

一天40万斤

滞销蔬菜有了出路
市农业农村局等9部门启动“爱心助农”“爱心菜”解民忧
助农公益行动参与电话
82860085 18661788285

青岛是农业大市,眼下正值大白菜、胡萝卜等农产品收获季,然而受本轮疫情影响,胶州、平度、即墨等多地蔬菜销售出现困难。时值寒冬,蔬菜销售稍有停滞,大量鲜蔬可能面临烂在地里的风险,在了解到农民蔬菜销售的实际困难后,市农业农村局迅速摸底调查,多措并举,想方设法解决民生难题。12月4日,多家企业响应市农业农村局爱心助农的倡议,到平度明村镇、崔家集镇、仁兆镇现场采购大白菜、大葱,为农民兄弟解决燃眉之急。



扫码看“企业订购蔬菜”视频。

搭建桥梁 建立集采直销平台

此次蔬菜销售困难,市农业农村局第一时间启动《农产品助销应急预案》,及时制定了《关于开展“爱心助农 促销增收”活动的通知》,并联合市委市直机关工委、市商务局、市民营经济局、市总工会、市工商联、市供销社、青岛日报社和青岛广播电视台发出“爱心助农 促销增收”倡议书,发动机关、企事业单位和社会各界发扬中华民族扶危济困的美德,通过商超单位集中采购、社区团购、电商直播带货等方式,帮助农户解决蔬菜滞销困难。并联系有关单位建立“民企助农”集采直销平台,为产销双方搭建持续沟通合作的桥梁。

自11月30日发出“爱心助农 促销增收”倡议书以来,全市各界企业以及爱心人士纷纷响应、积极行动。深圳望家欢集团、平度市餐饮集团、平度市蔬菜流通协会、青岛恒洁园林环卫有限公司、青岛绿泽大棚生产公司等爱心企业与需要帮助销售蔬菜的农户联系,已购买积压蔬菜约1.5万多吨。知名物流企业顺丰速运在其微信小程序发布了平度大白菜购买链接,帮助平度农户销售滞销的大白菜。市委网信办组织开展了“网红天团”爱心助农活动。青岛市直播协会将于“双12”邀请国内一线网红CC888、贾乃亮、郝邵文直播带货,帮助农产品拓展销路,增加农民收入。除企业外,青岛各大商会、社团也纷纷以实际行动帮助菜农纾困解难,为农民持续增收贡献一份力量。

谢谢你们 为我们雪中送炭

4日,不到9时,青岛学广蔬菜专业合作社负责人刘学广就来到基地,迎接前来助农采购的公司和企业。“基地大部分蔬菜都滞销了,大白菜、大头菜、胡萝卜、水萝卜,加上突如其来的寒潮,很多菜再不收就得冻烂在地里,合作社十几个农户打心里着急。”刘学广说。

得知消息后,多家企业纷纷前来收购,光4日上午,就解决了六七十吨蔬菜。即墨区童产业联合会会长杜峰、副会长黄伟军、副会长付杰就是部队中的一员。看着好好的菜冻烂在地里,杜峰打心里觉得痛心,他承包了大葱、萝卜、胡萝卜等共4万斤蔬菜。“我们将蔬菜采摘、配送所有流程‘打包买入’,后天这些蔬菜就可以送到我们那了。”杜峰说,这样不仅解决蔬菜问题,还能解决合作社劳动力、运输问题。买来的蔬菜,他们一部分分发给公司内部员工,还有一部分准备捐给住宿学校,并联合公益组织发放福利。“即墨区童产业联合会一直在慈善的路上,这次帮忙采购滞销蔬菜,价格实惠,我们也能为农户解决一点实际问题。”

看着好蔬菜有了新出路,刘学广压抑不住内心的高兴:“特别温暖,谢谢,非常感谢大家给我们的雪中送炭!”零下二摄氏度的地里,刘学广心里却热乎乎的。

奔波两百公里 为农户分忧解难

9时,青岛恒洁园林环卫有限公司负责人王德林驱车赶往平度市仁兆镇大代家庄,他今天主要任务是收购这里的大葱。作为仁兆镇的代表农产品,



杜峰(左三)收购了大葱、萝卜、胡萝卜等共4万斤。



如今白菜成熟季节遇上滞销,面临冻坏危险。



青岛恒洁园林环卫有限公司收购了两万斤大葱。

菜农们打心底高兴
促销增收”活动 累计销售突破2万吨

村民在收获大葱。

青岛9部门关于开展
“爱心助农 促销增收”活动的倡议书

全市各党政机关、企事业单位、社会各界爱心人士:

时值寒冬,加之当前新冠疫情形势严峻复杂,蔬菜销售受到影响。为落实市委、市政府统筹做好疫情防控和经济社会发展的部署,切实推动农产品产销对接,促进农民增收,青岛市农业农村局、中共青岛市委市直机关工作委员会、青岛市商务局、青岛市民营经济局、青岛市总工会、青岛市工商业联合会、青岛市供销合作社联合社、青岛日报社和青岛广播电视台联合发出以下倡议:

一、倡议各党政机关、企事业单位优先采购助销农产品供给职工食堂或用于慰问,积极动员机关干部、企事业单位职工进行购买,充分发挥消费助农作用。

二、倡议农业农村、商务、民营经济发展、工会、工商联、供销、报社和广电等部门、单位按照行业职责广泛宣传,急需拓展销路的农产品种类、数量和特色优势等信息,引导市域内各购物商场、超市、餐饮企业、电商企业等优先采购我市地产蔬菜,多渠道助力地产农产品销售。

