

上世纪70年代,没有蔬菜大棚,市民们吃的都是天然环境下成熟的蔬菜。蔬菜品种也就寥寥几样,春天吃不到瓜果,八九月份吃不上叶类蔬菜。如今,人们的生活不再缺乏蔬菜,“冬吃夏菜,夏吃冬菜”毫不稀奇。反季节蔬菜已经让人们的菜篮子变得丰富多彩,然而就是这些反季节蔬菜给人们当头一棒:海南毒豇豆毒四季豆的出现,让人们开始担心,反季节蔬菜是不是都有毒?反季节蔬菜我们还能不能吃,敢不敢吃?

“毒豇豆”引发反季蔬菜有毒猜疑

农科院专家称关键还在农药使用上,全国现正推广防虫网,可让蔬菜少吃药

当季菜少反季菜来补充

“番茄本应该是7月份成熟上市的,茄子、豇豆、辣椒等喜温蔬菜也都是夏秋季上市,可是,这些菜在我们的餐桌上一年四季都不间断。”江苏省农科院蔬菜研究所所长羊杏平说,时下南京的蔬菜从外地来的占40%,本地产的占60%,但本地产的也有反季节蔬菜,大部分叶菜都是南京本地产的。

一些养生专家说,要多吃时令蔬菜,少吃反季节蔬菜。可没有反季节蔬菜,我们的胃就要反了,餐桌上就会色彩单一。就以一年12个月来说,每年都会面临“春淡”和“秋淡”的尴尬,每年的1~5月份,南京市场上的葱、韭菜、茼蒿、莴苣、豆苗、蒜苗、青菜等都是时令蔬菜,而辣椒、番茄、茄子、黄瓜、丝瓜等瓜果类蔬菜几乎是零;而每年的八九月份,大白菜还没有上市,瓜果蔬菜有的已经下市,而叶类蔬菜还没有成熟,还不能吃,缺菜相当严重。

反季菜栽培还很低级

“也许再过10年,我国的反季节蔬菜生产就会摆脱现在的局面。”羊杏平介绍说,国外反季节蔬菜的栽培已经相当成熟,尤其是荷兰,反季节蔬菜比当季蔬菜口味好,营养也更丰富。

现在我国的反季节蔬菜培育,设备上还没有达到蔬菜正常生长的要求,我国的大多数蔬菜大棚,主要靠塑料膜隔离外界环境,没有补光增温等自能设备;而荷兰的反季节蔬菜大棚,是在一个自能温室环境中培育的。在这个自能环境中,如果蔬菜缺少阳光,设备就自动可以进行补光,室内光亮和夏天光亮一样强,温度也能控制在25℃左右;如果是在冬天培育夏天蔬菜,温室内的环境就和六七月份的夏天一个样;在这样的环境中,反季节蔬菜也能做到优质、高产。

“以前,江苏也有很多蔬菜培育基地引进了自能温室设备,但运营成本很大,常常入不敷出。”打个比方说,假如市场上现在卖的茄子是1元钱一斤,但从自能温室培育出来的茄子在市场上要卖到6元钱一斤,才能实现收支平衡。高价无人买,低价又亏本的



四季豆、西红柿……这些外表光鲜的反季蔬菜能不能放心吃成了人们担心的问题。制图 俞晓翔

尴尬局面,让江苏的很多自能温室改变了最初的用途。

反季菜差风味不差营养

有人认为,由于现在蔬菜大棚条件太差,光照不足、通风不好造成蔬菜品质下降,营养成分降低。羊杏平表示,这个其实不用太过担忧,曾经有专家对当季和反季节蔬菜的某一品种进行营养成分检测,发现差异并不大。要说蔬菜大棚里栽培出来的反季节蔬菜和当季蔬菜的差异,主要就在于风味较差。很多人会发现现在的西红柿吃在嘴里却嚼不出西红柿的味道来,一些耐储藏运输的蔬菜,品质会更加低一些。

天然环境下长成的瓜果,通常大家都认为“歪瓜裂枣”比较好吃,因为糖分比较足。但是在蔬菜大棚内培育的蔬菜瓜果,却是另当别论。大棚里的歪瓜裂枣一定是不能吃的,原因在于蔬菜大棚里阳光不足,温度不够,需要打激素来促进一些蔬菜瓜果的生长,激素如果用量过度,会导致蔬菜品相不好,歪瓜裂枣。

