

蔬菜搭乘专车,直达港澳餐桌

去地里玩儿

“掌上洛阳”
客户端特约

□洛报融媒记者 马硕丹 文/图

你吃过广东菜心吗?当前,正值广东菜心、芥蓝的采收季节。在孟津区送庄镇洛阳富绿农业开发有限公司的千余亩蔬菜基地里,绿油油的蔬菜长势喜人,采收工人们忙碌地采摘着,呈现一派繁忙的景象。本期《去地里玩儿》,记者带您来到这里,感受丰收的喜悦。

1 从田野到餐桌 新鲜蔬菜“坐车”去港澳

晨光初露,广袤天地间,一片片翠绿的蔬菜在微风中摇曳。该蔬菜基地里的广东菜心、芥蓝等长势喜人,为这片肥沃的土地披上了丰收的盛装。菜心挺拔翠绿,芥蓝茎部粗壮,散发着独特的清香。同时,一幅生动的采收画卷正徐徐展开。工人们手持工具采收,小心翼翼地抖去蔬菜表面的泥土,动作娴熟,确保每一棵蔬菜都能以完美的姿态进入市场。

一箱箱新鲜翠绿的蔬菜,经过称重后,送进冷藏室进行预冷处理,这是对蔬菜高规格的保鲜呵护。菜心上挂着晶莹的露珠,仿佛在诉说着它们清晨在田地间的故事。

随后,这些精心挑选的蔬菜,将“搭乘”制冷运输车,踏上一路向南的旅程,前往广州、深圳、香港、澳门等地。鲜嫩欲滴的蔬菜抵达后,仍以水灵灵、绿油油的状态呈现在消费者的眼前,最终成为餐桌上的美味佳肴。从田野到餐桌,每一步都凝聚着农民、工人和物流人员的辛苦,他们一同贯通了这条连接田野与餐桌的美食通道。

绘制
吴芳

装箱的新鲜蔬菜

2 从科技到土壤 优质“菜园子”发展有门道

“基地已连片种植广东菜心、芥蓝等高品质蔬菜1183亩。”洛阳富绿农业开发有限公司总经理王小岩说,目前,公司采用现代农业耕种技术,开展标准化生产,致力于无公害、绿色有机蔬菜的种植、加工和销售。

“这些新鲜采摘的蔬菜,当天就被迅速打包、装车,让远在他乡的食客第一时间品尝到这份鲜美。”王小岩介绍,该基地采用互联网技术,建成自动化喷灌设施等,实现了远程操作和机械化耕种,同时实施标准化种植,合理、有效地防治病虫害,保证了蔬菜品质,让每一位消费者吃得放心、安心。

此外,送庄镇凭借得天独厚的地理条件,为蔬菜提供了优良的

生长环境。该镇地处邙山腹地,蔬菜能受到充足而温暖的阳光照射,更为难得的是,土地中富含丰富的有机物质,肥沃的土壤适宜高品质蔬菜的种植。

据王小岩介绍,该公司为当地村民提供了近300个就业机会,包括采收、采购、财务、质检、仓管、厨师、农机驾驶员、后勤等岗位;并采取“公司+基地+合作社+农户”的运营模式,辐射和带动周边多个乡村的产业发展,助力乡村振兴。

如果您也想品尝广东菜心,可到洛阳富绿农业开发有限公司购买,价格为每斤10元左右,晚报读者可享受适当价格优惠。当然,来到这里,您也可到田间地头感受丰收的喜悦。

工人在忙碌地采收蔬菜



三汁焖锅

荤素搭配焖一锅,真香!

□洛报融媒记者 马硕丹 文/图

供暖季到来,家庭厨房再次成为美食的诞生地。近日,一款简单易做、营养丰富的三汁焖锅在烹饪爱好者中走红——这道美食材料丰富,包括鲜嫩的鸡翅、饱满的大虾,搭配洋葱、土豆、芹菜、玉米等新鲜蔬菜,再辅以精心调制的酱料,为寒冷冬日带来了一份独特滋味。让我们一起走进厨房,探索这道自制三汁焖锅的秘诀吧。

材料

鸡翅、大虾、洋葱、土豆、芹菜、玉米、番茄酱、黄豆酱、甜面酱、蚝油、生抽、大蒜、葱花、香菜、芝麻碎

步骤

1. 将鸡翅和大虾洗干净后备用。
2. 准备喜欢吃的蔬菜,如洋葱、土豆、芹菜、玉米等,洗净后放置一旁。
3. 取番茄酱、黄豆酱、甜面酱各两勺,蚝油一勺,加入适量生抽,搅拌均匀(用量可根据食材多少自行调整)。
4. 将蔬菜和肉类依次铺在锅里,倒入调好的酱料拌匀。
5. 最上层放适量蒜瓣,小火焖煮一个小时。
6. 盛出后撒上葱花、香菜及芝麻碎即可。