

“冬日限定”霜打菜集中上市

价格实惠口感更加甜脆

武汉晚报讯(记者陈永权)近一周来,武汉最低气温持续跌破0℃,与冷空气一起到来的,还有冬季定制限量款“霜打菜”。连日来,记者走访市场发现,今年的武汉“霜打菜”已集中上市,不但价格实惠,口感更加甜糯脆口了。

12月23日清晨,记者在黄陂区盘龙一路附近菜地看到,满是绿油油披着白霜的菜,田间地头随处可见菜农忙碌的身影。正在地里采摘红菜薹的孙志武说,这里有将近200亩的露天蔬菜地,大多是附近居民种植的蔬菜,跟往年相比,今年青菜的霜更重,吃起来口感更糯更甜了。

“刚上市的霜打菜,走过路过不要错过!”在金桥永旺梦乐城店一楼蔬菜区,店员江女士正在热情地推销着“霜打菜”。1元/斤的大白菜、1.5元/斤的小白菜、4.90元/斤的菠菜、9.9元/斤的藜蒿等整齐地排列着,引来不少市民选购。

24日,在盒马鲜生万家汇店二楼,贴有“霜打菜”标签的蔬菜也不动声色地占据全场C位,品类丰富,色泽青翠欲滴。“红菜薹3.9元一把,我买了5把,太好吃了!”家住百步亭温馨苑的赵女士说,一年就2个多月能吃上霜打菜,下锅一炒,香甜鲜嫩。

盒马武汉蔬菜采购负责人成弘透露,最近是“霜打菜”集中上市时期,售价环比下降了20%左右,销售同比增长30%左右,卖得最好的是霜打红菜薹和矮棵小白菜。

除了各大商超和农贸市场,霜打菜也纷纷亮相线上平台。霜打菠菜、霜打白萝卜、霜打黄心菜……记者注意到,朴朴超市开辟了霜打菜专区,集合霜打菜产品30余款,霜打红菜薹已卖3.5万件,成为蔬菜“销冠”。

为何“霜打的蔬菜分外甜”?洪山菜薹产业协会会长冯军说,相比大棚种植的蔬菜,霜打菜都是露天种植,为了适应低温环境,植株将内部的部分淀粉转化为糖类物质,所以吃起来口感更甜糯,“红菜薹是霜打菜里的佼佼者,它在霜打之后会更加鲜甜”。

血糖偏高人群是否可以食用霜打菜?专家称,蔬菜中所含的碳水化合物总量是既定的,其甜味主要是自身原有物质的转换,有点类似“米面类食物在口腔里多咀嚼后,变得更甜”的道理,所以高血糖人群或者糖尿病患者,也可以正常食用霜打菜,不过也要注意膳食搭配,科学饮食。

白沙洲农副产品大市场蔬菜部经



盒马鲜生万家汇店贴有标签的霜打菜。

记者陈永权 摄

理邓垦介绍,近一周该市场平均每天有5500吨的蔬菜交易,近一半是霜打菜,市场总体供应充足,价格比去年同期下降超两成。随着天气转好,武汉周边大量霜打菜陆续上市,预计整体价格还将进一步回落。

汉阳公园一朵牡丹凌寒独自开

武汉晚报讯(记者明眇生 通讯员孙悦)“众芳摇落独喧妍。”用这句赞美梅花的古诗形容反季开花的牡丹,似乎也挺合适。初冬时节,汉阳公园有一朵牡丹“凌寒独自开”。

12月24日上午,记者在汉阳公园牡丹园看到,牡丹的叶片几乎都掉光了,只剩下光秃秃的枝条。园区中部却有一株牡丹竟然开出了一朵洁白的花朵。

近前一看,只见这朵牡丹的花瓣外圈雪白,内圈白中透红。花蕊中间为紫红色,四周为金黄色。该园一位工作人员告诉记者,这朵牡丹10天前就已开花,每天都有市民来看稀奇。汉阳公园牡丹园始建于20世纪80年代,目前,该园引进种植的牡丹有30余种、500余株。

