



“老三样”销量减少
又增多种“新秋菜”
菜农组微信群买菜

今年秋菜挺便宜 还能预约冬天送菜上门

□本报记者 陈悦 文/摄

楼下晾晒的“老三样”、街边装满秋菜的大车，都在提醒我们，又到一年囤菜时。连日来，记者走上街头探访秋菜市场，发现今年的秋菜车明显比去年少，买秋菜的市民也减少了。菜农为追赶销量改变了销售策略：加微信、留电话，秋菜给您送上门。居民可以跟菜农预约，冬天想吃菜时发个微信，还能送菜上门。

街头“老三样”销量减少

小区晾晒也不多

11日早，在香坊区安埠街上的秋菜销售点，记者看到，只有3个菜农在卖秋菜。“往年，卖大白菜、土豆、大葱的菜车能排两大溜儿，至少八九辆大车和四轮车抢着吆喝。”市民刘阿姨说，今年卖秋菜的车少，买的人也不多。香坊区横道街市场一位菜农告诉记者：“今年拉来3万多斤白菜，卖3天还剩这么多，往年一天就卖光。”

张阿姨买了两捆大葱。“家里人口少，买多了吃不了。菜现吃现买更新鲜，价格也不贵。”她给记者算了笔账，“储存的秋菜扒完皮，一斤白菜到过年前后，顶多剩半斤，算下来可能比在生鲜店买新鲜的都贵，所以就不买那么多了。”

记者在走访中发现，老城区居民储存秋菜的越来越少。香坊区罗马公元小区物业管家介绍，她在物业工作了8年，发现居民储存秋菜的习惯在逐渐改变，以前，小区广场上铺满了大葱、白菜，现在就特别少。“从10月2日开始，我在群里发通知，提醒大家晾秋菜可到人流稀少的地方，但能看到晾晒场上的秋菜很少。”

记者在老城区还能看到几辆卖秋菜的车，而在新城区卖秋菜的更少。对此，销售土豆的田军告诉记者，新城区住的年轻人多，没有储菜的习惯，只有把车停在老旧小区或老城区早夜市才能卖得快。

居民住上高层后，楼道里放置秋菜的空间有限，也是限制秋菜购买的一大原因。“我妈原先在楼道放酸菜缸，邻居有些不愿意，抱怨说占用公共空间影响出行，味道还不好闻。没地方放酸菜缸自然也就不腌了。”罗马公元小区住户陈瑞说，近年来手腌酸菜已经彻底退出她家生活，想吃时会到超市购买袋装酸菜。

今年秋菜售价便宜

年轻人爱买“新秋菜”

“白菜多少钱？大葱呢？”菜农们忙着



吆喝，居民则围在大车前忙着问价格。张阿姨说，今年秋菜降价明显，大葱往年每斤七八毛钱，今年便宜了近一半，还有卖两毛五一斤的；往年七八毛一斤的白菜，今年三五毛到五毛一斤；每年一块多钱的土豆今年也降到一块钱一斤了。一些市民也表示，今年秋菜价格确实不贵，而且看着都挺新鲜。

哈达红旗农贸市场副总经理苏庆介绍，连日来市场日均到货蔬菜600吨，秋菜销售占480吨，主要产自牡丹江、内蒙以及哈市周边村屯，今年秋菜批发价格出现不同程度的下降。“比如，土豆的批发价格为0.85元/斤，比去年同期降20%；白菜0.25元/斤，比去年同期降100%；大葱0.3元/斤，比去年同期降60%。”苏庆表示，今年蔬菜的产量要好于往年，菜农冬储量比前几年多。

在菜农看来，今年销量虽减少，但该有的品类一样没缺。除了白菜、土豆、大葱“老三样”，有的摊位还搭配销售雪里蕻、芥菜、胡萝卜、青萝卜、贝贝南瓜等“新秋菜”，品种丰富，琳琅满目。一位菜农告诉记者，来买秋菜的90%以上都是老年人，年轻人非常少。

王然是储秋菜年轻人中的一员，她正在挑选贝贝南瓜。她说：“南瓜健脾、润燥，非常适合秋冬食用。我多买几个存着，早上直接放蒸锅一蒸，特别适合我这种减脂期的人，总之方便又有营养。”

“近几年，有一些年轻人来买秋菜，只不过他们不腌酸菜，而是将白菜、萝卜收拾干净放到冰箱里，冬天涮火锅、炖炒都能安排上。”道里区安宁街上的家生鲜超市负责人介绍，有年轻人专门买几斤芥菜用来炒肉丝，耐储存、做起来方便，是芥菜受欢迎的主要原因。

菜农组微信群加好友

送货上门“拼服务”

