

“惊蛰”前后，万物复苏，大自然又轮回到了奢侈的尝鲜季。近日，记者走访城区部分农贸市场发现，香椿、荠菜占领尝鲜“人气榜”，备受消费者青睐，香椿已经卖到百元一斤。



2月22日，记者在浦江路华磊星辰农贸市场看到，目前主要有香椿、荠菜两种野菜。“香椿一盒20块钱，二两不到，算下来一斤要100块钱。荠菜便宜一点，5块钱一斤。”摊主邓师傅告诉记者，香椿是从山东进的，刚上市，价格高，现在主要是饭店采购。

“香椿炒蛋以前常吃，香得很！”正在挑选香椿的王阿姨说，尝鲜的同时，也是在回味儿时的记忆，“用荠菜做馅，包春卷、圆子，也很鲜灵！”



随后，记者又来到龙川农贸市场和太阳城农贸市场。“都是早上才挑的，新鲜，你看这个根多干净！”在龙川农贸市场旁边巷子里摆摊的刘奶奶抓起一把荠菜，向记者展示。“荠菜都是本地采摘的，当天采摘当天卖。本地香椿还没有，清明节前，才是香椿旺市。”刘奶奶介绍，七闸桥、吴桥等地都有人家栽种香椿，等大上市的时候，也就十几块钱一斤。



记者了解到，野菜周期短、采摘困难、分布广数量少、运输困难，而且作为季节性蔬菜，吃期较短，人们都想尝鲜，导致价格高。等三四月份气温升高，香椿、枸杞头、马兰头等本地野菜陆续上市，价格自然回落。

江都人民医院急诊科主任方新友提醒，尝鲜要当心，有些有毒植物和野菜长相酷似，难以鉴别，不小心食用，容易导致食物中毒。吃野菜后，一旦出现发痒、浮肿、皮疹或皮下出血等不适症状，应立即就医。

来源：扬州市江都区融媒体中心

作者：融媒记者 桑一