

椿芽、蒜苗、蕨菜、春笋、芦笋……

# 春菜上市 市民抢“鲜”桂林春天的味道

雨水节气过后，桂林的天气乍暖还寒，市民已经感受到了春天的气息。

在万物复苏的时节，各类春菜开始陆续出现在农贸市场的摊位上，众多市民瞄准“鲜”机，争相购买，在舌尖上一品春天的味道。

## 春菜上市挺抢手

### 尝鲜价格不便宜

近期，春季“菜中贵族”——椿芽在外地以超过100元/斤的价格引起了广泛关注。作为口味独特的春季特有食物，椿芽也是不少桂林人的“宠儿”，近期，桂林不少市场上也开始出现了椿芽的身影。

“前段时间天气暖和了，一直盼着椿芽上市。前几天我终于买到了，虽然十几元钱才一小把，但回去拌辣椒碟吃真的太香了。”家住三里店附近的市民易女士说。

21日，记者来到七星区家乐市场，看到有蔬菜摊贩正在卖椿芽。摊位老板告诉记者，近期本地的椿芽非常少，属于最贵的时候，而且每天的价格不一定，基本上是按“两”销售，论斤卖便宜点，大约在45—50元/斤。

在三里店附近的另一家超市内，虽然记者采访时没有椿芽销售，但有一块牌子上写着“本地椿芽39.8元/斤”。工作人员表示，近期本地椿芽确实比较少，每天不一定有货，就算有，量也不多，而且比较好卖，前几天销售的价格确实是39.8元/斤。

西门市场一名摊贩也表示，当天的椿芽早上不到10点就卖完了，价格为50元/斤。

一些掐好的椿芽价格会更高一些。在乐群市场，记者仅找到一个摊点在售卖椿芽，摊主告诉记者，她向别人收的价格就已经到了每斤七八十元，而且全都是掐好剩下嫩芽才摆上来销售，所以现在卖10元/两。“特别喜欢吃椿芽的，又有一定消费能力的人才会来买，但一次买的量也不会太多。”

除了椿芽，记者走访了本地多家菜市和超市发现，近期新上市“春菜”的品种还真不少，野藠头、蒜苗、蕨菜、春笋、芦笋……由于刚上市不久，价格都不便宜。

记者在七星农贸市场看到，带壳春笋目前为15元/斤、蕨菜12元/斤、野藠头10元/斤、芦笋15元/斤、蒜苗15元/斤。“现在这些菜都是刚上市1个星期左右，而且产量不高，所以价格普遍偏高，不过这些春菜还是蛮好卖的，总有人愿意花钱尝鲜。”该市场一位摊主说。

## 天气适宜产量高

### 普通叶菜价亲民

记者在采访中发现，与新上市的春菜不同，市场上其他蔬菜的价格不高，特别是本地的叶菜，最便宜的甚至卖到了1元/斤。

七星农贸市场内一本本地菜销售摊点的摊主介绍，现在这个季节天气适宜，本地菜的产量还是比较高的，所以本地叶菜价格基本到了一年中最低的时候。目前本地莴笋2.5元/斤、蒜子4元/斤、芹菜4元/斤、豌豆苗2元/斤、菠菜2元/斤、枸杞菜5元/斤、葱花4元/斤、香菜4元/斤，最便宜的本地油麦菜甚至标出了1元/斤的价格。

乐群市场内的其他蔬菜价格也不高。该市场一位摊主介绍，目前，无论是本地还是外地的叶菜普遍比春节过后还便宜了0.5—2元/斤。生菜、娃娃菜、芥菜、菠菜、油麦菜、小白菜

等叶菜价格在3—4元/斤，而菜花只需要2—2.5元/斤。“春节前那段时间桂林天气冷，菜花产量低，那时候一斤甚至涨到了7元以上，过完年天气暖和后，桂林菜花产量特别高，2元一斤都不好卖。”

记者从广西桂林市发展和改革委员会网站发布的《2023年2月20日十二家市场价格采集表》中看到，34种蔬菜中，与2月6日相比，有20种蔬菜呈下跌趋势，4种蔬菜价格不变。

当然，也有一些蔬菜的价格在年后出现了价格上涨的情况。七星农贸市场内另一位蔬菜摊贩介绍，目前苦瓜的价格要卖到8—9元/斤，这个价格比之前又涨了一些，同比去年也应该贵了50%左右。此外，韭菜花和韭黄的价格卖到了20元/斤，比春节前又上涨了一些。

## 降价还需再等等

### 采食野菜要注意

乐群市场售卖椿芽的摊主表示，本地春菜很大一部分都是野菜，所以温暖潮湿的天气生长得最快，大量上市至少要等到三月中旬之后，那时候椿芽、蕨菜、白花菜、艾叶等都会比较多，量大以后价格自然就会降下去了。

市农业科学研究中心蔬菜研究所专家潘老师表示，桂林春季的确有比较多的野菜上市。根据桂林的气候特点，目前普通蔬菜中，本地的莴笋、大白菜、萝卜、菜心、菜花已经临近尾季，但依然属于产量比较大的时候，口感品质也不错。过些时日再暖和一些，这几类本地菜产量就会逐渐减少。“其实春季桂林本地的叶菜品种不多，到时候市场上的叶菜会以外地菜为主，受运输成本影响，价格可能也不会像现在的本地叶菜那么便宜。”

潘老师介绍，虽然不少市民想体验春季野菜的新鲜，但是在吃之前还是有不少注意事项。有的食物经过焯水，可以去除或减少有毒、有害成分，有助于降低中毒风险。比如挑选香椿应选嫩芽，发芽期香椿的硝酸盐和亚硝酸盐含量其实是处于最低状态的，焯水1分钟也可去除一定量的硝酸盐和亚硝酸盐；又比如春笋中草酸含量较高，也可以利用焯水的方式去除一部分草酸。

潘老师表示，有些人可能会认为野菜更新鲜，营养会更好，其实野菜不一定都是纯天然无污染的，也不一定会比普通蔬菜好，反而是常规蔬菜都是经过筛选培育、品种优化的，营养成分比较丰富，也没有什么风险。

“不要采挖、食用不知名、不熟悉的野菜，拿不准是否有毒的野菜、污染环境中生长的野菜坚决不采不食，以免发生食物中毒。”潘老师提醒，三四月份温暖潮湿，桂林的野菜、野菌会“猛蹿”，种类也会更多，市民一定要为了“吃个新鲜”就去随意采食。

记者林扬 文/摄

