

时令春菜上市 板蓝根青菜成“爆款”

青岛商超、菜市场热销南方春菜 想吃本地春菜还要再等等

春回大地,伴随着气温的稳步攀升,青岛人的“菜篮子”也变得春意盎然。近日,记者探访青岛各大农贸市场和商超发现,香椿、荠菜、面条菜等春菜已经抢“鲜”上市,受到众多消费者的欢迎。目前,市场上的春菜多来自南方,且价格相对较高,例如香椿每斤售价超过70元,盒马精品荠菜每斤售价超过35元。由于目前春菜刚上市,且大多数来自南方,因此价格相对较高,伴随着本地春菜的大量上市,价格会逐步下降。

春菜在岛城市场热销

每年开春,吃春菜是人们向春天致敬的方式。伴随着春天的来临,各式各样的春菜开始走上市民餐桌。记者在崂山万象汇的盒马鲜生看到,香椿、蒲公英、苦菜根、荠菜、春笋等春菜已经上市。为了营造浓浓的咬春氛围,盒马鲜生设置“咬春尝鲜味”专区,不仅摆放着各式各样的春菜,还详细介绍了每种春菜的特色和食用方法。春菜的上市也吸引了消费者的关注,尽管价格相对较高,但仍吸引了不少消费者尝鲜。

由于是上市初期,岛城市场上春菜价格依然较高。200克的芦笋头售价12.8元,200克的面条菜售价6.99元,150克的蒲公英售价11.9元,80克的花椒芽售价14.9元,150克的大田野荠菜售价9.9元,150克的苦菜根售价12.9元。

团岛农贸市场商贩李秀华每年开春都销售野菜。李秀华告诉记者,最近春菜陆续上市,香椿、荠菜、蒲公英、面条菜等春菜都是市场上销售量较大的春菜品种。目前春菜价格还处在高位阶段,价格最高的当属香椿芽,批发价在每斤七八十元,市场零售价在每斤百元左右。荠菜价格相对较低,批发价在每斤6元左右,市场售价在每斤8元左右。苦菜目前是按把卖,质量相对较好的苦菜售价5元/把。



盒马鲜生超市内的春菜销售专区。



盒马鲜生销售的板蓝根。

上市了近20种,春菜根据时令陆续上市,从2月可以一直吃到5月初。目前销售较好的有红香椿、芦笋头、春笋、板蓝根青菜、野荠菜。盒马青岛区域商品总监董伟介绍,青岛的消费者不仅能吃到全国各地的时令春菜,本地一些特色春菜也在盒马已经上市,例如本地野荠菜、蚂蚱菜、苦菜根和花椒芽等。

李秀华介绍,目前的春菜大多来自南方,加上物流等成本,价格相对较高,青岛本地也产香椿、荠菜、面条菜等春菜,但受气温影响,预计还有半个月左右本地春菜才能上市,届时春菜价格将回归正常。

板蓝根成“爆款”春菜

作为春菜界的“扛把子”,香椿已抢“鲜”登场,但今年香椿迎来了一个强劲的对手——首次上线商超平台的板蓝根青菜。金汉涛表示,板蓝根青菜今年首次通过盒马大规模上市,目前已经成为春菜类目的第二个大单品,其日均销售水平已经超过香椿,仅次于春笋。

在80后、90后的记忆里,板蓝根是苦大于甜的药用冲剂,其作为蔬菜的一

面往往被人忽视。盒马两年前也曾尝试售卖过板蓝根叶,吸引了不少顾客尝试,但口感有渣,味道发苦,难以获得消费者青睐。板蓝根青菜却不同,上架一个月以来,日均销售已然翻倍,并且收获了不少回头客,它究竟有什么特别之处?

