

春菜上市 小众新品成新宠

香椿芽等春菜上市供需两旺 板蓝根青菜、霸王花等新奇品种吸引众多年轻人尝鲜



>> 探访

开栏语

春和景明,万物复苏,当香椿的第一茬紫芽顶破料峭,荠菜的锯齿叶沾满早春晨露,春菜季就此拉开序幕。这是属于舌尖上的节气更迭:批发市场里,冷链货车载着云南香椿与沂蒙荠菜在此交会;团岛市场里,一位位摊主将带着山野气息的春笋码成翡翠阶梯;农业大学实验室里,科技为传统农业注入新鲜基因……春菜不再只是餐桌配角,它串联起从市场到餐桌、从犁铧到筷尖的完整生态链。在春分到来之际,让我们跟随记者的脚步,开启这场“尝鲜之旅”,感受春天的气息,品味春天的味道,了解春菜背后的故事。



初春的香椿芽堪称“春菜贵族”。

市民在团岛农贸市场选购春菜。

春菜上市价格亲民

清晨7点的团岛农贸市场,摊主张忠顺的摊位前围满了采购的市民。“过来买点荠菜,包饺子、炒鸡蛋都鲜得很!”市民郭女士一边挑选荠菜一边对记者说,她身边的菜篮里还装着刚刚选购的苦菜和婆婆丁。“荠菜包饺子,苦菜炒鸡蛋,婆婆丁蘸酱,三口之家花20块钱就能置办一桌春宴。”郭女士说。

跟郭女士在摊位前一同挑选荠菜的还有王大爷。“春天就该多吃点野菜,这野生荠菜的味就是比大棚种的浓郁,每年这个时候我都会买上不少,焯水之后冻在冰箱里,能吃一年。”王大爷熟练地挑选着荠菜,不一会儿就装满了一大袋。

据张忠顺介绍,最近这几周春菜销售情况特别好,每天能卖200多斤,“荠菜是卖得最好的,10元两斤,一天能卖150多斤。”张忠顺的摊位上春菜品种丰富,除了荠菜、苦菜、婆婆丁外,还有面条菜、茵陈菜、香椿芽等七八种,其中最引人注目的是泛着油亮的紫红色光泽的香椿芽。“现在香椿芽45元一斤,比刚上市时便宜了一半多。从四川空运来的香椿芽最嫩,卖得特别好。”张忠顺告诉记者,随着气温回升,香椿生长速度加快,价格从2月初的每斤百元持续回落,预计清明前后本地香椿大量上市后,售价将跌破20元。

相比“春菜贵族”香椿芽,其他春菜的价格就显得亲民多了。记者走访多家农贸市场和商超发现,一些本地的常见野菜如苦菜、婆婆丁、茵陈菜等,每斤售价稳定在5—8元;春笋价格从刚上市时的20多元降至个位数;小萝卜15元两斤,崂山草莓柿子每斤的售价从10元到15元不等。

在团岛农贸市场,记者粗略统计了一下,市场内经营春菜的商户数量占了相当大的比例。市场管理人员周席娣告诉记者,目前市场内经营春菜的商户有几十家,“春菜上市的这段时间,生意还是不错的。随着气温回升,春菜价格将进一步下降,市民的‘春日餐桌’将迎来高性价比的尝鲜季。”

年轻人打卡新奇春味

在金狮广场盒马鲜生的“春菜专区”,来自天南海北的春菜构成一幅“春日风味地图”:来自江苏南京的芦蒿脆嫩清甜,清炒豆腐干味道绝佳;来自新疆塔克拉玛干的沙葱带着戈壁气息,用米醋和蒜末凉拌最地道;来自湖北的板蓝根青菜是华中农业大学新培育的品种,涮火锅别具风味;来自海南的霸王花(火龙果花)经油泼后,会绽放出热带水果的独特风味……工作人员特别推荐宝塔花:“这种富含硒元素的蔬菜用蒜片清炒,脆甜程度堪比水果,很多年轻人买来尝鲜。”数据显示,今年盒马的春菜销量同比增长70%,板蓝根青菜销售环比增长294%,年轻人通过社交媒体分享“春味打卡”成为新趋势。

