

- ◎蔬菜家族也分三六九等,有机蔬菜凭什么就更“高贵”
- ◎有机蔬菜的口感和营养为什么比普通蔬菜好
- ◎相关专家揭开黑幕,南京市场上的很多有机蔬菜都是假的

有机蔬菜究竟是个什么菜

豇豆?有毒,不能吃!反季节蔬菜?似乎也不靠谱!受海南毒豇豆事件的影响,人们对蔬菜的选择更加挑剔了。一些家庭主厨们甚至不进菜市场,直接上超市,找那些打着“绿色蔬菜”“有机蔬菜”标签的专柜,专挑比肉还贵的有机蔬菜。

如今,南京的很多超市都开辟了有机蔬菜的专柜。但有机蔬菜究竟是什么菜?它真的比普通蔬菜有营养吗?那些专柜里的有机蔬菜是否真的符合标准?南京的有机蔬菜又是如何栽培、流进市场的呢?



民以食为天,现在人们都想吃得更营养、更安全,有机蔬菜就应运而生了,但对于它,人们还是有很多疑问的。

资料图片

疑问之一:什么是真正的有机蔬菜?

答案:有一辆车从地边驶过,有机蔬菜身份就毁了



有机蔬菜必须种在山沟沟里,深居简出才让它“身份高贵”。
资料图片

如果你对蔬菜的认识还只停留在是不是无公害,那么你已经“OUT”了!

“在国外,食品分为安全食品和有机食品两类。”南京农业大学园艺学院教授黄保健说,无公害是最低最低的要求,凡是吃的蔬菜,都应该是无公害的,如果是有毒的蔬菜,有剧毒农药残留的蔬菜,谁还敢吃?所以从前年

开始,专家们就已经不再提“无公害”,改成了提“安全”“有机”。

不过,目前农贸市场,蔬菜依然分为无公害、绿色、有机三大类。这也说明了三个等级,最尖端的是“有机蔬菜”。虽然有机蔬菜卖得比肉贵,但是真正培育、研究它的人很少。黄保健笑称:“有机理念很好,但现实操作难度太大。真正的有机蔬菜必须做到三条:

不能使用人工投入品,也就是说不能用化肥,只是顺其自然,靠天长大;不能用转基因的种子;土壤无毒,环境要清新。”

有机蔬菜栽培,首先遇到的棘手事儿就是寻找一片没有任何污染的净土。不久前,专家们对江苏的土壤环境做了一次大调查,他们把土壤分成了高速公路沿线、化工园区、城郊接合部等几大类。“高速公路沿线的地深受车辆尾气排放的毒害,周边土地栽培的蔬菜每天呼吸的是汽车尾气,导致蔬菜也有不安全因素;化工园区旁的土地,由于化工排放污染了大气,种出的蔬菜自然无法称有机;城郊接合部往往垃圾堆放严重,造成地质异常,土壤重金属超标,也无法栽培有机蔬菜。”

那么,什么样的土地才适合栽培有机蔬菜呢?

最最适合作为有机蔬菜种植的地方就是,民风淳朴、和外界很少往来的山沟沟。山沟沟里空气清新,受外界干扰很少,而且有机蔬菜基地的水系也要求自成一体,以免受其他水系的影响,“污染”了有机蔬菜。甚至从严格意义上要求,这里都不能有任何车辆,即便是一辆车也不行,因为一旦有车辆往来,就会有汽车尾气,影响了有机蔬菜的呼吸。

疑问之二:有机蔬菜如何种出来的,不施农药和化肥就算?