“毒豇豆”祸首是农药

由于毒豇豆事件殃及池鱼,现在人们是谈反季节蔬菜色变。专家说,这其实是冤枉了反季节蔬菜。在海南,现在的气温和南京的夏天差不多,海南生产的豇

豆和四季豆实际上是当季。之所以会造成毒豇豆和毒四季豆,是因为今年海南的气温比较高,高温、干旱又恰恰是虫害的“温床”,大批量的虫害出现,导致农民使用一些杀虫效果很强的、已被禁用的高毒农药,并形成残留超标。

江苏省农科院蔬菜研究所研究员袁希汉告诉记者,海南毒豇豆是事出有因的。一般菜农们都知道,很多农药是违禁的,比如:敌敌畏,已经被禁止使用在蔬菜上;还有一些农药,一旦浓度增加了,毒性挥发就很难,毒素就容易残留在蔬菜上;还有的农药需要一段时间挥发,比如有的农药挥发期是7天,7天过后,这些撒在蔬菜上的农药就分解了,但是有的菜农在还没有到达安全期就急忙忙把蔬菜上市了。因为这样蔬菜的成色比较好。

防虫网让蔬菜少吃农药

专家说,每年夏季,他们都为南京的小青菜提心吊胆,因为夏季南京是火炉,气温高,虫害多,怕菜农用了过量的农药,从而导致毒青菜。不过,这么多年下来,南京都安全过关了。

羊杏平说,现在全国都在推广防虫网。所谓的防虫网,就是用物理方法把虫害杜绝,让蔬菜没虫了,农民们自然就不用农药

了。最简单的一种防虫网就是在蔬菜大棚的外面加一层类似于纱窗一样的无色外套,夏秋的高温季节,虫害都被隔离在网外,进不了大棚,这样,那些专治害虫的农药就用不了了。市民吃着这些无公害蔬菜也就更放心。“南京市的蔬菜栽培基地已经用上了防虫网。5月份网上去,11月初拿掉。”

“条形码”让毒源头现形

现在,虽然有毒豇豆和毒四季豆流入南京市场,但是却查不出源头是哪一家生产的,导致所有的海南蔬菜大家都不敢吃了。羊杏平说,在未来,每家蔬菜企业的档案都要保留2年,用上与超市一样的“条形码”,立刻就可以知道具体产地、厂家,一旦有毒蔬菜流入市场,“元凶”就会无处遁形。

遗憾的是,现在的菜农都是一家一户分散的,规模化的生产企业已经有了自己的档案,但是分散的农户,实在很难给他们弄档案。“现在大家的办法是,今后推广适当规模化、标准化的蔬菜生产企业,同时,推行农民专业合作社机制,所有农药由农民专业合作社统一提供,利益和风险大家都捆绑在一起,建立类似于商标一样的东西。一发现问题蔬菜,就可以知道源头了。”

快报记者 胡玉梅

“毒豇豆”追踪

南京“毒豇豆”原产地还没查出

快报讯(记者 钟寅 实习生 陆天翔)自从南京2月23日封存了一批可疑豇豆后,众彩物流、市农林局、市工商局、食品安全委员会等多个部门展开调查,目前这批从常州凌家塘购买的豇豆已经被确认水胺硫磷残留超标,但其原产地仍未查明。

在前几天的新闻发布会上,相关部门通报了众彩物流查出豇豆、四季豆水胺硫磷超标的情况,已经查明,50公斤四季豆产自海南,而另外750公斤豇豆的原产地成谜。南京工商部门称,豇豆来自常州凌家塘市场,原产地暂时不明。常州方面则否认向南京出售过这批豇豆,双方说法不一。

昨天下午,众彩物流副总经理范兆龙告诉记者,众彩物流已经将调查豇豆来源的问题交给工商部门处理。而南京市工商局、食品安全管理委员会均表示,调查来源尚未有结果。食安委的陈处长解释称,按照市场目前的制度,外地运来的蔬菜先送速检室进行检测、关口过磅,然后由货主口头上报产地、品种等信息进行登记。这也就意味着,工商部门调查豇豆来源主要还是依靠商户口述,上溯原产地非常困难。

