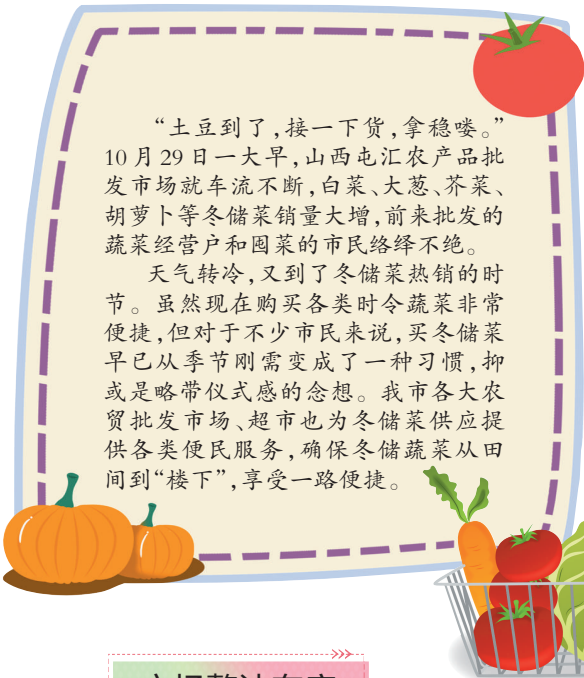


冬储菜保供应 菜篮子拎得稳

——说说太原又一年的囤菜故事



市场整洁有序
群众安心囤货

“大白菜、新鲜的大白菜，买回家腌酸菜”“新鲜芥菜刚运来，再不买就下市了，冬天就好这口儿”……10月29日7时，山西屯汇农产品批发市场早已热闹起来，来自我市以及周边的蔬菜批发商都来这里大批量采购冬储菜，还有一些市民也成袋地购买冬储菜，商贩们一时忙得不亦乐乎。

在屯汇市场里逛一圈下来，记者发现，很多冬储菜的价格都比去年便宜了不少，尤其是白菜、土豆、苤蓝等价格都在每斤一元以下。屯汇市场总经理王行政介绍，为了让市民买到最实惠的冬储菜，市场通过降低入场费、房租等办法降低商户的运营成本，还积极给商户提供与银行的金融对接服务，在政府惠农政策的加持下，一些商户三年期30万元以下贷款零利息，这样的政策能让商户尽可能轻装上阵，真正从价格上让利于民。

市场繁忙，忙中有序。这两天正处于冬储菜的销售高峰，每天交易量很大，很容易形成菜叶满地“下不了脚”的情况。不过记者看到，在售卖过程中，商贩总会抽空将剥落的菜叶和葱叶捡起来集中在摊位内，市场保洁会在固定时段，全面清运。市场管理人员则不定期巡查销售点，对检查中发现的垃圾堆放、外溢经营、随意摆放等问题及时整改，确保销售区域秩序良好，市民购物环境干净整洁。管理人员还会给每个商户的卫生和服务情况评分，月末根据评分高低，进行奖励。市场环境好了，顾客买得舒心，来得也勤，很多蔬菜批发商也自觉成为维护市场形象的主人。

屯汇市场占地面积1300亩，每天进出市场的车辆南来北往，数量庞大，却很少发生拥堵，这都得益于市场安全科学的交通动线设计，以及动态化的车辆管理制度。屯汇市场安保人员介绍，这段时间属于全年的交易高峰期，他们会根据每个时段的车流量进行实时协调、规范车辆停放，让批发商和市民都能畅通无阻地开车进来采购。



刚运到屯汇市场的白萝卜准备卸车。



人们在美特好超市门前排起长队采购冬储菜。



市民在超市采购品类丰富价格亲民的冬储菜。

品种丰价走低 老百姓得实惠

“内蒙古新土豆0.88元每斤，芥疙瘩0.49元每斤、苤蓝0.78元每斤……”10月30日一大早，美特好各大型门店前专门开辟的冬储菜售卖现场火爆，排队买菜的市民络绎不绝。住在附近的张秋旺大爷，看着今年价廉物美的冬储菜满心欢喜，抑制不住地买买买：“超市8点开始卖菜，我7点就和老伴开车过来了。昨天买的葱便宜，品相还好，今天再买点土豆、白菜、萝卜啥的，都是每斤不到一块钱，每种都存点，冬天敞开吃。”

“今年的冬储菜销售火爆，大家的购买热情非常高。”美特好滨河店的工作人员，一会儿是搬运工、一会儿是讲解员、一会儿又是导购，他们耐心向顾客讲解着各类冬储菜的产地、价格、口味等问题，一边把顾客购买的大葱、白菜、土豆成袋成捆地搬上秤台称重。拉杆箱、自行车、电动车、汽车……来买菜的市民也是各类运菜工具一应俱全，大家呼朋引伴、成群结队，从早到晚烟火气十足。

