

野菜并不“野”，多是人工菜

现在卖的基本产自大棚，真正的野菜半月后才能大量上市



记者调查发现，由于目前气温依然偏低，真正的野菜大约半个月后才会大量上市，目前市面上叫卖的野菜，其实大都是产自大棚的“人工野菜”。



棋盘社区农贸市场里，一个摊位出售苦菊等野菜。

实习生 牛耘 王清彬 摄

本报3月15日讯(实习生 杨婧婉 王金 徐青 记者 戚淑军)天暖了，野菜上市，但价格比一般蔬菜都要高。记者调查发现，由于目前气温依然偏低，真正的野菜大约半个月后才会大量上市，目前市面上叫卖的野菜，其实大都是产自大棚的“人工野菜”。

14日中午，在七里堡蔬菜批发市场，记者看到，市场上有四个菜摊在销售野菜，种类也很多，荠菜、面条菜、苦菜等应有尽有。摊主告诉记者，荠菜、面条菜3.5元一斤，苦菊现在的价格每斤在

9元左右，比一般青菜价格都要高，可由于头上顶着“野菜”的名分，还是比较受欢迎。

在一野菜摊位前，围着许多正在购买的市民，摊位上，野菜都被整齐地码着，嫩绿的色泽和肥厚的叶片十分惹人爱，“荠菜包饺子，面条菜可以炸着吃，很鲜很好吃。”摊主热情地表示，这些野菜都是从郊区地里挖来的，没有化肥和农药的污染。

一位购买了近二十斤面条菜的饭馆老板悄悄地告诉记者，现在这么大的面条菜其实都是大棚的，真正的

野菜还要再等半个来月才能下来。市场上一位老人告诉记者，自己在北墙根忙活了一上午，才挖了不到四两苦菜，市场上大量的野菜，基本都是大棚里的。现在天气还冷，真正的野菜下不来这么早，还得过上十来天才能大量上市。

有关专家介绍，大棚产的野菜比真正的野菜长得个大，色泽更鲜艳，大棚的野菜在一定温度的环境中正常施肥、喷洒杀虫剂等，才能长这么大个，虽然口感挺鲜，但营养价值却不能与真正的野菜相提并论。

“确实很想吃，但是有点贵”

市场里野菜问的多买的少

本报3月15日讯(记者 殷亚楠 实习生 牛耘 王清彬)“野菜有营养，周末咱到田地里挖野菜去。”“到哪里挖呢?”随着天气转暖，不少泉城市民在小区论坛上，寻觅起挖野菜的地方来。日前，记者到省城的几家大型农贸市场和超市走访发现，与到野外挖菜的兴致相比，市民对市场里销售的野菜不太“感冒”，摊主多说野菜问的多买的少。

8日上午，记者来到七里堡农贸市场，这里人来人往，十分热闹，叫卖声和讨价还价声此起彼伏。在一家卖苦菜的摊前，一对年轻夫妇在和摊主讨价还价后，买了五斤半苦菜。“买点菜给双方父母送去炖肉。父母都老了，不能像前几年那样到城外挖菜去了。”孙先生笑着说。

孙先生夫妇买完菜走后，好几个人又来询问了摊主苦菜的价格后，却都走开了。“这菜卖得不是很好，不景气一是因为价格有点高，比普通的菜贵，二是因为这野菜上市时间有点早。”

在该市场蔬菜区西北角一家卖面条菜的摊位前，一位大妈抓起一把面条菜，看了看，问了摊主一下价钱，得知每斤三块钱后，就走开了。“确实很想吃，但是有点贵了。”王大妈说，“不如自己去挖，还有点情调，从菜市场买回去，太贵了就没必要了。”记者在此摊前站了一刻钟，陆续地有五六人在摊前问过面条菜的价格，但摊主只做成一桩生意。“我今年卖面条菜已经有一个月了，但卖得不是很好，可能是价格比较贵吧。”摊主李先生说。

下午，记者又来到棋盘街社区菜市场，这里卖野菜的摊主不是很多，只有四五户，卖的野菜有苦菜、面条菜等。“很多人光来问这些菜是什么，但买的不多，可能是比较稀罕，很多人不知道怎么做，而且可能大家觉得比起一般的菜贵一些。”据了解，该市场上的野菜至少3块多元一斤，面条菜约3.5元一斤。位于菜市场西头的摊主说，“苦菜一般洗干净蘸酱吃，败火；面条菜一般可以包饺子，蒸了以后拌蒜吃。”

恒大地产 香港联合交易所上市股票代码: 3333



*纯南北对流户型 *独享千亩生态湖山 *拥万余平米皇家园林

新推20套·特大优惠

优惠高达26万/套 底层3.8米层高仅41万起

春季缤纷六重礼

本团购房优惠 前20名客户 享26万/套 额外惊喜82折

本项目可享精装修 大礼包96折

一次性付款额外98折

免广告(或短信)到访 即可参加免费大抽奖活动

运动中心免费体验 活动该您参加

运动中心 业主乒乓球比赛 邀您参加



咨询热线 0531-87356666 项目地址: 济南市长清区大学城与凤凰路交口东北角

免费看房 随时 济南大夏路南茂祥·碧桂园东门口一加旺 售楼部 时间: 本周六周日 上午9:00-11:00 下午14:00-15:30 寒丰



海南·恒大名都 火爆热销 循众加推 5300元/m² 送1500元/m²家装 400-887-0708