

郧西天河爱情马拉松 26日开跑

全程13.14公里 将招募777对恋人参赛

■记者 周伦

本报讯 以爱为名,以情为线,共赴七夕乞巧祈福之路。记者昨日从郧西县文旅局获悉,“一生一世 情定天河”2023年郧西天河爱情马拉松将于8月26日7时30分鸣枪。

本届马拉松比赛起、终点均设置在郧西县文体中心,马拉松赛程共13.14公里,参赛者将从郧西县文体中心(起点)途经七夕大道、天河坪大桥、滨河南路、石门湾大桥、天安大道、祈福桥、天安大道、五里河桥,最终回到郧西县文体中心。现场将有777对恋人(1554人)参加本次马拉松。

有意报名者可于8月11日前通过“i跑者”官方微信公众号报名,此次马拉松比赛收费为131.4元/对。该赛事现面向全社会招募参赛者,参赛者须在比赛时年满18周岁且不超过60周岁(2005年8月25日前出生,1963年8月25日后出生)。市民可通过电话027-88567068咨询报名。

比赛冠军可获得现金1777元/对、亚军999元/对、季军777元/对,4至8名每人奖励跑鞋一双。此外,号码簿为特殊号码7、17、77、171、177、520、527、577、717、777的选手,每人将获得跑鞋一双。

据悉,每逢七夕节前后,郧西县都将举办形式多样的七夕节系列活动。

《太极拳》特种邮票 将于8日在武当山首发

■记者 罗毅 通讯员 蔡沁

本报讯 记者昨日从中国邮政集团有限公司十堰市分公司获悉,《太极拳》特种邮票首发式将于8日在武当山举行。首发式上,还将同步举行五大展览活动,届时,将有很多世界级珍邮亮相。

据悉,在十堰市及省市邮政部门的积极争取下,中国邮政集团有限公司于6月5日正式发文,批复同意于8月8日在武当山举办《太极拳》特种邮票首发式,武当山成为全国获得许可的举办地之一。《太极拳》特种邮票共一套三枚,分别为太极拳拳术、太极推手、太极剑。

首发式亮点纷呈,不仅有阎炳武(武当山邮票设计家)、李庆发、张帆(太极拳邮票设计家)、干止戈等四位著名邮票设计师莅临现场签售,更有很多世界级珍邮亮相武当山,其中有:世界

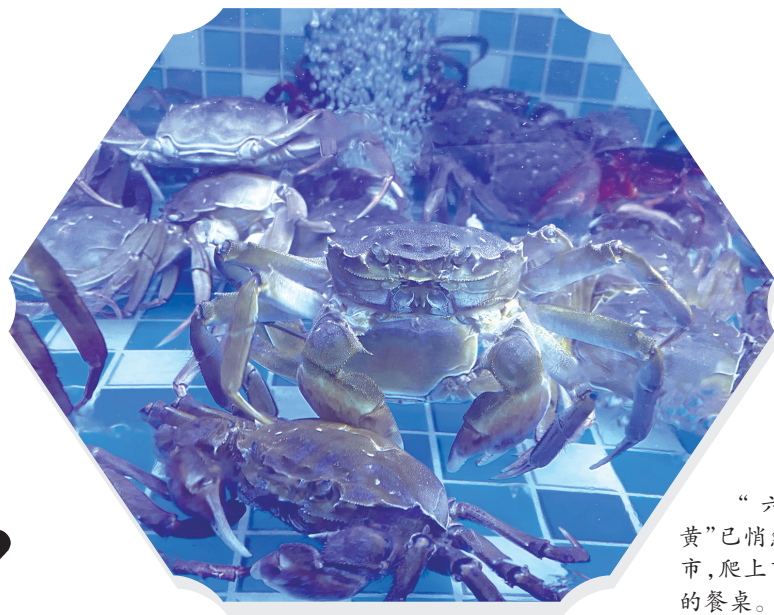
第一枚邮票《黑便士》,中国第一枚邮票《大龙》,新中国第一枚纪特邮票《庆祝中国人民政治协商会议第一届全体会议》,新中国第一枚特种邮票《国徽》,中国第一枚生肖版票《庚申年》(邵柏林和姜伟杰亲笔签名的猴票),中国第一枚无齿(轮)邮票和第一枚“最贵”邮票《梅兰芳舞台艺术》等。

据了解,此次活动由十堰市人民政府、中国邮政集团有限公司湖北省分公司主办,武当山特区管委会、中国邮政集团有限公司十堰市分公司承办。

本次活动旨在大力传承弘扬中华优秀传统文化,进一步提升武当山在全国的知名度和美誉度,持续加强“武当太极”品牌推广,不断叫响“这么近,那么美,来武当山过几天仙日子”旅游品牌,助力武当山打造世界重要旅游目的地。

每一年的暑热之时,也是“六月黄”小河蟹的尝鲜之时。眼下,产自江苏、武汉等地的“六月黄”已悄然上市,爬上市民的餐桌。日前,记者走访市场发现,“六月黄”每斤价格在65元左右,个头基本在2两左右。

■文、图/记者 王琪



“六月黄”已悄然上市,爬上市民的餐桌。

“六月黄”上市 你尝鲜了吗?

