

春节后供大于求

昆明鸡蛋大降价 最低 0.5 元 / 个

都市时报讯（全媒体记者 董建楠）“这段时间以来，鸡蛋的价格都比较低，昨天 10.98 元/公斤，今天降到 9.98 元/公斤，平均下来才 0.5 元/个。”3 月 22 日，记者走访昆明各大超市、农贸市场发现，春节过后，昆明市场鸡蛋供应充足，且供大于求，价格大幅下降。

“鸡蛋降价，散装黄瓜山谷粮鸡蛋 9.98 元/公斤。”西山区沃尔玛（云山路店）门口的摊位上挤满了人，许多市民都在抢购鸡蛋。

“趁这几天降价，就多买一点回家囤着，鸡蛋也算是生活必需品了。”买了两板鸡蛋的王女士说。

销售人员李先生介绍，鸡蛋价格变动由每日供货量决定，供

货充足时，就会大幅降价。

西山区和平农贸海鲜综合市场内，新鲜鸡蛋、土鸡蛋种类较多，基本都是包装成板卖，约 30 个一板，价格从 15 元—25 元不等。粮油店老板陈先生介绍，随着气温升高，禽类产蛋处于旺季，但目前市场需求不高，所以鲜鸡蛋价格整体下滑。

在篆新农贸市场，一家商户专卖各种土鸡蛋，产地有宣威、会泽、文山等，价格从 1 元—2 元/个。该商户表示，从多年的市场经验来看，鸡蛋价格通常在春节过后都会下降，主要是市场需求减少，存货太多，等存货卖完后，价格又会慢慢回升。

昆明华曦牧业集团有限公司销售部总经理平先生介绍，春节期间，他们公司鸡蛋的批发价

格 200 元—220 元/箱，现在降了 40 元—50 元/箱，卖 170 元/箱。“目前从全国市场来看，鸡蛋价格整体呈下降趋势，所以之后昆明市场的鸡蛋价格有可能还会再降。”

此外，记者发现，鸡蛋的老搭档番茄价格也有所下降，市场上番茄的零售价 3—8 元/公斤。篆新农贸市场一名蔬菜商贩说：“这几天番茄比前两天降了 2 元/公斤，气温回升比较适合番茄生长。”

3 月 21 日，昆明市发展和改革委员会发布的昆明市重要民生商品价格信息显示，昆明市 9 家农贸市场中，番茄价格环比 1 涨 2 降 6 平，其中关上蔬菜水产品交易市场、王旗营蔬菜批发市场价格最便宜，卖 3.5 元/公斤。



篆新农贸市场土鸡蛋价格降至 1—2 元 / 枚

都市时报全媒体记者 董建楠

一口宜良竹山镇香椿 尝尽春天百味



都市时报讯（全媒体记者 罗宇娜）宜良县的竹山镇是高海拔地区，正因如此，这里成为了香椿生长最舒适的“家乡”。

竹山镇距昆明市区 170 多公里，这里昼夜温差大，立体气候明显，空气清新，十分适宜香椿树生长。到达竹山镇的竹山村后，顺着山路往上走，路边随处可见香椿树，高大壮硕，枝头的嫩芽奋力生长，微风拂过，空气中飘荡着一股香椿味。

村民董先生介绍：“香椿树极易成活，只需在冬天腊月时将树苗种下，来年春天便会发芽，这也代表着香椿树活了。”

成活的香椿树，随着时间的推移会在土地里生出繁密的根，汲取养分后，又会长出一棵接着一棵的香椿树，形成“满山香椿”的景象。

走在竹山村的乡间小路上，你会不时看到高大的香椿树上，坐着一个拿着“高枝剪”的人，这便是“采椿人”。竹山村种植香椿的历史悠久，不少香椿树龄都在 40 年以上，树高超过 10 米，这也增加了采椿的难度。每次采



竹山镇的香椿树 供图

椿，“采椿人”必须带上一把高高的梯子和 2—3 米长的“高枝剪”，一步一步爬到树干上坐稳，才能操作长长的“剪刀”进行采收。手起刀落，大串大串的香椿从高处掉落下来。

