

节前探访黄淮农产品大市场

肉类、海鲜价稳货足

□记者 邱一帆 文 / 图

春节临近,我市中心城区肉类、海鲜等产品供应情况如何?市场出现了哪些新变化?1月18日,记者来到黄淮农产品大市场一探究竟。

9时,黄淮农产品大市场人头攒动、十分热闹,城市的方寸之间充满了烟火气。

马雪婷的猪肉摊上摆放着排骨、五花肉、里脊肉、大棒骨等,消费者可随意挑选。“我卖的猪肉都是大厂出品,新鲜卫生,无隔夜肉,还可以根据客户的需要,帮助顾客制成腊肠。”马雪婷表示,相较于商超的猪肉,市场里要便宜不少,选择也更多,消费者也更愿意来。

“每天大概能卖10来只羊,10时左右就能收摊。”一家鲜羊肉店店主告诉记者,他售卖的羊是保定产的,肉质鲜嫩,油脂少,每斤价格为30元。

“马上过年了,我想到买点熟牛肉寄给朋友,问了几家,价格都差不多,味道也各有千秋,都快挑花眼了。”市民刘女士说。

“你看这鲈鱼活蹦乱跳的,多好。”一位店主向记者展示店内新到的鲈鱼。记者了解到,今年鱼虾的价格大体平稳,市场供应量充足。以广受消费者喜爱的虾为例,冻虾每斤只要22元,活虾每斤35元左右。

为了满足消费者的多样化需求,许多商家还推出即食海鲜产品。一位店主表示,即食海鲜产品加热后就可以端上餐桌,方便快捷,深受消费者欢迎。

为方便消费者复秤维权,黄淮农产品大市场还配置了公平秤。“公平秤经过统一强制检定合格,统一张贴公平秤标识牌后投入使用,摆放在市场明显位置,有专人管理,不仅为消费者维权提供了便利,还可以敦促各商户诚信守法经营,营造公平有序、和谐惠民的市场环境。”黄淮农产品大市场工作人员介绍。

据了解,黄淮农产品大市场元旦后客流量开始增加,预计1月30日(腊月二十)后迎来客流高峰。②22



工作人员在检查公平秤。



消费者在买肉。

搭建“云端”大集 销售家乡特产



主播在直播带货。

□记者 郭董航 文 / 图

淮阳黄花菜、西华红薯粉条、沈丘马五牛肉、鹿邑观堂麻片……一进入腊月,黄淮农产品大市场就把家乡特产搬至“云端”,只为让“老乡们”足不出户就能买到家乡特产。

“顺应信息化发展趋势,展现市场助农担当。”黄淮农产品大市场周口市谷源农产品贸易有限公司(以下简称谷源公司)相关负责人徐亮向记者介绍,2023年6月,为响应国家“千企帮千村”等政策号召,他们开设了直播间,在“云端”推介周口特色农产品。

谷源公司以定点帮扶的沈丘县李寨村产业结构为切入口,打造了包括特色五谷杂粮、菌菇干菜礼盒、

红薯粉皮等在内的“古李寨”特色农产品专区。“依托‘古李寨’系列特色农产品,我们初步搭建起了‘云端’大集的框架体系。”徐亮说。

地方农产品风味独特、种类繁多、品质优良,但由于规模效应不足,还存在缺少资金支持和产业链延伸难等问题。谷源公司立足消费市场需求,充分发挥其资源、人才、技术等优势,先后打造了“古李寨”“冯营黑土地”“黄淮”等特色品牌,联合相关单位,为“云端”大集引进了来自7个县(市、区)的几十种特色农产品。

“下一步,我们会继续开发周口本地的特色农产品,大力推广家乡特色产品,助力乡村振兴。”徐亮信誓旦旦地说。②22

一包香料卤年味

□记者 田亚楠 文 / 图

春节临近,家家户户开始准备采购年货,肉是必备之物。卤肉,并不稀奇,但是自己动手卤肉,大多数人都没有尝试过。用香料卤肉,卤出来的肉鲜香入味,风味独特。

近日,记者来到黄淮农产品大市场香料区,车水马龙的场景颇有过年赶集的气氛。各商家紧抓时机,纷纷亮出自己独特的卤肉秘方,吸引顾客前来购买。

记者走进一家香料批发店,浓郁的香料味扑鼻而来,上百种香料将20余平方米的小店堆得满满当当,老板赵华丽正趴在门口的桌子上计算进货情况。

“现在卖得最好的就是我们配好的卤肉料,自己动手卤肉吃,味道更香。”赵华丽向记者展示,里面有八角、草果、桂皮等10余种香料。

采访期间,从太康专程赶来买香料的李庆英带着另外3名顾客来到店里。这是她连续第四年来这里购买香料,主要买花椒、栀子、白芷等。

“现在家里人都习惯了过年卤肉吃,感觉特别有年味。”李庆英说,“过年期间,在家卤一锅香喷喷的肉,连汤带肉下入肚中,真是美得很。”

好食材烹制出佳肴,好香料卤出好味道。记者走访黄淮农产品大市场内多家香料店发现大多数商家均配有卤肉料,而且都是独家秘方,配料也有些许差



顾客在购买香料。

异。“我们的配料里面有甘草,这个是很多店没有的。甘草有去腥的功能,而且使卤肉口感更柔和,卤肉味道更醇厚。”一家香料店老板告诉记者。

卤肉的人多了,商机也就来了。赵华丽瞄准卤肉配料市场,注册了“香九城卤夫”商标,准备将产品推向市场,让更多人品尝到她家香料的独特味道。②22