

时令野菜长沙上市,今年翻倍涨

香椿95元/斤,吓退尝鲜主妇 想吃便宜野菜要等到月底



3月11日,长沙市荷花池菜市场,香椿、春笋已经上市。记者 童迪 摄

这个时节的菜场,处处都透着春天的气息,香椿、蕨菜、蒿蒿、荠菜、春笋等野菜纷纷上市。买一把青葱鲜嫩的属于春天的菜,一口咬下去,满嘴都是货真价实的小清新。

带着新鲜劲儿的野菜,价格也是在尖儿头上。长沙的香椿卖到了95元/斤,春笋也比往年贵出了两三元,不过蕨菜却比去年便宜了2元。

马王堆蔬菜市场的潘姐说,到了3月下旬,野菜就会便宜了。

■三湘华声全媒体记者 侯小娟

香椿95元/斤 主妇看了直摇头

一年里,能吃到香椿的日子大概只有一个半月。今年香椿上市的时间比去年早了10天,但是价格却贵了不少。

超市里面的香椿都用小盒子包装好了,但是价格可就贵了,要95元/斤。主妇们拿起来一看价格,小小一把就要10多元,纷纷摇头。导购阿姨说,香椿上周五才上市,并且都是从外地来的,价格有点贵,买的人也不多。

长沙市荷花池菜市场里面的香椿,最贵的50元/斤,最便宜的35元/斤。老板娘说上个星期还要80元/斤呢。

摊主大姐说,菜场里的香椿都是按“两”卖的,虽然价格比去年贵了,但是买的人也不少,一天能卖四五斤呢。

大姐说买上一小把,只有四五元,回去后烧一锅开水,把香椿扔下去,烫两三秒钟,捞出来,再挤干水分,细细切碎,撒上一小撮盐,和鸡蛋拌在一起。等油锅热了,“嗤啦”一声倒进去,那才是股春天里独有的香。

马王堆蔬菜市场的潘姐说,现在市场上的香椿大多是从外地来的,批发价都要30元/斤,到3月下旬,本地香椿会大量上市,那时候才便宜呢。

春笋12元/斤 去年批发才1.5元/公斤

哪怕是再挑剔的胃口,恐怕也不能拒绝这个时候最嫩、最好吃的春笋吧。长沙市荷花池菜市场里面那些胖乎乎、圆嘟嘟的春笋,个个都有碗口粗。

今年的春笋比去年提前

了一个星期上市。潘姐说,去年春笋在3月中旬上市,今年的暖冬让春笋冒得更早了,但是价格却比去年贵,要12元/斤。潘姐说,去年夏天干旱时间长,竹子长得不好,春天的时候发笋就不多。她的记账本上写着,去年3月20日,每公斤春笋的批发价是15元,现在的价是8元。

买菜的大姐在摊位前选了好久,还以为是冬笋。老板娘告诉她,冬笋的个头小一些,底部跟笋尖一样是收着的。春笋的个头很大,随便一个都有好几斤重。大姐随手挑了一个,2斤2两,老板娘给她算了26元。还告诉她下锅之前要用开水烫一下,最好是和肥猪肉、排骨、腊肉等放一起,小火慢煨。

菜场里卖的春笋基本都是本地挖的。不过,还有一些是来自株洲炎陵县,老板们说那个地方年产鲜笋1亿公斤,都卖到日本和西欧去了。

野菜都在争先“赶集”

香椿、春笋都来唱主角了,蕨菜、野蒜头、蒿蒿自然也不落后,争抢着来赶集。

新河菜市场的老板说,今年的蒿蒿要8元/斤,比去年贵了1元/斤,野蒜头也比去年贵了1元/斤。

在菜场的一个角落,还发现了长沙人在三月三的时候买来煮鸡蛋的嫩荠菜。“江浙那边喜欢在开春的时候做凉拌菜或者包饺子。”老板说荠菜都是他从望城坡采回来的。

说起被称为“山菜之王”的蕨菜,今年价格反倒跌了,现在只要5元/斤,比去年便宜了2元/斤,老板说种植户都看到了蕨菜的商机,都在大量种植呢,价格自然贵不起来。

延伸

餐馆赶趟儿换“春装”

