

居高不下的高温，给市民的“菜篮子”带来不小的压力。进入“伏缺季”，本地蔬菜的生产和供应情况如何？菜价走势如何？记者对此进行了走访。

高温炙烤 菜价波动 “平价菜” “外援菜” 稳供应



超市推出“平价菜”

“2根丝瓜7元钱。”“买了青菜、花菜，还搭了点毛豆，一共16元。”“两根藕、三根茭白、一把茼蒿，这三样菜就花了27元，感觉菜比肉贵。”入伏以来，蔬菜价格受天气影响波动较大，让“买汰嫂”“买汰叔”们直呼“有点辣手”“买菜都不敢问价格”。

莴菜5元/斤、空心菜5元/斤、韭菜5.5元/斤、丝瓜6元/斤……记者在方庙睦邻中心农贸市场转了一圈发现，除了萝卜、大白菜等少数几种蔬菜外，大部分蔬菜的价格都在每斤4元以上。王阿姨花23元买到了西葫芦、丝瓜、黄白菜、冬瓜等7样菜，算是相当精打细算了。“生菜、空心菜等叶菜大多是本地产的，茄果类基本上是外地的。因为山东产区受灾，最近黄瓜的批发价差不多要5元，之前只

要2元多。之前，有些地方受淹导致冬瓜烂了，最近的连续高温又晒坏了不少冬瓜，它的价格也高了些。”摊贩李老板告诉记者，受高温、暴雨、台风、病虫害等因素影响，蔬菜



菜农补种耐热菜

据了解，受梅雨季持续阴雨天和入伏后连续高温等不利天气影响，今年的“伏缺季”比去年提前一周左右，预计“伏缺”时间也会延长半个月左右。

万寿河蔬菜基地目前在田蔬菜面积仅为种植面积的35%到40%。“梅雨季之后又持续高温，导致田里的蔬菜不能正常生长。一般超过42℃蔬菜就会停止生长，最近中午时段大棚里的温度高达42℃至45℃，已经超过了蔬菜耐热的极限。”基地负责人邵士团介绍，目前基地每天的蔬菜上市

量不超过4吨，与去年同期下降了40%左右。

益佳康蔬菜基地的情况也类似。“目前我们在洛社和前洲两个基地的情况都差不多，基本上大棚空置了一半左右。目前，有些空着的大棚开始补种苋菜等耐热、耐干燥的蔬菜了。”基地技术负责人殷晓丹介绍。

业内人士指出，蔬菜价格波动预计将持续一段时间，随着本地蔬菜陆续补种，预计到9月份以后，当本地蔬菜大量上市时，菜价也将相应回落。



积极调拨“外援菜”

尽管地产蔬菜面临前期连续降雨和近期持续高温等极端天气的双重“考验”，但得益于“蔬菜外援”的及时补充，无锡市场上的蔬菜品种依然多样，缓解了供应压力。近期，朝阳农产品大市场蔬菜市场积极从全国各地调拨蔬菜以填补供应缺口。

7月以来，朝阳农产品大市场蔬菜市场大量引进了来自云南、安徽、浙江、辽宁乃至内蒙古等地的蔬菜，其中以小青菜、生菜、油麦菜等叶菜为主，还特地从安徽引进了茭白，以缓解本地叶菜和茭白减产带来的供应问题。“总体来看，土豆、冬瓜、西红柿、茄子等常见蔬菜的批发价格较为平稳，与去年同期差不多。个别蔬菜如黄瓜由于山东等产地受灾，价格略有上涨，但我们已经从内蒙古、贵州、辽宁等地加大了调拨力度。当然，批发价格也会因

