

冬季“果篮”更丰富了

车厘子“身价”暴跌，本地草莓上市

2024年11月初，刚上市的空运车厘子每500克售价动辄百元，让消费者频频咋舌，大呼“吃不起”。今年1月6日上午，记者来到花园菜场，发现这位“果中顶流”已身价大跌，“车厘子自由”近在眼前。

在多家水果摊位上，闪耀着红宝石般剔透光泽的车厘子被摆在显眼位置。据一名摊主介绍，车厘子按照果粒直径（果径）的大小划分等级，一般分为J、JJ、JJJ和JJJJ四个等级，“J”越多代表个头越大。一般来说，果径26—28毫米为“J”，果径28—30毫米的为“JJ”，果径30—32毫米为“JJJ”，果径32毫米以上为“JJJJ”。作为对比，1个1元硬币的直径为25毫米。当车厘子刚上市时，J级别的每500克售价78元，JJ级别的每500克售价110—130元。如今J级别的每500克售价只要20元，JJJ的也只要45元。降价幅度堪比“膝盖斩”。

车厘子的价格为何会断崖式下跌？一是供货量充足。据业内人士介绍，今年是智利车厘子的丰收年，智利水果出口商协会早前预计，2024跨2025产季的车厘子将迎来创纪录的

产量，预计出口量将比上一产季增长50%，这大约相当于1.245亿箱（每箱5千克）智利车厘子，即全球出口量将超过62万吨。根据过往产季的情况，预计其中约90%将发往中国。二是运输渠道的拓展，也带动车厘子价格持续下跌。上市初期，智利车厘子通过空运方式运抵国内，运输成本相对较高。随着种植园产量的提升，从去年11月中旬起，海运开始成为主要运输方式，经过20余天的海上旅程后，第一批海运的车厘子在去年12月上旬抵达中国。如今随着供应量的持续增加，价格也就变得越来越亲民。

在花园菜场的一楼，红彤彤的草莓被摊主们堆成了一座座“小山”，饱满鲜嫩，让人垂涎欲滴。一位阿姨挑了8个草莓，个个比婴儿的拳头还大，一称足有400克，售价32元。“一个草莓4元，不便宜吧。但孙女要吃，再贵也得买啊。”阿姨笑着说。

据记者了解，眼下许多菜场售卖的草莓，主要来自江苏徐州、辽宁丹东等地，品种有红颜草莓、巧克力草莓、甜宝草莓、奶油草莓等，价格也较去年11月



底刚上市时大幅下跌，每500克售价10多元到20多元。虽然外地草莓身价“下跌”，但花园菜场的草莓都是本地的，价格还要35至40元。

有位从新北区薛家镇一家草莓园进货的摊主对记者说，本

地草莓通常从每年8月底开始栽苗，第一茬草莓在当年12月中旬成熟，最后一茬在次年4月至5月上市，平均能结三茬果。现在市场上售卖的是头茬草莓，味道清甜，但供货量比较少，价格较贵。等到春天天气暖和，草莓就

长得特别快，供货量一上去，价格就会逐步回落。“到了4月底5月初，一筐1500克的草莓，售价只要8元，买回家后自制草莓酱，用来擦吐司、做草莓茶冻、草莓奶茶，怎么样都好吃！”这名摊主说。

腊八节带火咸鲜食材

用这扑鼻香气拉开过年序幕

“小孩小孩你别馋，过了腊八就是年”。腊八前一天，常州人就会把各种食材准备好，到了腊八正日，熬上一锅粥，用扑鼻香气拉开过年序幕。1月6日正是腊八前一天，记者发现，丰富多样的腊八食材迎来了热销。

“腊八粥有咸甜两种口味，不过还是吃咸口的人多。”6日上午9时许，花园菜场的一个粮油销售摊位内，陈婆婆正在选购腊八食材。赤豆、黄豆、蚕豆、花生米、芸豆、白芸豆……陈婆婆每样都称了一点：“腊八粥寓意丰收吉祥，最起码要选用八种以上的食材，谷类、豆类和果实类，都要适当添加一些。”陈婆婆付款后，又来到菜场一楼的一个豆制品摊位，摊位前挤满了买油豆腐和百页的顾客。摊主说，常州人吃咸的腊八粥，少不了油豆腐和百叶丝。“平常的话，一整天最多卖掉1千克油豆腐。今天开张不到3小时，5千克油豆腐已经全部卖掉了。”摊主难掩满脸喜悦。

买了油豆腐后，陈婆婆又来到相熟的一个猪肉摊位，这



里同样排着长队，而且大部分顾客和陈婆婆一样，都只买咸排骨。“腊八粥里如果不放咸排骨，就没有灵魂，孙子吃了不开心，嘴巴就要翘到天上去。”队伍里的一位婆婆和摊主说，好几个顾客也深有同感地点头。摊主告诉记者，每500克售价28元的咸仔排已经卖出了25千克，不到半天的销量，就是平日里一整天的5倍。

青菜、萝卜、芋头也是许多常州人爱放的腊八粥食材，当天也都卖得很好。一位阿姨对记者说，小时候吃的腊八粥里，毛芋头都是不去皮的。剥皮后，糯糯的毛芋头在嘴里一抿就变成了泥。腊八粥烧好后，豆酥烂入口即化，米甚至也要融化了，虽然不怎么好看，但吃起来又糯又香，落到胃里让整个人都暖洋洋的。

这家店的凉拌菜

很多人隔三岔五的念想

菜市场里不只有果蔬肉蛋、米面油盐，也藏着最地道的市井美味，让人念念不忘。1月6日一大早，在钟楼区怀德路上开了一家私房菜馆的刘娣，在采购好食材后，专门来到花园菜场一楼的“重庆特色凉拌菜”店，打算给自家员工加餐。

“黑木耳、海带丝、金针菇，每样都拌一点。荤的嘛，就要牛肉、牛肚、牛筋和鸭胗”。刘娣一边往橱窗里张望，一边“报菜名”。选好后，老板荣贵财将菜放进铁盆，称好后再放入独家秘制酱汁、辣椒油、蒜末，均匀搅拌后递给了刘娣。“双休日店里的几个小年轻干活很卖力，所以就买点好吃的犒劳他们。”刘娣说，8年前她到菜场买菜，路过这家店铺，买了100多元的凉拌菜，带回去给员工品尝。员工一吃就觉得

食材新鲜，再加上酱料特别开胃清爽，味道独特，所以隔三岔五就嚷嚷着要“加餐”。

荣贵财是重庆人，1999年来到常州打拼。因为工作难找，再加上他拌得一手好凉菜，就在丽华路上做起了小生意。2008年12月，花园菜场提升改造项目竣工开业，他的“重庆特色凉拌菜”成为菜场的一部分。从那以后，他每天凌晨4时起床，做食材清洗、切割、调味等诸多工作，中午睡个午觉后，接着忙到晚上7点。“从年头忙到年尾，连大年初一都歇不了。”荣贵财说，店里的生意一直不错，特别是节假日，排队的顾客能排到隔壁店门口。他和妻子凭着自己的一双手，赢得了顾客的满意和信任。他们，已经在常州落地生根。

