

餐桌野菜全调查

现状

春暖花开,野菜上市,泰城的人们或挖、或买,总要尝尝刚露头的新鲜野菜。白蒿、荠菜、苦菜、蛤蟆苏……这些泰城周边常见的野菜受到人们的青睐,但是由于量少价高,野菜开始走进大棚种植。



售卖自己种植的野菜,本报记者曹剑摄
凌晨四点的南关蔬菜批发市场,不少菜农来

量少价高催生野菜种植

市场上不少野菜并不“野”

本报记者 曹剑 胡修文

一天下来最多能挖七八斤

清明前后,正是野菜成熟的季节。可是,记者调查发现,由于天气干旱等因素的影响,今年的野菜很难挖,价格也相应高了许多。

4月8日一大早,泰山桃花峪67岁的宋老太就带着前一天挖的野菜坐上了开往城里的16路公交车。每年的这个时候,宋老太都会在她家附近的半山腰上挖野菜。她发现,像白蒿、荠菜、薄荷菜、蛤蟆苏之类的野菜,在农村被当成杂草,来到城里却很受欢迎。

“去年白蒿一斤10块钱左右,今年却15块多一斤,有点贵。”市民崔女士说。而宋老太却道出了她

的苦衷:一天下来,最多能挖七八斤,跑了半山腰还不如去年半天挖的多。

在文化路中段,一些卖野菜的散户和市民都在抱怨,散户觉得挖野菜太难应该涨价,而市民觉得野菜价格太高。家住岱东路附近的周琴同样感受到了尝鲜的不易。在岱北农贸市场,周琴拿着她费了几个小时采挖到的一把荠菜对记者说:“今年的野菜特别难找。”原来,周琴的母亲每到春天都喜欢吃点野菜。每年,周琴和老公周末的时候会到郊区挖些野菜。可是,今年的情况却让她有点犯难。周琴告诉记

者,她只好到科山路附近的早市上买一点孝敬母亲。就算买也得看运气,并不是每天都有,卖野菜的人很少,去晚了还买不着。

白蒿15元一斤,榆钱5元一斤,薄荷菜15元一斤……这就是上河桥早市上的野菜价格。同样,野菜价高也让许多饭店工作人员感受颇深。宋女士是天外村附近一家餐馆的厨房员工,她的感觉是,去年这个时候,白蒿饼很受欢迎。而今年,店里每天十斤白蒿都用不完。“原因很简单,一份白蒿饼卖到15块钱,顾客嫌贵。”宋女士说。

为买真野菜

饭店下乡收购

13日,泰山庄园的工作人员到徂徕镇樱桃园村收购野菜。泰山庄园总经理张西涛告诉记者,今年的野菜非常少,为了保证饭店的供应他们只好下乡收购。

“下乡收购能买到村民采挖的真野菜而不是人工种植的。”张西涛说,他每周去一次徂徕,为了保证能收到野菜,他去之前都要电话通知几个固定的村民。

在徂徕镇樱桃园村,村民马宗英用了两天的时间挖了2斤多白蒿和1斤多荠菜。马宗英告诉记者,她每年都会到半山腰上挖野菜。今年,她每天能挖到的野菜越来越少。马宗英觉得,长时间不下雨是最主要的影响。

和马宗英一样,村民张琴却选择了把挖来的野菜拿到城里去卖。有时候,张琴会把野菜摊成煎饼送到附近的饭店。“到城里的早市上去卖,虽然累点,但价格比较高,像白蒿,在城里能买到20元左右一斤。”张琴说。

同村的李钦英也是挖野菜的老手。当泰山庄园工作人员走到村里的时候,李钦英提着一篮子白蒿、荠菜赶到收购现场。工作人员称了一下,一共3斤6两。李钦英告诉记者,这是她两天挖的。

泰山庄园总经理张西涛向记者介绍,每一次从泰安城赶到樱桃园村要回100多里地。“我们这样的饭店,野菜的用量也不算少。但是,基本上只能从市场上购买或到乡下收购。”张西涛说,一些挖野菜的村民会到泰城的南关蔬菜批发市场和五马路市场销售,但大部分都会卖给一些菜贩子。菜贩子要么提高价格零售,要么送到比较熟悉的“农家乐”或者饭店。

