

上百种“特菜”已在北京长期种植

冬储大白菜“兜底”供应

本报讯 耿子叶 霜降已过，立冬将至，商超市场里的冬储大白菜如期上市。不过，大白菜不再是冬季唯一的“当家菜”，即便进入隆冬腊月，市民的“菜篮子”蔬菜种类、数量都不会减少。供应量足、品种丰富，一年四季有“鲜”菜，是如今北京蔬菜市场的真实写照。而最熟悉的大白菜，成了市民的“安心菜”“兜底菜”。

随着全国蔬菜供应量增加、物流运输提速增效以及特菜本地化种植，在北京的冬季，市民每天吃上不重样的新鲜蔬菜，早已不是件稀罕事。北京市农业技术推广站副站长李红岑介绍，从上个世纪80—90年代起，北京开始引进本地不常见的蔬菜品种，来自国内其他区域乃至国外的蔬菜品种进入北京，“我们把这些菜叫‘特菜’，这些年来，北京前前后后引入了数百种‘特菜’。截至目前，固定下来长期种植的有100多种。”

种类少、数量有限、购买凭票，在计划经济时期，北京市民要在入冬时，准备一冬天吃的大白菜储备。囤得多，意味着吃得多，在那时候的老百姓餐桌上，大白菜是当家菜名副其实的配角。

从国家统计局发布的数据可以看出，自上世纪80年代以来，北京市蔬菜种植面积总体呈现先增后降再增的趋势。2020年，北京市蔬菜播种面积超过54万亩，产量超过130万吨，扭转了蔬菜生产连续多年下滑的局面；2021年，北京市持续加大对设施农业扶持力度，推进高效设施农业试点建设，促进北京市蔬菜产量大幅度增长。

今年，北京市蔬菜要实现75万亩、180万吨的生产任务。据北京市农业农村局种植业

囤菜已经成往事

管理处统计的数据显示，当前，蔬菜日均产量约6000吨，主要包括生菜、白菜、萝卜、大葱、番茄、茄子等蔬菜品种。

现今，北京全力稳定蔬菜生产种植，加强蔬菜田间生产管理，保障冬淡季蔬菜供应。北京市农业农村局种植业管理处要求各区已近生产尾声的秋大棚和日光温室，及时拉秧腾地，抢播抢种一茬油菜、菠菜、茴香等速生叶类菜，以及樱桃萝卜。目前，北京每日新增叶类蔬菜种植达到1300余亩。

北京发展壮大设施农业的同时，全国的设施农业也进入了快车道，各蔬菜大省日光温室拔地而起，加上物流运输提速发展，外地蔬菜进入北京更加快捷，市民不仅吃上了本地种植的特菜，也在冬天吃上了更多南方菜。

“特菜”变“大路菜”

从单一的大白菜，变成上百种“特菜”，这背后离不开一个非常重要的改变，“特菜”种植技术的推广。

“那时候，别说吃‘特菜’了，好多菜老百姓都没见过。”李红岑毕业实习时，骑着三轮车给京丰宾馆送绿菜花，也就是现在常见的西兰花。当时正是冬天，为了防冻，绿菜花盖着被子保温。“门卫一听送绿菜花，没听过更没见过，就想看看，一打开棉被，他说你们这菜花都捂绿了、长毛了。”

这件有趣的小事，让李红岑难忘，但也足以说明，那时候人们对蔬菜的迫切需求。在北京举行亚运会之际，绿菜花、生菜等“特菜”，相继被引进北京种植。在这个过程中，农业技术推广发挥了不可替代的作用。

一个蔬菜品种，要想引进北京，要经过多项试验。首先，从世界各地来的蔬菜，到底

哪些性状具备本地化的商品性，都需要经过试验论证；其次，这些蔬菜到底适应不适应北京的气候环境等条件，也要进行适应性试验，对表现不好的品种，还要种植第二茬进行改善；然后，适应性试验成功后，进入多点示范阶段，在大兴、昌平、通州、门头沟等各区设点，进行示范种植，在成功的示范点，组织农户现场观摩学习；最后，进入推广阶段，农户自主种植，新的特菜品种，才能真正走向市场。

一个蔬菜品种从引进到大面积推广，需要经过试验示范推广环节，至少花费十多年时间，像绿菜花的本地化种植，就是经历了这样的过程。李红岑表示，这些年，北京前前后后引入了数百种“特菜”。截至目前，固定下来长期种植的蔬菜有100多种，可以说让“特菜”变成了“大路菜”。

