



在众彩,您的菜篮子想装啥就有啥

蔬菜是市民餐桌上不可或缺的食物,作为承载着省、市、区领导信任与期望的“菜篮子”工程,众彩市场在丰富市民菜篮子上下了不少工夫,除了地菜外,来自山东、安徽、浙江、广西等地的客菜也逐渐增多。蔬菜的产地多了,品种上也更加丰富,一些新、奇、特的蔬菜品种汇集到众彩。同时,众彩市场严把蔬菜入市安全质量关,保证市民吃上放心、安全的蔬菜。

丰富都市人的菜篮子

走入偌大的众彩市场交易区,一抹清新的绿色映入眼帘。作为南京地区最大的蔬菜集散市场,众彩蔬菜交易区担负着南京市800万人民的蔬菜保供任务,也是承载着省、市、区领导信任与期望的“菜篮子”工程。蔬菜市场于2009年5月31日试营业以来,市场的日到货量大多稳定在2600吨左右,目前,蔬菜市场日均交易量已超过3000吨。

位于B区一层的蔬菜市场,分为客菜和地菜两大区域,蔬菜市场总占地面积81亩,建筑面积3.8万平方米,共有经营户五百多户,经营品种上百种。记者在客菜区了解到,该交易区主要经营来自山东、安徽、浙江、广西、云南、广东等地的蔬菜。地菜主要销售南京本地的蔬菜、叶菜、时令菜等,八卦洲的蛇瓜,六合的叶菜、小青菜等都可以在该交易区批发到。品种繁多的客菜,应季的本地时令菜让市民漫步众彩就可以品尝到全国各地的蔬菜品种。

新品种蔬菜受追捧

现在,如果你还认为绿色是蔬菜的主色,那你就OUT了。在众彩工作人员的带领下,记者在客菜区发现了许多“非主流”的蔬菜,包菜不是传统中的绿色而是变成了紫色;产自广西的日本南瓜个头就像苹果那么大,颜色是淡黄色的;紫色的红薯,小个头的萝卜、西红柿等让人应接不暇。

生意做久了,自然而然也就知道了一些蔬菜方面的营养知识。交易区的商户告诉记者,颜色与蔬菜的营养价值很有关系,颜色越深营养价值越高,以紫色包菜为例,不仅营养价值比一般的包菜要高,而且批发价也比普通的包菜高出两三倍。一般而言,蔬菜营养的高低遵循着由深到浅的规律,而在同一种品类的蔬菜中,深色品种比浅色品种更有营养。以紫色为例,紫菜蔬菜中含有很强抗氧化能力的花青素,有预防高血压、减缓肝功能障碍等作用,还能适当抑制食欲,有减肥的妙用。



各地各式时令菜应有尽有

除了本地叶菜外,云南的芥蓝、兰州的百合、山东的紫包菜、广西的香芋、内蒙古的土豆……全国各地的时令蔬菜应有尽有。

荷兰土豆,猜一猜它产自哪里呢?荷兰?错啦,它的产地是内蒙古,在山东、安徽等地也有种植。工作人员告诉记者,荷兰土豆皮色淡黄,肉色深黄,表皮光滑,芽眼少而浅。该品种土豆的特点是个头大,不管煮多久都不会出现粉糊状,且能保持鲜脆的口感。还记得电视剧《宰相刘罗锅》中乾隆皇帝狼吞虎咽荔浦芋头的场景吗?记者在众彩物流蔬菜市场有幸见到了电视剧中的荔浦芋头,销售人员告诉记者,这种芋头产于广西,个头大且肉呈紫色,营养价值也要比普通芋头高很多。

中秋国庆将至,蔬菜市场也开始热闹起来,除采购商外,很多市民也已经开始为过节进行大采购了。据众彩物流市场经营公司统计,近一段时间内,属白菜、青菜、土豆、萝卜等蔬菜品种销量最好。



众彩物流
Colourful
Logistics

蔬菜交易市场

南京农副产品物流中心
地址: 中国·南京市江宁区东山街道东麒路 电话: 52707777 52707518