型冠状病毒的缘故，市民钱先生昨天戴着口罩，到家门口的

连锁水果店里买车厘子、沃柑和阿克苏苹果。“春节假期要在家做沙发土豆了，不能出门玩就多吃点好的，也是补充维生素C，增强免疫力。”在这个特殊时期，多吃水果也是为了健康。

本报记者 张钰芸



时鲜的味道

# 不止冬笋，这些“青头”随你搭

在桃浦新村菜市场，胡阿姨买了700多元的鱼丸肉丸虾丸蛋饺，手上还提了一筐冬笋和荠菜，她说过年总吃大鱼大肉太油腻，“烧点荠菜鱼丸汤正好。”家住徐汇的张国华悠悠逛生鲜超市：“这种矮脚青好吃，郊区的本地菜又糯又甜。”白领沈慧忙于工作，家住崇明的老母亲快递了打霜菜给女儿应急……

鼠年新春将至，“菜篮子”里的鸡鸭鱼肉早已备妥，新鲜时蔬自然也必不可少。盘来盘去，除了冬笋、塔菜、青菜“老三样”，还有哪些“青头”能为年夜饭增加新鲜感？



上农批里的各色蔬菜琳琅满目

## 冬吃萝卜补补营养

在江桥批发市场，厨师梅冬东一口气采购了100斤白萝卜，他说饭店春节不打烊，白萝卜是应季食物，正所谓“冬吃萝卜夏吃姜，不用医生开药方。”春节期间吃惯了厚重油腻的肉食，吃一点清爽的萝卜再好不过。尤其是白萝卜味道鲜美营养价值高，做菜炖汤两不误。

虽然白萝卜能储存一个星期

之久，但是蔫儿了的萝卜没了水分口感不佳。梅师傅从事了20多年的餐饮行业，总结了挑选萝卜的几个妙招，他说好的白萝卜外形要圆整，表面要有光泽无褶皱，“表皮开裂的萝卜水分流失快。”白萝卜也不是越大越好，个头中等偏小的比较水嫩，肉质紧实，煲汤更加软糯可口。要挑带有萝卜缨的白萝卜，而且萝卜缨多以颜色翠绿为主，表示锁水和保鲜性能好。除了白萝卜，梅师傅说冬笋、芦笋、荷

兰豆、菠菜等清脆爽口的时令蔬菜也是餐桌年菜的首选。

## 基地定植认准绿标

赶上春运回乡大潮，盒马采购员马建国往返于上海和山东德州的番茄工厂，因为日本桃太郎番茄供不应求。他不得不赶往德州工厂，确保番茄供应不断档。据介绍，仅在上海地区，盒马的桃太郎番茄日均销量就达1万份。市郊打霜菜和溧阳白芹等地

理标志保护产品已成为年夜饭中的后起之秀。

盒马上海在售的150余种时令蔬菜中，有不少贴有“国家地理标志保护产品”的当地名菜，如荔浦马蹄、胥仓雪藕、溧阳白芹、如皋塌菜等，它们均是基地定植，提前锁量。除了尝鲜全国各地的顶尖食材，考究的上海人对甜糯的打霜菜念念不忘，盒马也搜罗到了，“这是种在南汇桃园里的矮脚青，一年只种一季，霜降之后的露

天菜特别甜、虫害少，桃园土壤的有机质含量又很高，营养更丰富。”盒马还与崇明稻田打霜菜基地签订了定植协议，为市民的年夜饭菜单加码。

## 菜价稳定安心过年

春节期间，堪比肉价的蔬菜价格一天一变，市民采购的紧迫感也与日俱增，那么今年的蔬菜保供情况如何？上海蔬菜集团业务管理部负责人介绍，春节期间，集团批发供应总量预计43.5万吨，其中蔬菜有180多类26万吨。寒冷天气会给蔬菜的生产供应带来不确定因素，整体价格可能有所上升，但集团将密切关注价格变化，积极应对，在做好各类应急预案的基础上，组织好春节期间笋类、茄果类、时鲜豆类、叶菜类、菌菇类等热销品种上市，确保当日交易结束后市场内有5000吨以上的蔬菜保有量。

盒马鲜生、山姆会员店等线下零售电商也表示，2020年春节期间，照常营业不打烊，确保市民随时下单，年夜饭、家庭聚餐吃得鲜美又便捷，过一个不用囤货的春节。本报记者 张钰芸 学大厨私房菜



扫一扫二维码 学大厨私房菜