“一棵 10 米高的椿树大概能采到约 10 公斤椿芽，我们每年都是惊蛰前后开始采椿，到了清明就结束采摘，所以可以吃椿的时节前后只有一个月。”董先生说。

由于竹山镇盛产香椿，地理位置又相对偏远，每年这里的香椿价格都十分便宜，价格最高也不过 30 元/公斤，日常只要 12 元/公斤。

香椿嫩芽做法很多，香椿炒肉能够吃出香椿最原始的味道，香椿与鸡蛋混合，煎炸至金黄，酥脆可口。香椿切碎，放入调料腌制成香椿油，便是拌饭、拌面的最佳伴侣。

其实香椿还可以用来腌制。将香椿用开水烫后，放入辣椒、盐巴、生姜、花椒等调味料，腌制后便是一道香辣可口的凉菜，放入陶罐中封存，便可将这“春味”保存一年。

竹山镇不仅有着满山的香椿，还有云参、刺脑苞等营养价值极高的不常见蔬菜，春日到竹山镇体会“春的味道”是一种再好的选择了。

50 道春季时令新菜亮相第三届春韵美食节

云南的春天就是要吃花吃草吃虫

都市时报全媒体记者 尹安达 王嘉立 通讯员 郭武辉

3 月 22 日，第三届春韵美食节在昆明海乐世界启幕，香椿、鱼腥草、荠菜、蕨菜、蒲公英等云南特色野菜、春季新菜亮相。

超 200 名美食推荐官 共赴春日之味尝鲜之旅

美食节期间，20 多家品牌餐企推出春季新菜，50 家特色风味餐厅推出惊喜套餐。还有爽口的、奇特的、鲜美的超多野菜大比拼，超 200 名美食推荐官共赴春日之味尝鲜之旅。

好吃又新奇的滇味挑战赛设置了不同类别奖项，西塔老太太、外婆味道、本埠、吉布鲁、食大利、泰爽金、先启半步颠、四月厨房、老东粥皇、岚山野云南菜、富多来海鲜餐厅、蔓蔓莱东南亚茶餐厅、云色傣乡、云南盛、渔尾香、鱼禾加、糯米饭、九田家、广东海鲜坊等 20 多家参赛企业端出了各式各样的美食，鲜花草、野菜、凉拌菜、炖菜、河鲜以及各种各样的虫子，云南的春天吃花、吃草、吃虫，滋味或霸道或内敛。主办方邀请云南知名美食博主和主流媒体共同组成评审团，还通过海乐世界小程序邀请热爱美食的市民报名，组成百人阵容的评审团。经过现场品鉴后，评审团再对菜品进行匿名投票。

第三届春菜上新品鉴会，海乐世界 20 家品质餐饮商户通过

1 个月的匠心研发，推出超 50 道春季时令新菜。每一家餐企都在现场精心布置了展示区域和餐台，精美的装盘和韵味十足的鲜花野菜，令品鉴官们食指大动，最终评选出了春意盎然奖：广东海鲜坊、糯米饭、八珍玉食奖：外婆味道、食大利，别出心裁奖：西塔老太太、啫泖，赏心悦目奖：云色傣乡、渔尾香，回味无穷奖：四月厨房、本埠。

主营墨西哥美食的四月厨房餐厅主理人唐际成表示，“300 天前，我们把墨西哥餐厅开到海乐世界，为整个官渡区的食客带来墨西哥风味美食 taco。在这次美食节上，墨西哥最具代表性的美食 taco，结合了云南的牛油果、西红柿等本土食材，色彩丰富，口感鲜美，我们的展示区域前，美食品鉴官们排起了长队，我们特别感谢大家喜欢我们的食物。”

美食作家“敢于胡乱” 现场传授鲜花野菜烹饪方法

当天，云南美食作家“敢于胡乱”现场教授大家如何识别云南的鲜花野菜、如何烹饪以及口味特点等知识进行了讲解介绍；博馨艺术音乐体验中心为八方宾客带来别具一格的民乐表演助兴；圣爱中医馆知名老中医莅临现场带来春季营养膳食分享。