

市民成车买菜,存起来过冬

农业专家提示:还是鲜菜较有营养价值

文/片 本报记者 范少伟



每年立冬时节,市民都会买大量的萝卜、白菜、大葱等蔬菜放在家里,吃到春节前后。

10日,记者在济宁蔬菜批发市场采访了解到,目前正是冬储菜大量上市的季节,一车大葱、白菜、萝卜2个小时就能销售完,济宁蔬菜批发市场每天销售的冬储菜达到120吨,与八九月份相比,增加近一倍。

不过,农业专家表示,鲜菜水分多,口感好,还比较有营养价值,建议买了蔬菜不要存放太长时间。



又到冬季储菜时,市民成车往家拉。

两个小时卖了2万斤大葱

10日上午7点左右,济宁蔬菜批发市场北边蔬菜交易大棚内,三尺宽的小路挤得水泄不通,不仅有小商小贩前来批发蔬菜,还有许多普通市民骑着三轮车买了几十斤大葱、三四十斤胡萝卜等菜准备冬天吃。

庞传生经营的大葱生意进入11月份以来异常红火,每天能销售大葱七八万斤。10日早晨5点进的2万斤大葱,上午7点左右基本销完了。“这些葱都是从莱芜进的,上午10点左右还会有一卡车运进蔬菜批发市场,有五六万斤,一天就能销完。”庞传生介

绍,毛菜0.8元/斤,净菜1元/斤,比去年稍贵一些。记者看到,几位工人正在大葱交易大棚内扒葱叶,处理好的大葱放在一边,30斤左右扎成一捆,四五个顾客正在挑选。

不仅大葱交易大棚内选购蔬菜的市民多,旁边卖地瓜、萝卜、白菜等的大棚内同样挤满了人。

记者了解到,目前市场上销售的蔬菜基本上都是济宁周边地区产的,“现在本地菜陆续大量上市了,一些白菜、胡萝卜等蔬菜价格基本处于最低点。”经营蔬菜生意十

几年的蔬菜经销商田经理介绍,这也是市民大量批发冬储菜的原因之一。

“现在正在大葱、白菜、萝卜等蔬菜收获的季节,市民又喜欢冬天储存菜,近期冬储菜销量增加近一倍。”济宁蔬菜批发市场经理吴玉勤表示,这些菜都是从莱芜、潍坊、滕州或济宁周边县市区运输过来的,虽然价格同比上涨了一些,但近期比较稳定,没有太大波动。进入11月份以来,这些冬储菜每天的销量能达到120吨左右,其中大葱50吨,与八九月份相比,增加近一倍。

储菜过冬缘于老习惯

家住济宁前营的何继兰一大早就赶到济宁蔬菜批发市场买菜,在她的三轮车里,不仅放着50多斤大葱,还有30斤胡萝卜,40斤地瓜,20多斤花叶菜。“这些胡萝卜和花叶菜除了炒、炖,还有一部分用来做咸菜,儿女们都很喜欢吃。”66岁的何继兰告诉记者,她是济宁市航运公司的退休工人,老伴也是退休工人,每年这个时候,她都会买些大葱、大白菜、胡萝卜等蔬菜,准备过冬吃。

“买多了便宜,要不然天冷了菜价又得涨。”在益民西区住的孙成林骑着三轮车到蔬菜批发市场大约用了一个小时,他的三轮车上装满了大白菜、胡萝卜等蔬菜。“在

农贸市场每斤大葱得1.5元,而在这儿批发一斤0.9元,大白菜也比农贸市场每斤便宜0.3元钱,买多了能省不少钱。”孙成林告诉记者,除了价格便宜外,每年买些放在家里过冬吃已经成为习惯。

“买了放在家里踏实,天冷了不方便出来买菜,每年都这样。”在记者随机采访中,不少市民这样回答。“我和老伴一冬天得吃三袋胡萝卜,大约有100斤吧,包饺子、做馅饼都挺好吃的。”刚买完胡萝卜的唐阿姨说,还得买些葱回家晒,“现在天气好,正是晒葱的季节,晒两天储存起来到春节吃也不坏。”

记者看到,来市场批发菜的基本上都

是老年人,虽然也有一些中年人,但占很少一部分。“我今天休假,来这儿买些大白菜,家人都挺喜欢吃的,便宜又健康。”陈先生告诉记者,他买的30斤大白菜一家人能吃两个月。

“其实,现在买冬储菜的基本上都是老人,多年养成的习惯不容易改。”济宁市农委办公室主任田武菊表示,尤其是60岁以上的老人,他们经历了商品紧缺的年代,在上世纪四五十年代,那时候没有大棚菜或拱棚菜,每到大白菜、胡萝卜等蔬菜收获的季节,老百姓都会把菜储存起来等着冬天吃,多年来已经养成冬储菜的习惯。

咋储菜,专家教你几招

“现在买了葱主要是晒,在太阳底下晒几天后就可以放起来了,随吃随取。”市民李庆英告诉记者,她每年都会买五六十斤葱,晒过后放起来,已经有几十年的习惯了。“不会放坏,都有经验了,虽然时间长了会有干皮但根部还是能吃的。”

记者采访了解到,很多市民买了菜储存着,时间短了还好,口味、颜色都没有太大变化,但时间长了有些还是会变质。“去年买的地瓜没放好,一个月后就坏了,皮发黑,很苦,

不能吃,扔掉不少。”市民陈女士说。

如果要买菜储存起来放到冬天吃,应该注意什么呢?对此,济宁市农委蔬菜站站长李玉珍表示,大葱要放到通风阴凉的地方,不能放在太阳下暴晒,这样可以保存较多的水分。土豆和萝卜最好放在编织的袋子里,用破衣服包起来,可以透气还能避光。大白菜最好放在阴凉的地方,不要扒掉外面的老菜帮,老菜帮附在菜叶上可以防止里面的菜叶干掉。“以前农村都会有地窖,现在很少有,在保存这

些冬储菜时,一定要注意通风避光,如果外形和口感有所变质,最好不要食用。”

“目前,冬储菜的价格挺高的,长时间储存没有太大的必要。”李玉珍说,比如大葱,目前鲜葱的价格每斤在1元左右,现在买了之后回去晒,菜叶和外皮都会干掉,一斤大葱至少得减少四两水分,这样算下来并不划算。“鲜菜水分多,也不用担心腐烂变质,口感也好,建议市民蔬菜不要存放太长时间,还是鲜菜比较有营养价值。”