



码上看报



码上订报

编辑:党菲 校对:董文兰 美编:王樱羽 2023年3月2日 星期四



百元一斤香椿“抢鲜”上市,群众尝鲜有顾虑

香椿有毒?

合理烹饪可适量食用

春暖花开、万物萌芽,又到了大量“春菜”上市的季节。香椿被称为“树上蔬菜”,有“一口香椿掉眉毛”的说法,独特的鲜香让香椿一直稳居春菜界“顶流”,备受很多人的喜爱。

当下,在全国多地,一斤香椿的价格在百元左右,高昂的价格,并没有让香椿“失宠”,反而更加“一椿难求”。那么,今年啥时候吃香椿最划算?春季该如何健康地吃香椿?

百元一斤香椿 “抢鲜”上市

3月3日,记者走访北京多家菜市场、商超发现,春菜香椿已“抢鲜”上市,价格高达百元一斤。北京新发地市场相关人员和商户介绍,香椿目前上市量少,比较贵,等到3月中下旬批量上市,价格会慢慢下降。

“香椿今天第一天上新,一两10块钱。”3月3日,记者走访北京市东城区特吉特菜市场,一商户如是说。按照这个价格,一斤香椿的价格达到100元。

香椿价格为何如此之贵?上述商户称,售卖的香椿来自云南昆明,且为第1茬香椿,上市量少,味道鲜美。北京新发地市场一位特菜批发商也告诉记者,近期香椿抢鲜上市,量少价贵。

价格高昂的香椿劝退不少消费者,特吉特菜市场香椿摊位前,鲜少有人询问。一位消费者称,

等价格下降再去买,不一定非要赶着吃第1茬。

那么香椿的批发价又如何?特吉特菜市场另一位蔬菜商户说:“这几天香椿的批发价较高,今天是70多元一斤,质量好的甚至有150元一斤的高批发价,市场价则更贵。”该商户还透露,每年第1批香椿都是来自四川和云南,且都是陆地香椿,更贵一些。

北京新发地市场一位特菜批发商告诉记者,当天新发地市场香椿平均批发价格是60元/斤。“其中,产自山东大棚的香椿相对便宜一些,批发价格在60元/斤以下,产自云南昆明、四川等地的陆地香



椿价格在60元/斤左右,品相好的甚至更贵。”

不过,香椿百元一斤的价格也不会维持太久。北京新发地统计部相关负责人刘通表示,随着3月底4月初香椿大批量上市,香椿价格会进一步降低。多位批发商称,到4月中旬,北京本地的香椿会上市,价格将进一步下降。

今年啥时候吃香椿最划算

某电商平台App上显示,香椿月销单数都在个位数,购买的人员极少。同时,记者从线下超市了解到,目前香椿还没有到大量上市的时间,部分顾客更喜欢选择其他性价比更高的当季春菜,比如芦笋、雷笋,预计等到香椿正式上市时还是会受欢迎的。

那么,今年我们还要等多久,才能实现“香椿自由”呢?一名业内人士表示:往年香椿刚上市价格一般每斤100元不到,今年刚上市

的香椿价格比往年高了不少。预计再过半个月左右时间,市场上的香椿大量上市后,售价就会更“亲民”,估计售价会降至四五十元一斤。大家不妨再等待一段时间,如果真想尝鲜也可以,毕竟炒鸡蛋也不需要多少香椿,100克足够了。

据了解,近年来,随着香椿的市场行情持续攀升,乡间的种植培育力度不断加强,产出量明显增长。香椿芽在国内蔬菜市场上的

平均价格已经开始逐步下跌,盛产期时根据品种不同,价格基本上在每斤30元到50元之间。

业内人士认为:如今香椿芽并不愁吃,而是主要看价格高低。现在的市场供给方式主要通过蔬菜经纪人采购或农户自己卖,对于香椿消费来说,很难形成规模效应,所以尽管价格已经有所回落,但相较于规模化种植的蔬菜来说依然是数量少、价格高。

吃香椿会致癌? 专家辟谣:掌握正确食用方法即可

春季是香椿上市的季节。可关于香椿,最近网上有传言说“吃香椿会致癌,因为里面含有亚硝酸盐和硝酸盐!”“香椿中含有亚硝酸盐,食用不当的话可能引起食物中毒!”那么香椿当中含有致癌和致毒物质的说法到底是真是假?对此,陕西省疾控中心专家辟谣称,市民朋友无需过度夸大及恐慌,吃香椿掌握正确食用方法即可。