下午2点左右,张西涛和他的同事一起整理收购的野菜。称了一下,他们一天收购的野菜一共不到30斤。张西涛说,再过半个月,一些野菜就过季了。但这20多斤野菜也就够满足饭店一天的用量。

与泰山庄园一样,泰城“红旗公社”的野菜也几乎全部来自附近村民。“红旗公社”工作人员向记者介绍,他们饭店有一些固定的送野菜的村民和菜贩子。有时候他们会打电话预订,有时候一些村民提着他们挖的野菜送到饭店。

批发市场上的野菜多是人工种植的

13日凌晨3点多,在南关蔬菜批发市场东门口不远处,68岁的刘军正蹲在一袋子约20多斤的荠菜面前,等着往来如梭的小商贩。在他旁边,是一排跟他类似的,用塑料袋装着的野菜。记者粗略数了一下,大约有20余人。刘军告诉记者,这里便是批发市场的“野菜区”。

“野菜区”一位姓张的女摊主还剩下一些塑料袋面条,一男子走过来简单过了下称,便将这袋子拎走了。张女士告诉记者,这袋子总共18斤,按照每斤1.8元价格卖给那名男子了。

篮子店的女摊主张俊兰向记者透露,批发市场上的野菜基本上都是种植的,因为野菜零售价格很

高,要是自己挖来的野菜,肯定不会舍得就以这么便宜的价格批发出去。

4月10日上午8点,在上河桥附近的小市场上,吕女士将一袋子约十多斤荠菜倒在摊位上准备出售,吕女士的荠菜比同一市场上另一位摊主出售的荠菜要肥嫩了很多,个头也比较大。“我的野菜是从山坡上挖的。”每当有顾客来到摊位前,吕女士都这样向顾客介绍。

而一位更有经验的市民悄悄告诉记者,最近吕女士每天早晨都在这里卖荠菜,她的荠菜是种植的或者是大棚里的,并非野生的。

在记者的追问下,吕女士渐渐

向记者道出了其中的实情。她家住泰城南部的洪沟,荠菜确实是种植的。

“现在荠菜已经开花了,过两天结种后收集起来,然后散在地里,第二年荠菜长出来了就可以挖来卖,中间可以浇地,施施肥,也可以不用管理。”吕女士轻描淡写地说道。

记者咨询了泰城公共营养师唐向东,唐向东认为,虽然从品种上看,生长在麦地里的和大棚里的荠菜,面条棵也属于野菜,可是从培育过程和培育方法上来说,其与真正的野菜不同。人工干预越多,野性越弱。因为野菜在生长过程中,不可避免的吸收了化肥和农药残余。

不少野菜还走进了大棚

本来野生野长的野菜不仅开始人工种植,不少还走进了大棚,完全失去了原来的野生本色。4月10日下午,记者来到了泰城南部的灌家庄。

在南关南路与泮河大街交汇立交桥的南侧,53岁的高建民正在自己二亩多的田地里忙碌着,他的工具是一只蛇皮袋和一只塑料桶。二亩多地上架起了四个大

棚,分别种植着薄荷、荷香和面条棵,大棚之外的部分也露天生长着薄荷和面条棵等菜。

谈起挖野菜种植,已经有十多年种植经验的高建民一时间眉飞色舞。在高建民看来,市场上需求量大,野菜改成种植也是顺理成章的事。高建民用右手食指已经变成了黑色的,自打他开始种植野菜,一晃已经十多年,他

的手指,也由于受野菜的浸渍,一直没有变回原本颜色。

除了灌家庄,宅子、万家庄、篮子店一直到赵庄一带,普遍存在大棚种植野菜的情况。

“今后也不仅仅是只能在春天吃上野菜,进大棚后,市民一年四季都可以吃上野菜了。”高建民告诉记者。

No.1

No.2

No.3