

2017现代快报凤凰亚夫优品年货大集系列报道之四

快报年货大集鸣锣开市 4万多人赶到玄武湖买买买

现代快报·ZAKER南京直播,3万多网友围观 昨天卖断货的商家会补足货源,趁双休日快来扫货吧!

1月13日至15日,2017现代快报凤凰亚夫优品年货大集在玄武湖环湖路(新模范马路门至湖明庄段)举办。昨天上午8点半,年货大集在南京玄武湖环湖路鸣锣开集。上午9点半到11点,现代快报·ZAKER南京对年货大集盛况进行了直播,3万多网友“强势围观”,“流口水”“求代购”等留言占满屏幕。而此前,从众多报名者中脱颖而出两位“战斗经验”丰富的大妈也来到现场,传授挑年货的独门秘籍,详解各种食材的烹饪私房秘方。截至昨天下午3点25分,年货大集现场客流量超过4万。工作日没时间来抢购?想抢购的年货脱销了?这都没关系!本届现代快报年货大集在今两天的双休日还会继续迎客,不少脱销的商家会补足货源,大家趁着这个双休日快来抢购吧!

见习记者 赵冉 现代快报/ZAKER南京记者 王冬艳 张瑜 陈泓江 马晶晶 蔡梦莹



现代快报ZAKER南京直播现场人气最高 凤凰亚夫优品年货大集展位全场比赛人气最高



直播火

3万多网友围观,有人留言“马上来”

直播开始前,预告页上就放出了“有机越光米”“腊梅香肠香肚”“卤味牛腱”“流油的咸鸭蛋”等特色年货的介绍,很多网友在直播开始前就有些坐不住了,纷纷留言“求带”“买买买,我要算算带多少钱,马上来”“血橙和鱼圆好诱人呀”……此外,线上还增设了“买买买”标签,观众可以将看好的

的年货直接加入购物车在线购买。而现代快报·ZAKER南京的主播也是现场品尝试吃,让镜头后的围观群众口水直流。截至1月13日晚记者发稿前,已有3万多网友观看直播。

在直播现场,还有两位“战斗经验”丰富的南京大妈赶来现场,传授挑选年货的秘籍。



玄武湖环湖路挤满了前来购置年货的人



厨师们在准备着龙袍蟹黄汤包



大爷大妈出来逛街买年货了

大妈“闻香”识鸡,还推荐“一鸡两吃”

1月13日上午9点多,家住山西路的陈大妈赶到现场,开启“买买买”模式。她告诉记者,最近一直在忙工作,还没开始囤年货,眼看没几天就过年了,有点着急。在现场直播开始前,她就凭着多年的经验,锁定了“猎物”——敏珠拉姆展台的“藏香鸡”。原来,敏珠拉姆的展台前支起了锅,现场“煲鸡汤”,请市民品尝。平时,她也在市场上买到所谓的“土鸡”,但感觉烧出来的味道没有他们家正宗。“你能闻到那个香味,像我们小时候在农村才能吃到的味道”。

没一会儿,她的包里已经放了三只藏香鸡,准备在家宴上大展身手。现场她还传授了煲汤秘籍,买回来的鸡要先焯一遍水,去掉沫子。先用大火烧开,再用小火煲,加一些菌菇类,最后放盐,保持它的原汁原味。一般两年以上老母鸡,要炖2个小时以上。不少市民会遇到这样的问题,鸡汤虽好喝,但煮的次数多了,鸡肉就柴了,怎么办?她建议市民,在鸡肉快要柴的时候,可以把鸡脯肉捞上来,片成鸡丝凉拌,就能“一鸡两吃”。

现场传授煲汤秘籍:一定要用砂锅

1月13日一早,家住江宁区分定桥附近的谢大妈,就带着小推车起早来抢年货。在直播开始前,她的小推车里就“硕果累累”,她看中的是百年陈庄展位的草鸡。“草鸡腿是细的,找小细腿就好”。她建议市民,不要怕费事,煲鸡汤一定要用砂锅,不锈钢锅、高压锅都没有砂锅好。“炖出来太烂,没有嚼劲,也没有香味”。

煲鸡汤时,一般来说,煲到七成熟再加辅料,再根据个人喜好加些冬笋、山药,“我是无锡人,喜欢吃冬笋”。年轻人买皮蛋回去,常常不会切。她表示,现在有专门的切蛋器,也可用线拉,或者用刀片切。年轻人要是切不好,可以先用开水烫一下刀面,再抹一点香油,切皮蛋时就不会粘刀面。



许多市民逛了年货大集都是大包小包拎着往回走 本组摄影 现代快报/ZAKER南京见习记者 吉星

现场火

超4万市民现场买买买,不少参展商卖断货打出“明日再来”

此次年货大集共有展位104个,得到各地农委大力支持,确保来参展的都是精品、优品。活动首日,现场销售异常火爆。

虽是工作日,可一上午年货大集上人头攒动,热闹非凡,浓浓的年味扑面而来。有的一家三口全员出动,有的将小推车装得满满当当,不少参展商准备的商品一两个小时就卖断了货。根据玄武湖管理处提供的数据,截至下午3点25分,客流量超过4万人次。大部分展位都忙得不亦乐乎。其中,阜宁大糕、句容捧花蜂蜜、南通脆饼、启东海产品展位都已脱销,不少参展商积极补货,打出了“明日再来”的告示。