板蓝根青菜是华中农业大学国家油菜工程技术中心研发出的新型蔬菜,编号“崧油1号”。科学家把把蓝(板蓝根)和甘蓝型油菜进行杂交,将板蓝根广谱抗菌的特性与杂交油菜结合。与普通油菜相比,板蓝根青菜营养成分更全面,口感没有了板蓝根的苦涩,取而代之的是类似菜薹的脆甜,并且对烹饪手法要求不高,清炒或涮煮都可以,不容易煮老。

经过3年多的试种,板蓝根青菜找到了适合它的种植条件,实现批量生产,终于在今春通过盒马首次大规模上市,走上全国人民的餐桌。金汉涛表示,板蓝根青菜适合在高原种植,目前盒马在售的板蓝根青菜均来自云南,今年夏天甘肃、宁夏等地的板蓝根青菜也将上市,能够实现全国门店的稳定供应。

观海新闻/青岛晚报/掌上青岛 记者 李沛

小船海鲜扎堆上货 大头腥最抢手

南姜码头商户直播卖货,把青岛海鲜端上全国百姓餐桌

蛎虾20元一斤、小杂鱼10元一斤、笔管鱼30元一斤、鼓眼鱼100元三斤、面条鱼5元一斤……2月20日下午,崂山区沙子口南姜码头十多条渔船出海捕鱼回来,小船海鲜扎堆上货。最吸引人的当属大头腥,一条渔船带回20多条7-10斤重的大头腥,引来市民抢购,一个小时售出15条。

大头腥20元一斤引市民抢购

南姜码头下午陆续有渔船归港,不少市民踩点来购买新鲜海货。下午3时许,一船20多条大头腥上岸引来围观,大头腥个头较大,以7-10斤为主,活鱼20多元一斤。摊位上一拨人散了又围上一拨人,叫价还价声此起彼伏,买卖红火,不到1个小时,摊位上还剩5条鲜鱼。摊主每成交一单都要问一句:“放不放血?”原来,放血后的大头腥鲜香不腥。

大头腥又名太平洋鲑鱼,每年2月份前后青岛周边海域会有鱼讯。大头腥喜寒冷水域,价格不高,颇受青岛市民喜爱。曲训迪在南姜码头从事水产生意多年,他告诉记者,“今年海水温度偏高,大头腥少,一条渔船出海一趟,只能捕捞到几条。而去年此时,捕捞的鱼类以大头

腥为主,一趟能收获几百斤。”还有不少网友通过抖音直播下单,一位博主5分钟内成交两单。

直播卖货助海货卖向全国

记者刚到码头时,曲训迪正在整理刚上岸的沙丁鱼,准备发快递送往全国百姓餐桌。直播卖海货已经不是新鲜事了,曲训迪介绍:“每天会提前和几个船老大联系好,船到港后,先看货的品类,蛎虾、红头鱼、刀鱼等每样收品相好的100斤,直播开卖。我们卖的是纯正码头当日海鲜,与冻货海鲜相比,新鲜海鲜口感更细腻、肉质更紧实。秋天刀鱼丰收时,一天能卖150多单500多斤刀鱼。平常蛎虾销售量比较稳定,一天能卖50多斤,有时不开播,也会有老顾客下单。”

“我们在码头上不仅卖货,有时还带着网友看船出海、看海货上岸、看本地市民购买场景等,也让网友体验码头鱼市的烟火气。”曲训迪表示,订单来自全国各地,山东内陆多一些,来自陕西、甘肃的订单量也不少,总体上北方订单比南方多。

现场,有主播正在与粉丝互动,讲解鱼的品种习性、介绍烹饪方式,“大头腥的鱼头和鱼尾可以炖汤,鱼肉切成片可



大头腥备受市民青睐。

以涮火锅、裹上面油炸、做酸菜鱼等,只要鱼够新鲜,做刺身也可以。”

市民拎着塑料桶来买海货

20日下午,南姜码头有十多条渔船出海,这是蛇年春节后第一波渔民出海捕捞作业,捕捞的海货以杂鱼、八带为主,大个螃蟹、大虾等精品海鲜还没下船就已被预订。曲训迪介绍,南姜码头渔船都是小型木船,出海后行驶到朝连岛附近,收4至5网当天就赶回码头。

目前南姜码头有80多条木船,分为地网船和挂网船,地网船数量多一些,以捕捞八带、笔管鱼和小杂鱼为主;挂网船则捕捞大虾和刀鱼为主。这些小木船与停靠大码头的拖网铁皮渔船不同,小木船个头小,马力小,以捕捞近海当季海货为主,新鲜、价格亲民,每天吸引不少市民前来购买,有些市民像逛家门口的菜市场一样,拎着塑料桶来买海货。

观海新闻/青岛晚报/掌上青岛 记者 陈小川 摄影报道



扫码看视频