苏州“毒豇豆”原产海南陵水崖城

6吨问题豇豆今将销毁

快报讯(记者 李胜华)苏州也查出“毒豇豆”了。昨天下午,记者从苏州市农林部门了解到,2月27日,苏州南环桥市场检测到的来自海南的疑似毒豇豆,经复检确认,含有超标农药水胺硫磷。样品中还检出了克百威、三唑磷等农药残留超标。所幸,这6吨“毒豇豆”被及时封存,没有流入市场。

据苏州市农林局环保处负责人介绍,在进行复检的3份豇豆样品中,其中2份被检出克百威、三唑磷和水胺硫磷等农药残留超标。“样品涉及不合格豇豆共有6吨,目前已经全部被工商部门暂扣,明天上午进行销毁。”由于及时发现并进行了封存,农林部门表示“毒豇豆”并没有流入苏州市场。

记者从苏州市南环桥菜场了解到,这批豇豆来自海南的陵水和崖城。苏州市农林部门表示,今后所有运自海南的豇豆,都必须取得当地检测部门出具的合格证明才能进行销售。目前,南环桥菜场已经对所有产地为海南的豇豆进行“封杀”,只要是产自海南的豇豆一律原地封存,暂时停止市场经销。

昨天,苏州市物价局价格监测中心结果显示,目前市场只有少量来自山东寿光的四季豆销售,价格5元左右一斤。目前苏州市场除了长豇豆和四季豆供应量减少外,其他主副食品市场供需正常。

相关新闻

南京市场在售蔬菜九成反季节

专业人士称,反季蔬菜多半要施激素,不好吃

所谓反季节蔬菜,就是指当地当季不产的蔬菜。在冬季,南京人还通常将南方菜称为反季节蔬菜。应该说,反季节蔬菜的出现,大大丰富了市民的菜篮子,但同时也有很多让消费者心存疑虑之处,如农药甚至是高毒农药残留是否超标等。虽然消费者热衷,但南京江浦区农林局农业蔬菜科的杨基楼科长接受记者采访时说,大棚栽培的蔬菜往往要施激素,这样的蔬菜失去了原来的味道,其实并不好吃。

杨基楼说,这个季节,南京露天栽培的当季蔬菜只有青菜、菜苔和菠菜。科巷菜场的管理人员陈一顺补充介绍说,这个天还应

该有本地的水芹、茼蒿、芋苗、冬笋,都是当季的蔬菜。

另据专家介绍,像大白菜和包菜,当季的还没有起菜,但农民会盖上稻草,冬季一直埋在雪里,过段时间起菜上市。同样被这样处理的还有藕,长成后当时不挖,一直埋在水塘中,待到春节前后挖出来上市,这些都应该算是当季的蔬菜。当然,将之称为反季节蔬菜也可以。

反季节蔬菜主要分成两种,一种是来自南方的蔬菜,像丝瓜、茄子、辣椒、黄瓜、韭菜、空心菜、茼蒿、苋菜、生瓜、荷兰豆、四季豆、豇豆、四季豆、香菜、生菜、西兰花等;另一种是大棚栽培或是

无土栽培的蔬菜,像豌豆叶,应该是在麦子收割前后才成熟并采摘的蔬菜,现在,年前就可以吃到了。此外,像八卦洲的芦蒿应该在每年的4月份才能上市,而现在采用大棚栽培,一年四季都有销售。

在谈到反季节蔬菜的占比时,陈一顺说,品种估计占到90%以上,销售也大约占到90%左右。南京最大的菜篮子——江宁众彩物流中心的有关人士也表示,现在什么是当季蔬菜,什么是反季节蔬菜很难区分,如果真要区分的话,估计反季节蔬菜要占到80%~90%,销售的量也大致如此。

记者在商贸局商贸信息网上

看到,近期在众彩销售的蔬菜品种多达80种,其中除海带和粉丝外,当季蔬菜只有青菜、菠菜、水芹、茼蒿、芋苗5个品种,反季节蔬菜占到了93.6%。

杨基楼表示,南方来的反季节蔬菜,如果农药残留不超标是完全可以放心食用的。对于采用设施栽培的反季节蔬菜,如果农药残留不超标也是可以放心食用的。问题是有的反季节蔬菜没有当季的蔬菜味道好,如西红柿,在设施栽培的时候容易落果落花,所以必须用“防落素”,“防落素”会降低西红柿的品质。另外,像反季节芦蒿也是要施加激素的。

快报记者 夏天