

5月初,豫东平原大蒜集中收获。网上关于“蒜薹滞销”“价格暴跌”“农户弃收”等传言沸沸扬扬。短视频里被丢弃的蒜薹、直播间9.9元包邮的“跳水价”,让不少人替蒜农们捏了一把汗。

作为全国大蒜种植面积最大的县之一,河南省开封市杞县的情况如何?笔者深入杞县田间地头、交易市场和加工车间,探寻“蒜薹风波”背后的真实情况。

从“滞销风波”看今年蒜市冷暖

品种不同情况不同

据介绍,大蒜生长初期先长出蒜苗,随着生长,从蒜苗中心位置抽出蒜薹。如果不对蒜薹进行及时处理,会影响大蒜头品质。在农业生产中,经常通过“抽蒜薹”促进大蒜头发育。

其实,网上疯传的“蒜薹弃收”是品种之别。杞县副县长孙勇解释了大蒜的品类差异:杞县大蒜种植分两种类型,一种专做蒜薹,蒜薹粗壮长直,主要供应商超;另一种专做蒜头,蒜薹细短,本来就是副产品,农户的收益是地下的

大蒜。
“县政府4月28日专门开会研判,‘五一’节后召开了大蒜产销对接会,外销内销一起拓。今年蒜薹价格较去年高点回落,但整体处于正常区间。去年价格处于历史高位,今年只是回归常

态。”孙勇说。

走进杞县葛岗镇陈敏屯村,蒜株挺拔,蒜头饱满。农户李大闯边弯腰拔蒜边说:“网上说蒜薹扔地里,那是光卖大蒜头品种的副产品,本来就是细短蒜薹,卖不上价。按照大蒜来说,今年一亩地少说也能收2000多斤干蒜,1斤售价1.7元至1.8元,赔不了。”

承包大户朱先鋒的90亩蒜地也在采收。他算得更细:“一亩地成本3000元出头,干蒜能产2000多斤,按1斤售价1.7元至1.8元算,一亩地能赚1000元至2000元。虽比不上去年,但应该亏不了。”他坦言,种植大户最愁地租和人工费,连片地一亩租金1200元左右,雇人费用一天一涨,散户自己干成本可控,规模经营不能只看一年账。

这种底气在杞县并非个例。几十年的种植经验让农户对价格波动“见怪不怪”。开封市未果农电子商务有限公司法定代表人王闯龙介绍,杞县人不管价钱高低,每年都种蒜薹,跟种小麦一样。

这种定力源于成熟体系——从选种到田管,从采收晾晒,形成了一套“看不见的标准化”。“啥时候浇水、施肥,蒜头剪多长柄,晾到几成干,都有讲究。”李大闯说。

正是这套“讲究”带来了品质溢价。金杞大蒜国际交易市场负责人朱宝功介绍,杞县本地蒜收购价常年比周边每斤至少高出0.3元。“这不是谁定的,是市场投票的结果。”朱宝功说。

产销对接优化服务

农户的定力是“压舱石”,完备的市场体系则是“稳定器”。

在金杞大蒜国际交易市场,货车川流不息,客商云集。作为全国最大的单体大蒜交易市场,这里辐射周边22个县区。朱宝功介绍:“太康、淮阳、商丘没有这种规模化市场,农户都得拉来咱这儿。因为这儿啥都有,质检、冷库、加工、物流,还有政府派的工作专班。”

据悉,工作专班是杞县为保障交易成立的联合工作组,每年4月起,市

场监管、农业农村、公安等部门进驻,工商、公安、法院都设了工作站。“外地客商最怕被坑,有工作专班当场解决纠纷——市场监管管交易,法院管合同,公安管治安。货我们配好。”朱宝功说。

市场内还设有河南省唯一的大蒜及大蒜制品质检中心,免费检测。品质有保障,销路自然水到渠成。王闯龙的电商团队在市场设了常驻收购点。“线上销售最怕品质不稳,杞县市场规范,虽然每斤比其他产区贵0.1元

至0.2元,但退货率低、复购率高,总体更划算。”王闯龙说。

5月上旬,杞县鲜蒜收购价每斤1元至1.3元,折干蒜每斤1.7元至1.8元,较前两年2.2元至2.5元的高位回落。但拉长时间轴看,这只是周期性回调。

从蒜薹来看,杞县也有优势。一位从商丘拉蒜来的商贩说:“俺那边没有杞县的成熟技术,没人指导,种出来的蒜薹品质跟杞县的没法比。人家剪蒜柄长短统一,俺那边蒜品相差、剪柄不标准,收购价只有0.9元多。”