在年货大集现场还设置了便民服务站,配备小推车,帮助采购量大的市民送货,此举赢得市民和参展商的一致称赞。



阜宁大糕展位打出明日再来 现代快报/ZAKER南京记者 陈泓江 摄

豆制品、有机绿壳富硒鸡蛋成明星产品

凤凰亚夫优品展位凭借众多优质产品成为现场人气最旺的展位。越光米、有机绿壳富硒鸡蛋、兴化鱼圆、藕夹、野鸡蛋、豆制品等成为明星产品。其中,鱼圆销售超1000斤。据现场的工作人员梁壮介绍,不少市民抢购有机绿壳富硒鸡蛋。

“爆款”海门山羊肉又来了,带皮烧香味足

去年,现代快报年货大集上的“爆款”——海门山羊肉也来到现场,销售依然火爆。和海门市面上的不同,“海门山羊肉”是山羊肉,最大的特点是肥而不腻,并且带皮,红烧吃没有膻味。“现场工作人员表示,海门山羊肉的制作技艺已经入选南通非

物质文化遗产名录,鉴别海门山羊肉是否正宗,就看烧好之后羊皮是不是内卷的。海门山羊肉的皮之所以内卷,说明皮下脂肪低,如果皮下脂肪过厚,羊皮就会翻起来。不少海门老乡也来现场抢购,“在老家海门,羊肉是最拿得出手的礼品了,在南京招待客人

也很棒”,同是海门人的刘先生说。

现场工作人员表示,他们销售的海门山羊肉全部来自农户散养,是真正吃草的羊,不吃饲料。这次带到南京的是半成品,想尝鲜的市民买回家之后,不要加水,直接放入锅中红烧就好。

边买边看,美女茶艺师现场表演碗泡茶

在年货大集现场,一场茶艺表演格外引人注目。只见,一位身穿黑色衣服的美女茶艺师,缓缓走到茶桌前,带来中国传统碗泡茶茶艺表演。茶道行礼,焚香静气,净手……从翻碗、备茶到净碗、置茶、注水、点茶,一招一式,神情专注,动作优雅,吸引了很多逛年货大集的市民围观。在茶艺表演的最后一步,茶艺师将泡好的茶分给了市民朋友品尝。

据这位茶艺师介绍,这个茶艺表演的名字叫“冬之韵”,采用的

是“太极碗”泡茶,目的是让市民透过茶艺感受中国文化。

参展商中粮茶的负责人告诉记者,“过年这段时间,由于天气比较冷,吃的东西也很油腻,容易上火。所以过年招待客人宜选用红茶、熟普洱等有暖胃功能的茶,也可以选择六堡茶、老白茶,去火消炎”。他还介绍说,这次年货大集上,准备了六大茶类,还配以茶点和坚果,前来选购的市民可享受“买三送一”的优惠。

听乡音拉家常,阜宁大糕蹿红年货大集

过年时,家家户户都会在果盘里备上一些糕点,有“步步高升”的好彩头。“来尝尝阜宁特色的大糕,已经有四百多年的历史了。”在年货大集的现场,阜宁阜虹牌大糕负责人唐兰表示,他们家的大糕是父母亲手生产制作的,比别家的要更软糯。在她的印象中,小时候,父母就开始手工制作大糕了,到现在已经干了大半辈子。为了适应年轻的消费人群,阜宁阜虹牌大糕也开始在口味和包装上做文章,

适时推出口感更软糯的袋装和礼盒装的大糕。

“听口音就能听出来。”唐兰发现,来摊位购买阜宁大糕的还有不少是她的苏北老乡。大糕对于苏北人来说当地的特色产品。不少顾客索性说起了家乡话,过年过节的时候,大家买回家既可以自己吃,也可以当成馈赠亲朋的礼物,作为年货特别合适。“苏北人能在南京的年货大集上看到大糕,也会觉得比较亲切。”

睢宁煎饼皮,一上午卖了400斤

在年货大集上,还有一款相当实惠、卖得很火的睢宁煎饼皮,它有什么特别之处呢?直播现场品尝了一小块,发现这个煎饼皮虽然看起来硬邦邦的,但是入嘴即化,还有一丝甜味。摊主薛珠成介绍,煎饼是睢宁人常备的干粮,含粗纤维多,对消化很有帮助。而且这些煎饼皮薄如纸,极易成熟和加热,同时它含水量少,能存放一个

多月。“10块钱2斤,54张,算下来,才1毛多钱一张,早上到现在卖了400斤,一共带来了800斤。”

记者还注意到,这次为了推介家乡的特色产品,睢宁县农委工作人员孙文宜也陪着来到了现场,除了煎饼,他们还带来了不少睢宁特产,速食鸭爪鸡翅、海鲜菇、大米等特产,感兴趣的市民不妨周末来看看。



碧桂园·凤凰城邀请您关注年货大集

碧桂园·凤凰城天玺湾精装房源现销售中,建筑面积约101-125平方米湖景洋房,恭迎品鉴。 电话:025-81058888 项目地址:南京东S122省道旁边。