专家表示,研究表明,香椿在发芽期时,硝酸盐和亚硝酸盐含量其实是处于最低状态的,随着时间的推移,硝酸盐和亚硝酸盐的含量会逐渐升高。其中亚硝酸盐具有

一定毒性,过量食用有一定的食品安全风险。但大家不必恐慌,其他一些蔬菜中也同样含有硝酸盐和亚硝酸盐,只不过香椿中的含量要稍高一些,但只要掌握正确食用方法就不会引起中毒。

建议新鲜香椿选购时要一看二闻三查:一看是否新鲜。观察香椿的根部和茎叶,新鲜香椿根部饱满、无褶皱,茎叶挺拔且叶片有油亮的光泽,颜色暗黄或底部有老梗的香椿不够新鲜;二闻是否清香。香椿具有明显而独特的清香气味,不要购买和食用霉腐、有异味的香椿,需要注意的是,臭椿和香椿外观极为相似,但有一种怪异的臭味,不可购买和食用;三查是否掉叶。新鲜香椿芽叶片牢固,不会轻易掉落,放置时间较长的香

椿,拿起时叶片容易脱落。

香椿最好只吃香椿嫩芽,选叶子紫红色多的,如果出现腐烂变质的情况,就不要吃了。消费者从市面上购买回来的香椿,建议先用开水焯烫1分钟左右,再烹调食用,以去除大部分硝酸盐和亚硝酸盐。一些消费者会腌制香椿以延长储存时间,如果食用腌制的香椿,最好腌制20天以后再食用,这样可将亚硝酸盐降到较低水平。如果短时间贮存,可用保鲜袋装好放在冰箱4℃左右冷藏1-2天,食用前用开水焯烫。如果一次吃不完,可将香椿清洗干净后,开水焯烫后捞出沥干水分,晾凉置于保鲜袋中,排空袋内空气后密封,在冰箱-18℃左右冷冻保存并尽快食用。

(综合央广网、新华网、《西安日报》)



资料图片

2月13日一早,四川省成都市简阳市新市街道,一台胡萝卜收割机正冒雨作业。

“刚收上来的胡萝卜,马上进行清洗预冷包装,明天直接给客户送去。”正在安排采收工作的,是新市街道胡萝卜全程机械化生产基地负责人郑华明,这批胡萝卜即将送往成都某大型批发市场。

近日,四川省胡萝卜全程机械化生产技术培训会在郑华明的基地举行,不只采收,从种子到产品,一套全程机械化的胡萝卜种植技术,将在全省产区加快推进。

四川是全国胡萝卜主要生产省份之一,常年种植面积40万亩左右,产量80万吨以上,分别居全国第3、第4位。由于品种单产低、机械化程度低、商品价值低等原因,相较于其他主产区,四川胡萝卜种植效益并不明显。

“工人难找。”郑华明说,一亩胡萝卜平均产量8000斤,需要8个工人花费一天的时间,才能收完。“光是人工费就要1000元左右。”

除了人工成本高,胡萝卜采收后就地清洗预冷包装技术推广不足,也让商品价值下降不少。

去年以来,四川省开展了农业重大技术协同推广计划胡萝卜全程机械化生产应用项目,在郑华明的承包地上,项目建立了380亩胡萝卜机械化生产标准化示范基地。

清洗、预冷处理……一番机械化操作后,一袋袋可以直接进入超市精品区货架的胡萝卜就已经包装完成。通过技术改进,基地已经实现了胡萝卜种子丸粒化、耕整地、直播、灌溉、植保、收获、清洗包装、预冷处理等主要环节机械化生产,并带动周边建成了3000余亩胡萝卜机械化生产示范园。

“机械应用效果明显,单从利润上说,相比于人工,每亩的收益可以增加1000元左右。”郑华明算了一笔细账,与传统种植技术相比,机械化种植技术每亩可减少化肥施用量5%以上,农药使用次数减少两次,用药成本降低2.5%。

更重要的是,机械化收获后,采收成本每斤0.02元—0.03元,较每斤0.15元的人工采收成本明显下降,每亩节省人工费约900元。

此外,为了解决品种单产低的问题,基地引进了红优塔芯胡萝卜、七寸映红、中誉1877等胡萝卜新品种和组合,开展新品种引进试验,一批适宜四川地区机械化种植的优质抗病品种正在筛选中。

“总体节本增效可达87%以上。”四川省园艺作物技术推广总站相关负责人介绍,下一步将在四川全省胡萝卜产区加快全程机械化技术推广。

(据《四川农村日报》)

全程机械化生产

胡萝卜产业节本增效87%以上

科技大求真