在金狮广场的盒马鲜生店内,记者遇到了一对年轻夫妻,他们的购物车里装满了各种新奇的春菜。“沙葱炒鸡蛋、芝麻菜牛肉沙拉、板蓝根青菜涮麻辣烫,这些创意吃法是我们的最爱。在社交媒体上分享这些独特的春菜料理,能收获好多朋友的点赞和评论。”妻子李女士告诉记者,对他们而言,购买和烹饪新奇春菜,不仅是满足味蕾的享受,更是一种充满乐趣的生活体验。

上班族小赵则是利用午休时间匆匆赶来购买一份“春味”。“平时工作忙,没时间做饭,但春天不吃点应季菜

总觉得缺点什么。”他拿起一盒已经洗净切好的“尝鲜装”香椿,“回家简单炒个鸡蛋,省时又美味。”小赵说,虽然工作节奏快,但春日里品尝春菜,能让自己在忙碌中感受到生活的仪式感。

春菜市场供需两旺

市民们对春菜的消费热情也反映在源头市场。走进抚顺路蔬菜批发市场,各种新鲜嫩绿的春菜琳琅满目,让人目不暇接。“现在荠菜卖得最好,一天出货量在2万斤左右,批发价在2.5元到3元之间。”抚顺路批发市场蔬菜部助理经理侯振顺告诉记者,市场内的春菜主要来自省内的蔬菜种植基地和河北等蔬菜主产区,今年春菜上市时间比往年提前了10天左右,主要原因是天气回暖较早。“目前市场内春菜的种类十分丰富,数量也非常充足。”侯振顺说,“我们市场汇聚了来自全国各地的蔬菜供应商,春菜的货源渠道广泛,能够充分满足市民的需求。”

从价格上看,除了香椿价格较高外,其他春菜价格总体平稳,与往年相比没有太大波动。经营蔬菜批发多年的商贩邵鑫告诉记者:“今年受气候影响,香椿产量有所减少,所以价格比去年同期上涨了不少。荠菜、苦菜等常见春菜的价格基本稳定。”从销售情况来看,春菜整体销量可观。“这几天春菜的销量明显增加,很多零售商都是冲着野菜、春笋等春菜来的。与往年相比,今年市民对春菜的购买热情似乎更高了。”邵鑫说。

“目前主流的春菜是荠菜、苦菜等一些山菜,类似板蓝根青菜、霸王花这种新奇的春菜销量并不大,主要面向饭店供应。”侯振顺表示,市民对春菜的接受程度还是以传统口味为主,新奇春菜的市场还有待培育。

>> 新闻延伸

餐饮市场“春”意盎然

在崂山区石老人海水浴场附近的一家鲁菜馆内,香椿炒鸡蛋、油焖春笋等时令春菜几乎桌桌必点。店员介绍:“春菜占了菜品销量的三成,尤其是香椿和春笋,高峰期需提前备货。”与此同时,在位于金狮广场的一家餐饮店内,记者看到菜单上有石斛花炒蛋、凉拌佛手瓜苗、荠菜馄饨等多种春菜菜品。餐厅经理介绍:“每年春天我们都会根据时令推出春菜系列菜品,春菜的新鲜口感和独特风味能够为顾客带来不一样的用餐体验,深受顾客喜爱。”

老字号品牌同样不甘示弱,一家青岛本地海鲜餐厅将春菜与“开凌梭”搭配,推出“春鲜双拼”;而一家连锁餐饮品牌则推出“荠菜青团”“香椿拌豆腐”等预制菜,通过电商平台覆盖全国市场。一些高端餐厅则引入科技手段提升春菜品质,例如用液氮锁住春菜的青翠,或推出“春笋刺身”等融合菜式,将传统时令食材与现代烹饪技艺相结合。

除了餐饮企业外,崂山脚下的一些民宿还推出了“挖野菜+厨艺课”套餐,游客可跟随农户采摘荠菜、蒲公英,并由厨师指导制作春菜宴。一家民宿的主理人王女士告诉记者,不少市民携家带口专程从市区驱车前来,亲子活动预订已排到4月中旬。

从田间地头到百姓餐桌,春菜的旅程是一场与时间的赛跑,“尝一口春天”不仅承载着人们对春天的期待,也蕴含着人们对生活的热爱。当“春菜打卡”成为年轻人社交媒体的九宫格素材,当连锁餐饮企业推出春季限定菜单,我们看见传统文化和时尚潮流在碰撞中生长出新的年轮——既保留着对自然时序的敬畏,又裹挟着商业文明的潮涌。

本版撰稿摄影 观海新闻/青岛
早报记者 于健



扫码观看相关视频
拍摄/剪辑 记者
于健 厨扬