负责打理牡丹园的园丁金权介绍,反季开花的这种牡丹名叫“雪映桃花”,为大花品种。它每年3月底4月初开花,颜色为粉红色,花朵直径可达20厘米左右。

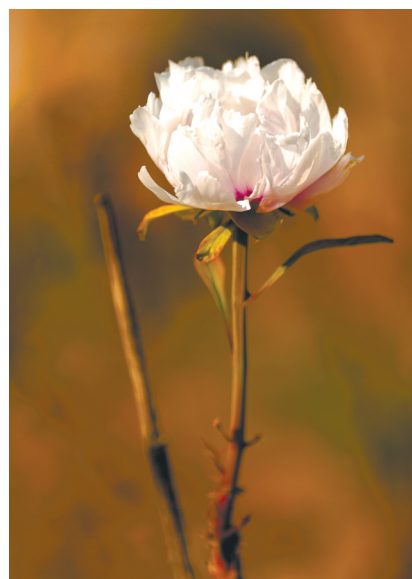
眼下开放的这朵牡丹,颜色却为白色,花朵直径约为6厘米。汉阳公园园长梅复传解释,这朵牡丹花朵小、颜色淡,主要是因为它提前开花,未经过冬天的休眠期,养分蓄积不够,无法支持它开出又大又美的花朵。

桃花、梨花、海棠、樱花等树木,在秋天反季开花并不少见,但牡丹冬天开花却很罕见。金权说,他在汉阳公园养牡丹8年,以前从未见过牡丹在冬天开花。梅复传坦言,从事园林工作30余年,自己还是头一次看到牡丹反季开花。

记者打探得知,中国科学院武汉植物园种有国内外牡丹170种,共计3000株,眼下也未出现反季开花现象。

牡丹为何冬天反季开花?市园林科学研究院高级工程师董立坤解释,这是因为今年气候异常所致。今年高温干旱天气从夏天一直持续到11月份。盛夏牡丹在花芽形成后,为了自我保护进入浅休眠状态。天气转凉后牡丹逐渐苏醒,花芽又开始生长。近期气温使极个别刚“睡醒”的牡丹误以为春天来了,花期出现了紊乱。

“已经开花的这株牡丹,明年还能开花吗?”记者问。梅复传回答,反季开花会消耗植物的养分,按常理应该修剪掉花朵,但这株牡丹只开了一朵花,对整株植物生长影响不大。为了满足市民的赏花需求,该园顺其自然,特意保留了这朵牡丹。这朵花下面还有3个花芽,等花朵凋谢了,该园会剪去残花,将下面的3个花芽抹掉两个,只保留最健壮的一个,到明年春天仍然会开花。



汉阳公园反季开花的牡丹一枝独秀。

李子云 摄

“为何要抹掉两个花芽,保留3个不是开花更多吗?”记者又问。金权回答说,要想来年牡丹花开得又大又美,冬季整形修剪时,必须抹掉多余的花芽,每根枝条只保留一个朝外生长的、最健壮的那个花芽,让营养充分供应这个花芽。

什么样的植物奶算有营养?

油料所牵头制定评价方法

武汉晚报讯(记者陈晓彤 通讯员张惠雯)12月24日,植物奶食用与营养品质评价标准研讨会在油料所召开。会议由中国绿色食品协会指导,油料所与绿色农业与食物营养专业委员会承办,旨在研讨植物奶食用与营养品质评价方法标准,推动植物奶产业高质量发展。

据悉,植物奶是用含蛋白质和脂肪的植物种子果实制成的饮品,因其低热量、低脂肪、高膳食纤维、无胆固醇、富含优质植物蛋白和复合植物源营养素、健康环保等优点,深受消费者青睐,具有广阔的发展前景。目前,我国植物奶产业正处于快速发展阶段。然而,系统的科学评价方法标准在国内尚属空白,市场销售产品质量参差不齐,迫切需要制订相关评价标准。

为此,油料所联合相关企业,通过调研18类植物奶产品,测试收集14268万条数据,建立了我国首个植物奶感官、营养成分、理化指标、稳定性、安全性与消化吸收特性评价方法体系,为推动植物奶评价方法标准制定、促进植物奶向清洁标签和健康美味升级提供了重要支撑。此次会议将征求行业专家、植物奶企业代表以及标准起草人员的意见,对相关标准进行完善,共同探讨植物奶产业的发展趋势与绿色创新技术。

讲文明 树新风 武汉晚报公益广告展播

孝老爱亲
孝心循环不止

中宣部宣教局 中国文明网