一年四季有“鲜”菜

随着冬储菜陆续上市，北京商超、菜市场里陆续增加了大白菜、白萝卜、大葱、土豆等品类的供应量。随着经济的发展，人们购买冬储菜逐渐成为了一种情怀，市场商超等相关部门，则更多将这些耐储菜作为战略储备保障供应。

在朝阳区大黄庄菜市场，一位主要经营大葱的商户介绍，现在就开始囤大葱了，成捆大葱放到室外，能吃到过年，摊位上销售的大葱主要来自山东，一斤3元，每天能卖出去几捆大葱，成捆买价格更实惠一些。“不过，我是专门卖大葱的，一年四季卖新鲜大葱。”

吃菜讲求的也是一个“鲜”，商户能够实现一年365天卖“鲜”菜，这背后离不开农业科技力量的支撑，农技推广者称此为“周年均衡供应”，也就是说无论什么时候去市场，市民都能买到想买的蔬菜。

“在供应量充足、品种多样的

大闸蟹迎消费小高峰

销售套路仍需防范

本报讯 秦胜南 秋天正是品蟹时，今年大闸蟹成熟较晚，眼下的时节才开始形成一轮消费小高峰。

从多位蟹农、销售商家了解到，大闸蟹近期销量上升，与“不少食客希望等蟹成熟之后再提货”有一定关系。中等规格以上大闸蟹更受青睐，公蟹和母蟹成熟度越来越高，10月中下旬迎来发货高峰。苏州市阳澄湖大闸蟹行业协会新闻发言人姚水生介绍，今年阳澄湖大闸蟹价格较去年同期有所上浮，主要受供求关系影响。

大闸蟹迎消费小高潮。澄澄阳澄湖大闸蟹相关负责人陈小东介绍，近期迎来一波提货高峰。“与往年相比，今年的大闸蟹销售量总体有约15%的下降。去年这个时期，高峰时一天发货300多份，今年高峰时期的发货量不到300份，但整体销售额与往年相差不大。”

蟹状元新闻发言人王艳婷表示，10月底至11月，预计以大规模销售为主，比如公蟹在6两以上、母蟹5两以上会出现集中提货情况，这一趋势与往年基本一致。消费者对蟹的消费认知不断成熟，“从销售和客服渠道看，不少消费者能接受且熟练掌握了合适的时段选择合适的规格和品类。”

天气异常以及大闸蟹成熟较晚，其实也是影响今年销量的一大因素。根据江苏省苏州市农业农村局公布的数据，今年阳澄湖大闸蟹湖区围网养殖与高标准池塘养殖预计产量共计9400吨，这一数据与往年相比有所下降。

价格方面的变动，在一定程度上弥补了销量的下滑。在走访大闸蟹销售市场后发现，部分超市销售的大闸蟹出现价格下降的情况。在北京一家盒马X会员店，据工作人员称，阳澄湖大闸蟹单只母蟹（140~160g）较国庆节期间下降约一成，其他产地的大闸蟹价格也有下降，其中现价29.9元的单只公蟹（165~185g）之前售价37元多。永辉超市增光路店的大闸蟹也出现价格下浮，单只2两多的盘锦大闸蟹售价是21.9元。

随着销售渠道越来越丰富，人们购蟹也更加方便，既可以选择菜市场亲手挑选，也可以在即时零售平台享受30分钟到家服务，还可以在电商平台选购蟹卡预订时间提货。不过，大闸蟹消费市场上仍存在套路与花样，缺陷短两、迟迟不发货等问题屡有发生，成为消费者投诉热点。蟹卡蟹券经常被商家标注“666型、1888型”等，容易使消费者误解其真实价值，也应注意甄别。

其中，“螃蟹绑大绳”等不规范称重行为备受关注。就在国庆假期前，福建省厦门市同安区市场监管局查处2起螃蟹过度捆绑案，一家商户经营的螃蟹绑绳重量占螃蟹自重的22%，远超5%的合理范围。

另据江苏省消保委发布的第三季度消费投诉和舆情分析报告，蟹卡蟹券投诉主要集中在蟹卡高标低售花样多，兑换信息不明；兑换困难，无法正常使用；品控差，蟹质量不佳等。

蟹卡提货时压货甚至商家跑路提不到货的情况也备受诟病。据悉，由于当时蟹卡卖的价格低，背后往往会涉及“发货了亏本，只好压货的情况”。对于销售乱象，市场监管总局今年8月开展为期两个月的集中整治商品过度包装、“天价”月饼和蟹卡蟹券等问题。同时，多地市场监管部门也加大监管力度，并发布提醒函等，规范大闸蟹、蟹卡蟹券市场价格秩序。