三、倡议广大党员干部把日常消费与爱心行动结合起来,踊跃参与到消费助农行列中来,并利用QQ、微信、抖音、快手等平台,引导动员爱心人士、身边群众积极采购地产农产品,以实际行动帮助农民纾困解难。

四、倡议广大企业将提倡消费与爱心行动结合起来,积极开展集中采购本地蔬菜行动,形成共克时艰合力。

五、倡议社会各界爱心人士通过团购等统一集中采购的方式,以实际行动帮助我市农民销售地产蔬菜。

涓流共汇,足以涌成江河;绵力齐聚,定能众志成城。让我们一起伸出援助之手,汇聚爱的河流,与广大农民朋友们心往一处想、劲往一处使,携手并肩、众志成城,凝聚起同舟共济、共克时艰的强大合力,为持续推进农民增收贡献你我的力量!

我们期待您的爱心援助,让我们一道为早日战胜新冠肺炎疫情共同努力!

青岛市农业农村局
中共青岛市委市直机关工作委员会
青岛市商务局
青岛市民营经济发展局
青岛市总工会
青岛市工商业联合会
青岛市供销合作社联合社
青岛日报社
青岛市广播电视台
2022年11月30日

单位	联系人	联系方式
青岛市农业农村局	蔺 静	18661678573
中共青岛市委市直机关工作委员会	王东起	18661852071
青岛市商务局	张 岭	18561620099
青岛市民营经济发展局	张小康	18678966189
青岛市总工会	李 湛	13791987623
青岛市工商业联合会	董 培	18678968582
青岛市供销合作社联合社	于国庆	13061206228



农产品助销清单

■深读一点

岛城名厨登场!
这里有白菜的新奇吃法

胶东大白菜具有帮嫩薄、汁乳白、味鲜美、营养等特点,味道清脆,淡而有味,生食清脆可口,熟食风味甘美,可拌、可炒、可蒸、可煮,可熬,可生可熟,可荤可素,吃法多样,老少皆宜,烹调大师们以大白菜为主原料可以作出100多道菜品。

由于酸辣白菜、五花肉白菜炖粉条等菜品家家都会做,岛城名厨就给大家介绍几款在家里不常制作的白菜菜品。

白菜拌笔管

厨师:即墨鼎隆山庄的总经理崔松岭

做法:白菜嫩叶撕成片,笔管鱼洗净,锅烧开,放姜片和笔管鱼焯水控干。大蒜捣成泥加生抽和香油拌匀。把白菜叶、笔管鱼和蒜泥拌匀即可。

香煎白菜卷

厨师:胶州宾馆炒锅主管徐仁星

做法:白菜叶加盐焯水去帮留叶,五花肉、韭菜、海米分别切末,白菜叶改切成大片。起锅烧油,爆香料头下海米炒香,下五花肉炒熟,烹入蚝油、香油出锅拌入韭菜末。用白菜叶包上炒好肉馅卷成大小相同的白菜卷12个。卷好的白菜卷拍粉拖蛋液用不粘锅煎至两面金黄。出锅用吸油纸吸一下油即可装盘。

白菜瑶柱盅

厨师:胶州宾馆的鲍鱼房主管石树家

做法:这道菜是青岛的特色菜品,也是选用清澈的鸡汤配上干的扇贝柱和白菜制作而成。为了菜品的营养和口感,加了虫草花和枸杞。这些原材料在市场很容易买到。

瑶柱用温水泡半小时,虫草花、枸杞洗净。大白菜叶去帮撕成片。白菜叶焯水过凉攥干水分入盅里。把泡好的瑶柱、虫草花、枸杞放在白菜上,清鸡汤调好味加在盅里,放入笼屉蒸1小时即可。

大虾炒白菜

厨师:青岛市饭店和烹饪协会

做法:这道菜曾多次被评为青岛代表菜。在青岛市饭店和烹饪协会的评选中,要求大虾要用青岛沿海的带虾脑的对虾,煸出来后有虾脑红颜色。

大虾沿背部剖开,挑去虾线,白菜叶撕成大块。锅内放油,放葱、姜爆香,放入大虾,调入料酒,用小火慢慢煸炒出虾油,加入白菜小火炒熟,下盐调味即可。

白菜水饺

厨师:渔码头海鲜舫厨师长张玉亮

做法:白菜水饺是我们最常吃、最容易做的水饺。白菜可以配上猪肉和海米,叫肉三鲜水饺。也可以用白菜配上虾仁或者蛤蜊肉、扇贝柱、虾虎肉做成海鲜水饺。但是胶州一带居民更愿意只用白菜包水饺,这才是正宗的白菜水饺。

白菜取嫩叶切碎用盐杀一下,攥出水分。大姜切成细末或者打碎取大姜汁和白菜馅搅拌均匀,再像平常一样包饺子即可。煮饺子的时候,由于只有白菜,水开两滚就行。

白菜包白菜

厨师:鑫盛白沙河店的总经理史胜强

做法:这道菜也是胶州、城阳等地的百姓菜品。厨师出身的史胜强现在担任鑫盛白沙河店的总经理,善于从百姓的菜品中寻找灵感。这道菜就是史胜强在胶州看到的,加以改进,增加了肉馅和海米,味道更浓郁。史胜强介绍,把大白菜的菜帮和老叶剁馅加肉馅和泡好的海米调味,嫩叶部分上锅蒸软做皮。用白菜叶包裹白菜馅儿上笼蒸熟即可。

观海新闻/青岛晚报 记者 高静文