昨日上午,记者在东岳市场水产区看到,只有一家丹阳海鲜店在售卖“六月黄”小河蟹,其他几家水产店老板均表示,现在的“六月黄”味略苦,还没到最鲜美的时候,直到九月初才会大量出现在人们的餐桌上。

据丹阳海鲜店店主介绍,“六月黄”是刚刚经过第三次脱壳的“童子蟹”,而常规的大闸蟹是经过五次至六次退壳的成品蟹。“六月黄”个头比较小,普遍在1两至3两左右,店里卖的“六月黄”产自江苏,每斤价格65元左右。

在老虎沟农贸市场,四海商行店主黄老板介绍,目前市场上只有几家售卖“六月黄”,所以前来购买的市民不算多,“现在市场上主要卖的是汕头的青蟹和连云港的石头蟹,最好吃的江苏蟹还要一两个月才上市。”

“六月黄”上市不久,不敢进太多货怕卖的不好,我们店也是今天才开始卖的,只进了不到100只。”在老虎沟农贸市场,另一家海鲜店老板表示,现在很多做餐饮的都有外地的货源,他们只能卖散客,所以不敢多进货。

此外,记者还陆续走访了五堰柳源农贸市场和夏家店市场,市场内均有“六月黄”的身影,2两左右的,一般价格为20元一只,1.5两以下的价格在10元左右一只。在万达好邻居超市内,不处理宰杀的“六月黄”是11.88元一只。

在东岳市场做了20多年水产生意的刘先生表示,目前市场上的“六月黄”大多是公蟹,很少有母蟹,“这是因为‘六月黄’讲究吃公不吃母。公蟹生长速度比母蟹快一些,已经开始长出蟹膏了,而母蟹还没有蟹黄。”

□小贴士

怎么挑选“六月黄”

据业内人士介绍,“六月黄”之所以诱人,是因为到了农历六月前后,螃蟹正集聚能量准备成熟前的最后一次蜕壳,所以蟹黄满满,这时候的蟹黄尚未结成膏块,只是半流动的油脂,故称“六月黄”。

市民挑选“六月黄”的时候也颇有讲究,主要看蟹身和蟹肚,蟹身较胀的表示肉较多,蟹肚透着黄色的表示蟹膏多,优质的

“六月黄”腹壳会凸起,相反,凹下去的证明肉不多。

“六月黄”的价格差异主要源自个头和肥美程度,市面上还有个头在3—4两的“六月黄”,大个头的“六月黄”是很多蟹农的心头好,这意味着它们在成熟季的时候,价格至少上涨一倍。而随着“六月黄”的上市,也意味着今年大闸蟹的上市季指日可待。

如何烹制“六月黄”

那么究竟该如何烹制“六月黄”,才能最大限度地保留鲜味呢?

在我市从事餐饮行业十多年的厨师李师傅表示,“六月黄”的吃法比较讲究,不能按照清蒸等烹饪大闸蟹的方法烹制“六月黄”,这会使得“六月黄”体内水分流失,影响肉质嫩度,口感变差。

他介绍,“六月黄”最常见的两种做法,一是面拖“六月黄”,二是“六月黄”炒年糕。两种做法都比较简单,有异曲同工之处,市民在家里也可以动手烹制。以面拖“六月黄”为

例,需要先把螃蟹冲洗干净,去掉蟹脐,中间劈成两半,用干面粉把蟹肉和蟹黄密封在蟹壳中。再把沾了面粉的蟹壳放入油锅煎炸,待炸至颜色变红后取出、沥干,加入毛豆煸炒出锅备用。然后用面粉加入少许冷水和鸡蛋调成面粉糊,将螃蟹和毛豆一起入锅,加入面粉糊后翻炒,让面粉糊均匀地裹在蟹块上。

专家提醒,螃蟹虽然美味,但也不能贪嘴。螃蟹的性质属于偏冷性,孕妇和肠胃不好的市民要管住嘴。此外,蟹黄和蟹膏的胆固醇含量非常高,高血压、高血脂患者尽量不要食用。