延伸产业链增韧性

如何熨平波动?杞县的答案是延伸深加工产业链。

在蒜米先生(杞县)食品有限公司,总经理王森介绍,他在广东做了20多年大蒜加工工厂,选择杞县是因为产地优势——种植面积大,有地理标志,大蒜质量好。

王森签下5500亩种植基地,要求农户按标准用药施肥,以高于市场价收购。“市场上每吨收购价3000元,我给3600元,但农残不能超标,我要做品牌。”王森介绍,“企业拥有自动化蒜瓣去根设备专利技术,传统做法要一个一个抠根蒂,还得泡保鲜剂。他们的设备直接去根,不用水、不用添加剂。”

优质优价模式正在改变产销关系:龙头企业提前下订单、定标准、给底价,农户只管种好,企业负责卖好。

在杞县潘安食品有限公司,董事长潘三军也在探索。这家国家级龙头企业设有中国农业大学教授工作站、河南省农业科学院合作实验室,甚至联合河南中医药大学提取大蒜药用成分。从市级到国家级,走了10多年。企业5条深加工生产线基本不停,常年带动就业超500人。面对市场压力,潘三军

想办法化解,他说:“产量增加,冷库百万吨库存,储存商亏钱,但我们开足马力切蒜片,蒜片烘干能存10年,消化掉了当季压力。”

孙勇说,下一步,杞县将扩大大蒜保险覆盖面,推进订单农业,重点扶持拥有核心专利技术的深加工企业。

“蒜价稳住了吗?”答案或许不是一个数字,而是一种状态。5月8日中午,

金杞大蒜国际交易市场依然人声鼎沸。一位从淮阳拉蒜来的商贩说,早熟蒜价“一天比一天好”,今天已卖到1元多,“等中晚熟蒜大批下来,品质更好,价格还会往上走”。杞县农业农村局数据印证:今年大蒜实际产量同比增长5%至10%,暖冬、病虫害少、密植补救等利好对冲了晚播带来的影响。

(夏先清 杨子佩)



下月起 拿外卖先看封签

本报讯 赵宇娇 数据显示,我国网上外卖用户规模已达5.45亿人,庞大的消费体量下,如何保证外卖用餐安全始终备受关注。

据市场监管总局通知,《网络餐饮服务经营者落实食品安全主体责任监督管理规定》(以下简称“《规定》”)将于2026年6月1日起实施。《规定》明确,入网餐饮服务提供者应对餐饮食品进行包装、封口,并保证封口开启后无法复原,防止餐饮食品在配送过程中受到污染。

从地方试点到全国规范

笔者梳理发现,早期的外卖餐品封口方式缺乏统一规范,部分商家使用订书钉、普通胶带等进行简易封口,也有商家不作任何封口处理,食品安全隐患突出。2018年2月,北京市海淀区食药局联合相关平台启动食安封签项目,此后上海、广州、湖南等多地开始试点推广规范封签,并出台地方执行标准。

“随着我国外卖行业规模持续扩大、用户消费频次不断提升,外卖封签已从可选项转变为刚性需求。”食品产业分析师朱丹蓬表示,国家此前已在《餐饮服务通用卫生规范》《餐饮质量安全提升行动方案》等文件中,对外卖封签使用提出相关要求。即将施行的新规,无论是对封签的材质要求,还是各方主体责任的落实规范,都在原有标准基础上实现了更全面、更细化的升级。

商家、骑手、平台如何履责?

“《规定》实施后,商家、平台与骑手共同组成网络餐饮责任主体的三元结构。”泰和泰(哈尔滨)律师事务所律师朱帅分析,商家采用合规包装材料对餐食进行封口,确保开启后无法复原,从源头守住餐品安全;配送人员使用安全无害的配送容器,定期清洗消毒,保障餐品在配送环节不受污染;平台承担食品安全管理机构设置,风险防控,商家信息登记、审核、存档及标识规范等责任,三方协同形成完整的食品安全责任闭环。

多位业内人士认为,外卖封签的使用不仅让食品安全管理更加规范化、制度化,也为商家、骑手、消费者等带来了益处。

封签破损后怎么办?

外卖封签是辨别餐品是否被拆动、污染的重要凭证,也是消费者维护自身权益的有力依据。《规定》实施后,查验封签将成为收餐时不可缺少的环节。

“收到餐品后,首先查看是否贴有完整的食安封签,确认封签完好无损。如发现未使用食安封签或封签破损,可当场拒收并留存照片证据,通过平台客服或12315热线维权。”朱丹蓬提醒,消费者下单前可留意商家资质信息,以及“明厨亮灶”等标识,取餐后及时食用,避免长时间存放。

“不同成因的问题,对应的追责主体与处罚标准也有所区别。”朱帅表示,若问题源于商家未使用符合食品安全标准的食品容器、餐具或包装材料,消费者应优先向商家追责,平台需向消费者提供商家的真实名称、地址及有效联系方式。若商家拒不改正或情节严重,将被处以1万元以上10万元以下罚款。