城区日需两万公斤,日供应量仅2500公斤

小小野菜蕴藏大商机

春暖花开,野菜上市。鱼腥草、荠荠菜、香椿、灰灰菜等野菜受到不少市民青睐。

连日来,记者走访得知,我市市场上销售的野菜多为郊区农户采自田间野外。市蔬菜办相关负责人介绍,城区野菜日供应量约2500公斤,日需求量在2万公斤以上。面对供不应求的市场,郊区农户是否可以尝试发展野菜种植?

■文、图/记者 李寅 特约记者 曹忠宏



春暖花开,不少市民到郊区采摘野菜。

野菜量少价高,市场难觅

“这些香椿是一大早从树上采摘的,3元一两。”11日早上7时许,记者在老虎沟市场看到,几名商贩正在叫卖。据他们介绍,这些野菜是从郧县柳陂、鲍峡、郧西河夹等地拉来的。

记者在老虎沟市场转了一圈儿发现,灰灰菜、水芹菜等野菜并不多见,竹笋、香椿和鱼腥草等相对较多。这些野菜的价格比普通蔬菜高出不少。“青椒、芹菜等一般蔬菜2元一斤就能买到,这些野菜因为产量少,售价一般都在6元以上。”一位商贩告诉记者。

昨日早上6点多,记者在神定河农产品中心批发市场看到,有不少商贩从柳陂等郊区骑自行车或摩托车驮着野菜到市场出售。在商贩菜筐里,记者看到,香椿、竹笋只占蔬菜总量很少部分。“这些野菜都是我们自己在田间、山坡上采摘的,绝对正宗。”来自柳陂王家学村的张师傅告诉记者。

市蔬菜贸易总公司办公室一位工作人员介绍,市场内除了藜蒿等野菜来自外地,其他野菜都来自郊区,是农户自己采摘的。

餐馆野菜价更高

记者走访城区部分餐馆发现,菜市场的野菜不算便宜,等上了餐桌后,身价更是飙升。

三堰附近的菜馆,凉拌鱼腥草、蒜泥水芹菜等含野味的菜,价格均在20元左右,而同类素菜价格多在12至15元。餐馆老板均表示,这个价格是市场价,因为野菜的进价要高一些。

12日晚,记者和朋友在天津路一家农家乐点了一份香椿炒鸡蛋,价格为32元。“这些季节性的野菜不好买,价格自然要比一般的蔬菜高。”一服务员称。

城区野菜供不应求

采访中,有市民告诉记者,野菜一大早才能买到,一过中午,基本买不到了。记者数次走访老虎沟市场发现,确实如此。

在张湾区花果街办大路村从事无土蔬菜栽培的王建伟告诉记者,自2010年起,他就潜心研制人工种植的野菜。

记者了解到,王建伟目前经营的大棚有10余亩,每天产量有200多斤,主要是养心菜、明日叶、富贵菜,主要销售对象是城区一些酒店。“价格一般在六七元左右,这些菜在山坡上都能找到。”王建伟说,一年下来能收入20多万。

“像王建伟这样规模性种植野菜的农户少之又少。”市蔬菜办生产技术科科长王永重告诉记者,农贸市场上销售的野菜多采自郊区。

王永重给记者粗略算了一下账,城区蔬菜日需求量约在45万公斤左右,按百分之五的需求比例算,每天野菜的需求量应该在2万公斤左右,但实际上市场上每天供应的野菜只有2500公斤左右。

“竹山、郧西、竹溪有部分蔬菜规模种植户,但不种野菜。”王永重告诉记者,目前全市规模性种植野菜的只有几家,分别是郧县青曲镇有上百亩的洋姜、房县果园套种了上百亩的蕹菜。

我市野菜为何会供不应求呢?王永重分析,城郊农户土地面积不多,农户比较注重经济效益,野菜生长在荒郊野外,采摘基本不需成本,但一旦投入种植,就需要一定的精力和经济投入。同时,野菜和一般的蔬菜比产量低,随之而来的是效益不高。

可尝试将野菜基地和野菜馆有机结合

“目前城区餐馆卖的野菜主要是附带的。”王永重说,随着人们生活水平的提高,野菜越来越受市民青睐,但目前十堰还没有一家纯正的野菜馆,把野菜当做主要食材来经营。

王永重认为,从事餐饮的经营者不妨尝试在郊区租一块地,建一个野菜基地,然后在附近开一家野菜馆,为市民提供纯正的野菜消费场所,这不失为一个好的投资商机。

“一旦有这样的野菜馆出现,可能会带动这个产业的发展。”王永重说,多数野菜具有食药一体的功效,倘若纯正的野菜馆建成,随着野菜餐饮的连锁发展,将有更大的生产和消费市场空间,可能会带动更多的农户转变传统的种植观念,尝试种植野菜,从而形成生产、经营、消费及精深加工的产业链条。

