

# 今年最后一批蚕豆即将落市,毛豆季指日可待

□记者 姚舜妤 文/摄

每年五六月都是江浙一带人吃豆的季节,春夏之交,新鲜蚕豆往往是菜市场里最受欢迎的时令货。立夏过后两周,一年一度的蚕豆季接近尾声,近日记者走访本地市场了解到,目前市场在售的本地蚕豆已经是最后一批,价格也较刚上市时低了不少,而即将到来的6月是毛豆上市的季节,目前市面上已有大棚毛豆在售,预计到6月中下旬露天毛豆就会大量上市。



刚上市的毛豆和即将落季的蚕豆

## 本地蚕豆即将落季,毛豆上市在即

5月进入尾声,菜场的高人气时令货蚕豆也即将落季。“本地蚕豆立夏前上市,现在在卖的是最后一批。”定海桔园菜场蔬菜摊主张先生表示,由于蚕豆一年种一季,上市时间短,立夏过后半个月,市场余量就不多了。“外地蚕豆年后就开始卖了,现在价格也不低,不带壳的一斤要四五十块。”

在桔园菜场的菜篮子直供点超市记者看到,在售的仅剩冷冻蚕豆,每公斤售价13.76元,新鲜蚕豆已经下架。

“我们家也只剩最后一批自种蚕豆了,品质好的、比较大的蚕豆肉每斤卖20元,小一些的或者放的时间比较久的每斤卖15元,不过各家的定价都不太一样。”定海东门菜场蔬菜摊主王阿姨说,刚上市时新鲜蚕豆特别受欢迎,近两天买蚕豆的顾客渐渐少了。

定海南珍菜场蔬菜摊主林大姐也表示,目前摊位在售的蚕豆已经是最后一批,“蚕豆角、带壳蚕豆和去壳蚕豆每斤分别卖3.5元、10元和15元。这批卖完就没有了。”

记者现场采访时,市民赵女士买了一袋去壳蚕豆,“太喜欢吃蚕豆咸菜羹,所以趁还没落季抓紧买。虽然吃起来没有上市初鲜嫩了,但价格便宜。”

虽然蚕豆季已经到了尾声,但江浙人的“吃豆季”并没有结束。在将要到来的6月,毛豆即将取代蚕豆成为舟山人桌上又一道人气美食。“现在大棚的毛豆已在卖,带壳的每斤卖13元左右,去壳的毛豆每斤卖26元左右。本地的毛豆现在还在开花阶段,上市还得等一段时间。”东门菜场的王阿姨说,本地露天种植的毛豆会在6月份陆续上市,大量上市预计要等到6月中下旬,正巧赶上“端午档”。

## 今年本地蚕豆产量少上市时间短,价格较去年略高

上市仅三周左右,今年的蚕豆季就迎来落幕,不少消费者表示“还没吃

够”。对此,众多蔬菜摊主表示,今年舟山本地蚕豆的产量较往年低,市场“很缺蚕豆”,蚕豆的价格也较往年略高。“带壳的蚕豆角去年10元钱能买3斤,今年5元钱买到1斤。”桔园菜场的张老板说。

东门菜场的王阿姨则表示,去年的蚕豆上市比今年早许多,因而上市初的价格比今年高,如每公斤剥壳蚕豆今年卖60元左右,去年则卖到90元左右。“但去年蚕豆产量高,卖的时间长,后期价格就便宜很多。今年的蚕豆季很短,市场缺豆,所以综合下来价格比去年高。”

目前市场在售的本地新鲜蚕豆余量不多,品质也较上市初逊色,但价格日渐亲民,喜爱吃蚕豆的消费者可抓紧时间购买。“我们家每斤去壳蚕豆刚上市时卖25元,现在卖15元,再过两天就跌到12元、10元了。之后豆子就老了,不好吃了。”南珍菜场的林大姐还分享了挑豆技巧,“带豆荚的蚕豆看颜色,新鲜的嫩蚕豆荚都是碧绿的,发黑就说明有些老了。其次就是看形状,豆荚饱满且节数多的最好。”