美特好超市公司副总裁孙浩介绍，美特好采购团队早就做好了冬储菜备货计划，数十名采购员坚守基地，山东、河北、内蒙古等地20余个基地共同发力，冬储菜蔬菜商品涉及20余款，价格基本在每斤一元上下，全省145家门店及线上同步经营，共享实惠。

作为我省最大的果蔬批发市场，山西屯汇农产品批发市场的冬

储菜更是品类丰富、储量充足，来自全国各地的蔬菜源源不断地送到这里，满足了我市冬季蔬菜供应。

来自安徽的甘友发常年从事土豆批发生意。他的土豆来自陕西和内蒙古，沙口的、脆口的、黄皮的、红皮的都有。从10月中旬开始，他开始大量向山西运输土豆，一个月大概要在屯汇市场售卖千余吨。除了一些市民成袋买土豆，甘友发的主要客户还是我市的商超、饭店以及周边一些地区的二级批发商。甘友发说，今年的土豆价格比往年低，预计今冬土豆价格也不会有太大涨幅，市民不必着急大量囤土豆，可以买一些先吃着，不够了再来买。

“这车白菜来自大同，一车菜有10吨，每天十几辆车运过来，市民冬天离不开的大白菜管够！”和甘友发同为安徽老乡的闫洪亮是白菜批发商，他的白菜山西本省的居多，还有一些来自河北等地。闫洪亮同样提示市民们，今年的白菜确实卖出了“白菜价”，批发每斤才0.3元左右，市民不用哄抢，随吃随买，价格“美丽”。

在屯汇还有来自清徐的本地菜、来自祁县和平遥的芥疙瘩、来自山东的苤蓝、来自四川的各色萝卜……每天来自天南海北的1500余吨冬储菜齐聚太原，丰富着市民的冬季餐桌。

刚需变成念想
今冬有滋有味

市民周阿姨和几个邻居在位于体育路的菜市场，一边采购雪里蕻和地溜子，一边兴高采烈地互相传授“腌菜秘笈”。“冬储菜一上市，我们就知道该囤菜过冬了，这是老习惯，改不了，要是家里没点存货，这个冬天过得不踏实、没滋味。”周阿姨道出了很多老太原人的储菜情结。

在北方，囤冬储菜是一种平凡日子里的烟火气。囤的是情怀，储的是记忆，更是生活的滋味。

虽说如今一年四季都能吃到各种新鲜蔬菜，大规模储存冬菜已不像以往那么常见，但价格亲民的各类冬储菜仍是冬季餐桌上的主打菜。65岁的常春娥特意叫上儿子，开车去菜市场购买了40斤土豆、30斤大葱、30斤白菜、15斤雪里蕻、20斤芥菜疙瘩，准备回家腌。“我家人就爱吃个腌酸菜、咸菜。吃面时把各色腌菜配着调和吃，啥也没法比。”确实，冬储菜里藏着主妇们的智慧。

“北方天气冷，蔬菜品种少，囤菜是咱们这里人的习惯，尤其是对于一些上了岁数的老人，储菜成了一种冬日情结。”55岁的朱阿姨，母亲77岁了，依旧坚持年年囤菜，即便她拎不动，也会吩咐子女给买回来。受母亲影响，朱阿姨自从成家后也开始囤，“吃习惯了，一到冬天就香这口，里面有妈妈的味道。”老话说“家有余粮心中不慌”，这是居安思危的中国智慧，也是所有“囤冬菜”行为的原始内涵。

10月31日是美特好冬储菜集中售卖的最后一天，除了大葱、土豆、白菜等传统冬储菜，很多市民开始丰富冬储菜餐桌——铁棍山药、红心红薯、板栗南瓜等也加入了冬储菜的行列。王燕趁中午下班过来逛超市：“我买了一些山药和南瓜，过几天还想买点大蒜和萝卜，都不是用来腌制，而是蒸煮、炒制，也不会动辄上百斤地买，就是趁着搞活动各种菜都买点。当然冬天里一锅热乎乎、软烂烂的大烩菜是我们一家的最爱。”

无论春夏秋冬，老百姓的餐桌都很丰富。冬储菜的那一段往事，已经随时光渐渐隐去，变成我们与这座城市共有的记忆。很多人，还是要或多或少，买上些冬储菜。伴着菜肴，这个冬天，就有滋有味地开始了……

记者 张秀丽 文/摄