答案:真正的有机蔬菜培育起来很复杂

“栽培有机蔬菜只能走两个极端,一种是回归到原始种植状态,就像古人那样种蔬菜,还有一种就是高科技农业。”黄保健说,虽然大家都觉得有机蔬菜好,但是有机蔬菜占的比例非常低,国外的有机蔬菜也只有2%左右。栽培过程中,水源、大气、土壤中有害物质如何控制,都是非常严峻的事情。

由于有机蔬菜不能用人工投入品,那就只能用粪便,比如鸡粪、兔粪等。但有一个问题是,现在的鸡都是吃饲料的,而且还要

打各种抗生素,排出的粪便自然也会有激素,这也不符合种植有机蔬菜的条件,那就需要把粪便分解,这样就能把激素给去掉。同时还要去臭,要不然,有机蔬菜基地一年四季就会弥漫一股臭气。

土壤够肥后,铅、铜、汞各项指标都符合国家标准后,才能开始栽培有机蔬菜。但是栽培过程中,又遇到一个难题:蔬菜都会招惹虫子,都会有病害,怎么办?“现在对付虫子有几套办法,一套是使用防虫网,在大棚上罩一层无色蚊帐,虫子就被隔离在外

面;还可以人工捉虫。”

不过,专家说,现在的有机蔬菜并不能真正做到不施农药和化肥,只能尽量少用,比如,普通蔬菜要施肥5次,那么有机蔬菜只施肥一次,而且用的农药,也必须是用从植物中提取的生物农药。

除此之外,想对付虫子还有好几招。可以选择抗性强的种子,越是接近原生态越好,比如西红柿原产地巴西,就尽量挑选产地与巴西近的种子,这样抗虫性就好;其次,可以采用天敌,利用害虫的天性加以捕捉,低成本而高效益。

疑问之三:有机蔬菜的营养真的高吗?

答案:经过检测肯定比普通蔬菜高

天然、没有任何有毒元素,这样培育出来的蔬菜是否更好看、更好吃、更有营养?

“其实有机蔬菜和普通蔬菜长相差不多,看不出多大差别;由于不能用农药,种植的时候,必须选自身抗病能力强、虫子不喜欢的品种,比如,有一种小青菜,上面一层茸毛,看上去很奇怪,但虫子看到茸毛就不敢来了。”黄保健说。但是,这类虫子不爱的蔬菜,人们也不喜欢,很多人看到有茸毛的小青菜会觉得不舒服,就不买了。

国外,有机蔬菜品种更是奇

特,吃起来很“不习惯”。黄保健说,有一种羽甘蓝,在南京都用来做景观摆设,但国外却是有机蔬菜,“口味很差,吃起来糙糙的。”

不过,南京国环有机产品认证中心主任肖兴基认为:有机蔬菜的微量元素结构更合理,更适合人类的吸收,有机蔬菜的营养相对均衡,吃在嘴里给人感觉都不一样。“同样是番茄,有机番茄糖度高一些,吃在嘴里感觉甜甜的,而普通番茄,味道很寡淡,根本不能比。”

南京农业大学有机农业与食品研究所所长和文龙专门对有机

蔬菜和普通蔬菜的营养成分进行比对,一直跟踪了近10年。他告诉记者:“差异太大了,微量元素不是一点两点的差异,而是成倍的差别。比如维生素C,普通蔬菜的含量并不高,但有机蔬菜的含量是它的2~3倍。”和文龙说,两者的味道也不一样,有机蔬菜更自然清新。

那么,真正的有机蔬菜是不是真的很好吃?昨天,记者特意光顾了一家有机餐厅,这里所有菜都是有机蔬菜,一个单纯的炒青菜就让你停不下筷子,“味道真的不一样,就是好吃。”

疑问之四:南京到底有没有真正的有机蔬菜?

答案:很多超市里的有机蔬菜都是假的

青菜8元一斤,野山药20元一斤……只要是有机蔬菜,价格顿时翻几番。但是南京市场上卖的有机蔬菜都是真的吗?