蔬菜质量的不同而有所变化。”朝阳农产品大市场蔬菜市场经理任新华表示，7月以来，蔬菜批发市场每日的出货量保持在2800吨以上，与去年同期相比涨幅在16%左右。

目前，朝阳大市场蔬菜品种丰富多样，豆类、叶菜类、茄果类蔬菜满足了市民多样化的消费需求。随着季节的推移，市场将迎来更多新品种的上市，如莲藕、芋艿等蔬菜将逐渐进入销售旺季。“尽管今年莲藕产量有所减少，但市场已提前做好准备，通过多渠道组织货源，确保供应稳定。”任新华表示，市场方面将继续密切关注天气变化和市场动态，加强蔬菜调拨和储备工作，以便更好地调整供应策略，确保市民买到新鲜、优质的蔬菜。

(晚报记者 潘凡/文、摄)

产地供应量减少，导致菜价上升。

“最近我一直在超市买菜，天惠、长申、万客隆等超市的促销活动挺多，有些菜比菜场实惠。”陈老板说。据了解，面对高温引发的蔬菜成本上升压力，天惠超市积极响应政府平价号召，对消费者偏爱的时令蔬菜进行特惠促销。“冬瓜作为消暑佳品，其均价在0.63元/斤，同比降幅达13.13%，我们店的日销量稳定在1吨左右。绿豆芽、细菜、西红柿等蔬菜价格也都有不同程度下调。”天惠超市中桥店

经理陈志兰介绍，7月15日至29日，该店每日蔬菜供应量稳定在6吨左右，较去年同期增长了16.9%。同时，天惠超市还通过加强与生鲜配供的合作，拓宽采购渠道，确保蔬菜品种的多样性和货源的充足性，让市民拎稳“菜篮子”。

尽管超市在稳定蔬菜价格方面做出了诸多努力，但受连续高温影响，部分蔬菜如青菜、药芹、生菜、菠菜等因采摘、运输及保鲜难度增加，价格呈现上升趋势。为此，天惠超市将密切关注市场动态，加强与农户及批发市场的沟通，灵活调整采购策略，尽量让利于民。



酱菜糟卤大受欢迎 “不开火”美食夏季热销

持续的高温天，在厨房做饭成了一场“考验”。于是，酱菜、糟卤等各种开胃菜成为市民餐桌上的常客，商家抓住时机推出系列产品，市民购买热情高涨。

在落霞农贸市场一家摊位上，酱生姜、酱萝卜、大蒜头等20余款酱菜装在透明玻璃瓶里，诱人的色泽仿佛能把被酷暑折磨殆尽的食欲再度提振起来。住在落霞苑的张阿姨手里提着菜篮，选购了好几种酱菜，她说：“大鱼大肉都没有这个好吃，晚上咸菜拌面条，味道灵得很。”经营户张广庆介绍，天太热，大家做饭的积极性不高，不用开火且耐储存的酱菜迎来热销季。最近，碧色瓜、什锦菜、萝卜等多个品种每天都能卖出几十斤。

无锡人常说“无糟货不夏天”，作为夏令餐桌上的时令佳品，糟卤带着新意强势回归。上午9点多，室外的骄阳并未阻挡顾客们的购买热情，位于中山路上的三凤桥肉庄总店售卖窗口已排

起长队。三凤桥市场总监张健介绍，糟牛肉、糟鹅是“经典款”，今年夏季推出的新产品是糟卤锁鲜装三拼，其中包含牛肉、鸭胗及鸭翅，适宜餐桌佐餐或随身携带。“以往糟卤的核心客群是中老年人，但随着互联网传播普及，这款江南特色美食渐渐走进年轻人的视野。针对他们多元化的消费场景，锁鲜装标准化重量、方便携带，市场反馈良好。”通过传统的门店销售以及外卖平台的新零售方式，三凤桥门店的糟卤系列产品在工作日的销售量有400份左右，周末能够达到700份至800份，整体熟食类销量比去年同期增长10%。

除了在门店购买现成的熟食酱菜食品，很多市民喜欢自己在家做糟卤，糟卤汁也很畅销。张广庆介绍，将食材煮熟后过冰水捞放凉，不需要加盐或者酱油，直接用糟卤浸泡2小时至4小时即可，符合“快手菜”要求。(陈婧怡 实习生 金馨叶/文、摄)