

“板蓝根青菜”是药还是菜？

武汉晚报讯(记者尹勤兵)最近,很多餐馆和超市都在售卖“板蓝根青菜”。对此,一些市民疑惑,这到底算蔬菜还是算药?记者进行了多方了解。

市民张兰最近到餐馆吃饭,菜谱上有“清炒板蓝根”字样。服务员告诉她,这种菜清甜爽口还能抗病毒。张兰对此很好奇,专门上网搜索我国药食同源目录,但是没有看到有板蓝根。她有些疑惑:这“板蓝根青菜”到底算药还是菜?

这个疑问,很多网友也都困惑。记者在武汉两家主要的网上超市看到,板蓝根青菜销售十分火爆,一份300克装售价13.7元。一些市民品尝过以后,在对其独特口感赞不绝口的同时,也提出了以上类似的问题。

记者了解到,目前市面上销售的板蓝根青菜,源自华中农业大学的一种杂交油菜。负责该科研成果转化的公司负责人秦传顶透露:板蓝根青菜是菘蓝、白菜和油菜三个品种进行杂交培育的

结果,菘蓝根部就是板蓝根,因此新品种有一定的板蓝根特性,富含膳食纤维和氨基酸等很多营养成分,食用口感回甘,但本质还是一种十字花科的蔬菜。

秦传顶介绍,新品种研发出来后,早在2014年就开始小范围种植,且在国家农业部门备案的蔬菜名就叫“菘油1号”。为什么现在叫板蓝根青菜?“主要是一种口语化的叫法,便于推广和营销。”秦传顶说,正是得益于“板蓝根”三个字的通俗解读,近些年才为大众所知。

秦传顶表示,专家曾研究“菘油1号”的确实有一定抗病毒、抗炎、免疫调节等效果,但这仅限内部研究,未经系统性验证,故在公开宣传中,暂不能宣传有药用功效。他还透露,“菘油1号”因为遗传性状不稳定,育种有难度,几代后容易退化,所以价格较普通油菜薹偏贵。

黄浦区板蓝根青菜种植大户袁焱金说,板蓝根青菜生长周期和油菜一致,本质是一种口感独



武汉部分餐厅售卖的板蓝根青菜。

记者尹勤兵 摄

特的油菜薹。在武汉地区,9月份移栽,11月份开始采摘五六茬后,至来年3月份左右就结束了。他认为“板蓝根青菜是蔬菜,而不是药”。

武汉市市场监督管理局有关负责人表示,国家最新版药食同

源目录中确实没有板蓝根。作为一种中药,板蓝根是一种十字花科植物的根部,而市售板蓝根青菜是叶子菜,两者截然不同。现有蔬菜中也无板蓝根这个品种,如商家特意强调“板蓝根”属性,则涉嫌误导。

提供更多元化的选择 提升沉浸式消费体验

中百集团江夏购物广场焕新升级

4月30日,中百集团旗下仓储超市公司第12家调改门店、江夏区第2家调改门店——江夏购物广场,焕新升级、全新起航,进一步激发新城区品质消费新活力。

据了解,门店精简同质化商品9763个,对标引进新商品5976个,商品淘汰率近65%。在保留一、二线品牌和特色商品的同时,加大趋势性、潮流性品类和网红地标商品,商品结构基本达到行业头部企业先进水平。重塑采购模式,全品类商品价格平均降幅达20%,部分类别降幅近40%。特别是针对年轻消费群体和流动性客流,增设了专业烘焙区、休闲零食区、巧克力糖果专区、湖北农展、主题+文玩、低温乳品专区等,提供更多元化的购物选择。

门店合理借鉴集团旗下调改门店经营模式、商品特点和发展成果,充分结合区域商圈消费特点,上架销售季节性、爆款网红、



生鲜区商品丰富多样。

地标性、流行时尚、平价国货等类别优质商品。

生鲜板块突出本土特色新增、品种深度强化、品牌商品延伸、售卖方式优化;食品百货板块高度还原生活场景和主题专区打造,加强“补链、换链和强链”,进口商品、自有品牌、结构

潮流和补充性商品数量占比不断提升。

作为满足家庭日常消费需求的“一站式”生活服务中心,门店通过供应链的全面重构与商品矩阵的精心打造,加强“高品质”与“烟火气”的有机组合,提升个性化、主题化、场景化的沉浸式消费

体验,充分满足目标客群购物与社交需求。

商品区域采用“区块式+开放式”的环岛屿全方位布局,同类商品更集中、更突出、更醒目,顾客选购更加省时高效。色彩搭配与商品陈列兼具美感,货架设计与灯光搭配氛围突出。

待客服务方面,随处可见的商品知识科普、使用小贴士、有爱阳光的标语,让顾客逛超市更方便、更安心、更舒心。设置顾客服务区,免费提供自助测量血压、身高、体重服务;增设自助饮水机、医药箱、爱心糖果和爱心轮椅等便民设施,提供现场加热、免费冰块、宠物寄存等便民服务。

中百集团相关负责人介绍,未来,中百集团仓储超市公司将通过内容、运营、会员、社群维度持续推进“调改门店”与社区深度链接的常态化,加强“存量门店”与“周边邻里”的日常同频共振,深耕商品和服务,突出品质与美好,强化“一刻钟便民服务区”的便捷性和服务性,让消费者的生活圈成为幸福圈,让中百的“朋友圈”变成“邻里空间”。

(通讯员吴可)