“大娘，我刚才忙，没看见您微信。过一会儿我给您把菜送过去。”菜农丁艳红热情地回复储菜居民的微信消息，为争取到更多客户，丁艳红拉来一辆三轮车，专门用来送货。往年市民买菜量大，菜农才给送到家，而今年买的少也给送货上门。

丁艳红销售自家种植的双城大白菜，与往年排大队购买的火热场面相比，今年

前来购买秋菜的居民大大减少，她在香坊区一个市场里整整待了3天，连一车白菜都没卖光。

“部分市民想让我们送货上门，即便只买两三袋秋菜，我们仍会送到家。因为整个市场都这么做，你不送别的菜农就会送，这就形成了竞争。”菜农刘强说。此外，有的居民或食堂负责人还会和菜农互加微信好友，称如果有需要就直接用微信和菜农订购秋菜，菜农把菜送到指定地点。

田军告诉记者，自家种的秋菜适合冬天储存，每年都是下雪后再卖，他冬天经常为食堂送白菜和土豆，如果居民也买，几家凑个几十斤，就给捎过来了，比在自家储菜更省心，所以他建议眼下不必多买秋菜，买多了也容易烂。

菜农汪雷手机里有几个购菜微信群，他在道里区榆树镇种了十几亩秋菜，如果居民冬天需要秋菜，他冬季出早市卖菜时就多带些过来。建微信群是为了方便收集每个小区居民的需求，主打“按需供货”。

采访中，几位市民热心地向记者传授储菜秘诀，比如，将豆角、茄子、青萝卜、辣椒等切成丝，放到太阳下面晒，晒成干收起来，冬天想吃的时候拿出来；把西红柿、香菜等蔬菜放在冰箱冷冻层，冬季拿出来吃，口感会保持得不错。虽然现在生活水平条件和条件都提高了，冬季市场上蔬菜品种也丰富了，但仍有很多市民将储秋菜视为入冬的传统仪式和一种生活方式。

省市场监管局发布 早夜市食品摊区“十必须”“十严禁”

本报讯(记者 李佳琪)为规范早、夜市食品摊贩经营行为，切实提升食品安全水平，保障消费者“舌尖上的安全”，近日，省市场监管局发布早、夜市食品摊区食品安全告诫提示。

- 十 必须**
- 必须公示登记卡和健康证明(销售直接入口食品)。
 - 必须符合经营规范的着装要求。
 - 必须保证经营所需设备设施符合经营要求且整洁卫生。
 - 必须设置防蝇、防虫、防尘设施。
 - 必须及时清理经营场地垃圾及餐厨废弃物。
 - 必须查验及留存购货凭证、质量合格证明。
 - 必须保持环境整洁卫生。
 - 必须做到经营用水符合生活饮用水卫生标准。
 - 必须做到生熟、干湿、鲜活食品分开储存。
 - 必须做到食品外包装及容器无毒、无害。

- 十 严禁**
- 严禁销售“三无”、过期、变质等食品。
 - 严禁直接入口的食品裸露销售。
 - 严禁超范围、超限量使用食品添加剂或非法添加。
 - 严禁反复使用烹饪用油加工油炸食品。
 - 严禁制售生食类食品、裱花蛋糕。
 - 严禁以生鲜乳为原料制售乳制品。
 - 严禁从事非法野生动物交易。
 - 严禁制售保健食品。
 - 严禁制售特殊医学用途配方食品和婴幼儿配方食品。
 - 严禁制售婴幼儿辅助食品、运动营养食品等。

《皮肤病 不复发》来电赠阅

想知道科学、合理的改善和防治皮肤病的方法吗？由著名皮肤病专家冯彦章教授撰写的《皮肤病 不复发》一书正式出版发行，揭示了皮肤顽疾的真正致病根源。

该书通俗易懂，图文并茂，实用性强。从皮肤病患者的饮食、心理、防治、护理等方面的医学常识入手，运用了大量的临床案例，使皮肤病、各种皮炎、各种顽癣以及湿疹患者从书中得到了更好的治疗和解决办法，每个读者都可对照学习，获得相关的知识和帮助。通过阅读《皮肤病 不复发》，

很多疑问您都能从书中找到答案。了解以前不知道的治疗方法，并从众多临床病例中吸取经验，让治疗少走弯路，简单易学。为了普及皮肤病治疗常识，本次活动纯属赠阅性质，不收取任何费用。现在，只要你拨打申领热线，不花一分钱，书籍即可送到你家，由于印刷数量有限，发完为止。

申领热线 400-178-5525 即日起至10月31日
CIP数据核字(2010)第151069号 出版单位：中国医药科技出版社 书号：ISBN978-7-5067-4721-9