记者采访了南京最大的物流公司众彩物流的相关负责人,他却表示,他们物流找不到有机蔬菜的影子,原因是:有市无价,有价就无市。“有机蔬菜遭遇了很多瓶颈。”

“有机蔬菜必须是小规模的生产,大规模是生产不出来的。”一位不愿意透露姓名的专家说。由于有机蔬菜种植都是小规模,而且在山沟沟内,数量少,往外送不方便,这导致无法进入大物流。

这位专家还告诉记者,南京有很多有机蔬菜都是“假马甲”,“我也是做有机蔬菜的,曾经到一家超市的有机蔬菜专柜买了里面的蔬菜回去研究,发现那里卖的根本不是有机蔬菜。其实,是不是有机蔬菜用肉眼也是可以辨认的。有机蔬菜的个头相对矮小,而且做菜的时候感觉不一样,有机蔬菜的水分相对少,很容易熟。”

为什么蔬菜加上了“有机”名,就贵出这么多?对此,南京普朗克科贸有限公司董事长宋宁解释称,高价源于高成本,以培育1亩小青菜为例,与种植一般的小青菜相比,种有机青菜要多出约1万元的钢质大棚、1200元左右的防虫网、500~600元的遮阳网,再加上定点采购比普通肥料价格高出三四倍的有机肥料,仅种植成本每500克就达2.5元。

宋宁绝对算是一个“首尝螃蟹”者,2001年涉足这块“高端”领地,一走就是10年。据介绍,很多“有机”公司都因扛不住而倒闭,但是宋宁挺了过来,不过,他笑称10年也仅仅跨过了不亏那道坎。



仔细看看这两个标识,它们可是有机蔬菜的身份证哦。

快报记者 顾炜 摄

“对有机蔬菜的认证必须每个环节都公开。”目前,南京溧水是有机蔬菜的种植基地,“白马”“春江”分别是溧水有机蔬菜的种植基地。“是不是有机蔬菜,要经过严格认证。”肖兴基说,“有机蔬菜有一套国家标准,我们都是按照国家标准来鉴定的。如果哪个有机蔬菜基地造假被查出来,要罚款3万元,同时取消有机蔬菜栽培资格。”“有机蔬菜有国家相关部门的‘中国有机产品’和‘有机认证’标识。凡是没有标识的,都是假的。”

记者来到一处有机蔬菜的专卖店,“你闻闻,尤其是西芹,特别香……”正在忙着装货的赵发亮轻轻地打开一个包装袋扯下一小段西芹,记者放在鼻子边嗅了一下,闻到的是一股纯纯的西芹味。“卖得好吗?”赵发亮告诉记者,“2003年前,我们可是举步维艰,记得当时1000多吨的有机蔬菜收上来,因为卖不出去白地倒了800多吨,现在好了。”

据了解,购买有机蔬菜的市民正迅速增加,潜在市场相当大。从国外的发展经验看,有机蔬菜通常要走过“专卖店—普通超市—专营超市”三个阶段。目前,南京有机蔬菜市场正处于进军普通超市、开启“大众化时代”的初期。



图为南京一家专卖店中销售的有机蔬菜。不过现在的有机蔬菜正处于进军普通超市、开启“大众化时代”的初期。
快报记者 顾炜 摄

»别别窍

你也可以种种有机蔬菜

南京的夏天,大家都害怕吃小青菜,一些市民买小青菜的时候,甚至会发现:虽然菜色不错,但放到鼻子前闻一闻会闻到一股农药味。不过,宋宁告诉记者一个窍门:“治理虫害那根本就是小菜。”

他说,在菜秧下地前,就先把土地耕好,这时候不要急于播种。而是用膜把地蒙起来,由于是夏天,薄膜一蒙,地就像蒸桑拿一

样,如此维持个两三天,泥土中的虫子、虫卵就被活活闷死了。而后,菜种下地,在地上蒙一层防虫网,再罩一层无色蚊帐,虫子就被隔离在外面,没有了虫害,自然就不用农药了。

看来,我们自己种有机蔬菜倒也不是遥不可及的梦,当然,你得先有一小块地。

本版主编
快报记者 胡玉梅 毛丽萍