## 豆不可贪吃,谨防消化不良和溶血性贫血

虽然豆子味美且营养丰富,是春末夏初的时令货,但吃豆不能贪多。由于豆类富含植物蛋白和膳食纤维,过量食用可能导致胃肠道胀气,或引发腹泻、腹痛。

另外,有些人吃了新鲜蚕豆还会患上“蚕豆病”,症状具体表现为发热、头晕乏力、恶心呕吐、巩膜黄染、尿色发赤等。这并非因为食用者对蚕豆过敏,而是由于这部分人存在先天的基因缺陷,食用蚕豆会引发溶血性贫血,这种疾病多发于5岁以下男性儿童,具有遗传性。

据专家介绍,如果孩子第一次进食蚕豆后出现类似感冒的症状,随后巩膜、皮肤、尿液出现异常症状,就很可能患有“蚕豆病”,须及时就诊。患有“蚕豆病”的人群除了须避吃蚕豆,也要避免服用可能引起溶血的药物如阿司匹林、左氧氟沙星等,另外不可接触樟脑丸和龙胆紫(紫药水)。

## 工行舟山分行 数字化转型让网点服务更便捷

“您好,欢迎光临!请问需要办理什么业务?”走进工商银行舟山分行营业部营业大厅,一个外型呆萌、扑闪着大眼睛的小机器人就会主动迎上来,这是该营业大厅的“特别员工”——智能机器人“舟小工”。

在工行舟山分行网点宽敞、整洁、明亮的营业大厅,处处可见这样的科技元素。在智能服务区,摆放一长溜高大上的网上银行体验机、智能互动屏等各种智能设备,满足客户查询、打印流水、办卡、签约等多种业务需求,既减少了客户等候时间,又减轻了柜面压力,提高了工作效率。

近年来,工行舟山分行加快推进网点数字化转型,在网点布局选址、系统平台、自助设备、业务运营等领域应用大数据、人工智能、智能语音、RPA等新技术手段,推进线上便捷受理、集约高效处理、服务快捷交付等运营服务模式,已完成实物、信息、现金、账户、外汇等五大场景的推广应用。

该行利用RPA技术实现单位银行结算账户开户、销户业务在人行系统备案的全流程自动化处理,提高了录入准确性,减少了漏备案、迟备案等情形,节省了网点人力资源;推进电子证照在各类业务场景的应用,以单位结算账户开户业务作为突破点,持续做好电子营业执照便捷开户服务模式推广;加快会计凭证预约出售、增值税专票预约打印、本外币预约取现、智能上门收款、法人贷款直驱业务、借记卡换卡不换号、个人资信证明打印等20多种传统业务的线上化迁移,替代率均在90%以上。

同时,为帮助老年人全面融入信息化社会,工行舟山分行聚焦老年客户群体的高频金融服务场景,加强“适老化”线上金融服务,完善改进人工服务,合理运用智能技术,让数字化转型成果更好惠及包括老年人在内的广大群众。

(陈文光)

## 王林辉无土栽培 绿色蔬菜受欢迎



市民在蛟头集贸市场争相购买无土栽培纯绿色蔬菜

□通讯员 刘生国 文/摄

本报讯 普陀区六横镇五星村种粮大户王林辉承包了500多亩土地,在种足种好水稻、小麦的同时,还租用了11个钢质大棚种植无公害绿色蔬菜。目前,采用无土栽培出来的小黄瓜、梅豆、土豆,以及水培出来的黑奶油生菜、青菜等都陆续开始上市供应市场。

5月20日,王林辉提供的80多公斤梅豆和70多公斤小黄瓜在蛟头集贸市场不到一个上午就被销售一空。尽管这些蔬菜瓜果销售价格比从土壤里种出来的小黄瓜和梅豆要高一些,但不少市民还是选

择购买这种无土栽培的蔬菜。在六横岛上很多人没有吃过水培蔬菜,当水培蔬菜一摆放到蛟头集贸市场69号至70号自产自销的蔬菜摊位上,尽管这些水培蔬菜每公斤售价20元,但还是有不少市民前去购买。

一位姓周的市民说,自己从来没有吃过水培蔬菜,现在有这样纯绿色环保的水培蔬菜可以买了,一定要买几公斤回家去品尝品尝。据王林辉介绍,这种大棚水培蔬菜每20天左右可以种出一茬,每年至少能种出15茬的水培蔬菜供应市场。