南泥湾

岳麓山上的南泥湾,这个星期把蒿蒿炒腊肉、香椿煎蛋、水芹菜、地木耳、春笋都做成了招牌菜。店里的大厨说,爬山的游客爱吃这些山里野菜,38元/份的香椿煎蛋最受欢迎,每天可以卖出去几十份。

百果园

城外的农家乐也正忙着推野菜。百果园的老板娘说今年春天气温低,吃春菜的时间会比去年长,一直可以吃到4月底。

老板娘说,农家乐里的野菜都是自己在野外摘回来的,价格比城里的餐馆便宜多了,“香椿煎蛋和蕨菜都只要22元/份”。老板娘还做了蒿蒿粑粑,把野外的蒿蒿采回来切碎,掺在面粉里面,加点水和糖,往油锅里一滚,吃的时候满齿留香。

喜来登

消费高一点的饭店也钟爱野菜。喜来登酒店已经把香椿、野葱、水芹菜、地木耳、蒿蒿、苦菊、野蕨等野菜拿出来。不过,他们的价格就真的“冒尖儿”,一份香椿煎蛋就要98元,野葱炒腊肉要108元/份,砂锅蒿蒿也要88元/份。店里的负责人说,每天可以卖30多份呢。

■三湘华声全媒体记者 王一辰



打香椿

俗话说“门前一树椿,春菜不担心”。朱帅说长沙的乡间有香椿树,很多农家门前都有。香椿分为红芽和青芽两种,红芽红褐色,质好,香味浓;青芽青绿色,粗一些,香味差。采回来吃的一定要先采红褐色的,下锅之前记得用开水烫一下。



支招

红芽的香椿才好吃

长沙市农业局蔬菜处的专家朱帅给我们推荐了几条采野菜的路线,不过朱帅提醒大家,认野菜是技术活,不认识的野菜或认识模糊的野菜不要采,以防采到有有毒的植物。

挖春笋

朱帅说,金洲大道望城段的乌山镇乌山村,是采竹笋的天堂。只有刚刚出土一拳左右甚至还不到一拳的春笋,挖出来才好吃。菜市场的老板也说,挖春笋一定要先找到刚露出“尖尖角”的笋子,然后刨开四周的泥土,一直挖到接近竹根的位置。



采蕨菜

朱帅告诉我们,长沙周边山间到处都有蕨菜采摘,岳麓山上都有。因为蕨菜喜阳,所以记得去向阳的山坡上找。把蕨菜采回去之后记得立马用开水烫,放在冰箱里保存一两天都是没问题的。



玛丽莱珠宝理财专栏

黄金计价更显大牌亲民范



知性、典雅、自信而自由主张,是时代赋予女人的独有韵味。而女人生活中有无数感动的片刻,美丽的瞬间,皆由珠宝来见证与铭记。黄金,一直以来在传统珠宝领域都有着不可替代的地位,购买婚嫁黄金也成为女人的一件大事。

“3·15”旋即而至,这也再次引爆了消费者在购买过程中的权益保障问题,如何购买到实惠、放心、称心的珠宝成为关注的焦点。在黄金饰品的销售上,玛丽莱珠宝一直坚持按克计重,按每日品牌实时金价进行,这也意味着更加透明、实在的消费。

随着珠宝市场竞争的

日益激烈,玛丽莱珠宝全场黄金计价出售的优势则更为明显。它使得黄金这种高贵的珠宝在市民生活中变得更加触手可及,实惠而不含水分的价格也让玛丽莱珠宝黄金饰品的亲民印象愈发的深入人心。

除了透明,还有优惠。消费者购买一次玛丽莱珠宝后,便可加入玛丽莱珠宝会员的大家庭后。此后,尊贵的会员可在玛丽莱享受到较市场价每克黄金直降30元的优惠,而一次性消费正价商品满2万元的钻石会员,还可享受每克直降40元的优惠。

此外,对于同样受到市场宠爱的翡翠和钻石,玛丽莱珠宝提供1年保值回购,3年增值回购的理财服务,再加上所有珠宝30天无理由退换货,免费以旧换新服务,同时满足了女人“喜新厌旧”的小贪心,完全免除了消费过程中的诸多后顾之忧。

■三湘华声全媒体记者 朱蓉