



小雪前后,是胶州大白菜收获的黄金时节。提起胶州大白菜,那可真是远近闻名。它既是中国名牌农产品,也是国家地理标志产品,种植史已有一千多年,被称为“胶白”“胶菜”。今年胶州大白菜收成如何?种植大户们如何将这一道美味送上千家万户的餐桌?近日记者作了一番采访。



李春花(左一)和市民从地里挑选出“白菜王”。



幼儿园小朋友在青岛胶河源农产有限公司种植基地里参观。

6.9万亩大白菜 年产值15亿

胶州大白菜迎来黄金收获季 线上线下齐发力打造全链条产业

胶州九龙山采摘研学基地 “白菜王”重30.5斤

11月19日上午,首届“胶州大白菜尝鲜节”在胶州九龙山采摘研学基地启幕。

基地负责人李春花带领观瞻团队深入田间,悉心讲解白菜种植与生长特点。她信手剥开一棵白菜,露出的嫩白菜心在阳光下晶莹剔透:“咱这基地可是经过有机认证的,我做农业追求的是生态种植,图的就是让消费者吃到的每一口农产品都是安全放心的。”随后在人们的欢呼声和锣鼓声中,六棵盖着红盖头的大白菜被一一拔起。“24.7斤、28.3斤……”过秤后报出的数字掀起一阵一阵的惊呼声。最后,一棵重达30.5斤的白菜被推举为“白菜王”。它被系上大红花,像出嫁的新娘,敲锣打鼓地被迎娶到舞台中央。

这就是胶州传统仪式“娶白菜”,如今,这个传统仪式又有了一个新的名字——“大白菜尝鲜节”。

现场的大白菜品鉴环节更是令人大饱口福,乡村大厨们和胶州宾馆的大厨同场竞技,以胶州大白菜为主角,烹制出白菜卷、包子等多道佳肴,参会者纷纷举箸品尝,赞不绝口。“我们从田间地头直接扒出来这棵白菜,然后用白菜包饺子和包子,再做个大白菜炖粉条,吃起来特别鲜。”李春花说。

活动现场还展示了九龙山庄园采摘研学基地设计的一系列独具匠心的胶州大白菜文创产品,兼具艺术美感与收藏价值,引得众人驻足欣赏。

据介绍,九龙山庄园采摘研学基地以种植大白菜、桑葚、草莓、西红柿等新鲜果蔬为主,并提供休闲观光、生态采摘等延伸服务。今年基地种植了50亩优质大白菜。李春花通过新媒体直播及线下推介等形式,大力宣传胶州大白菜品牌文化,带动了直播销售与农户网上卖菜。

青岛胶河源农产有限公司 网上销售让各地都能尝鲜

11月20日上午,位于胶州市普集镇的青岛胶河源农产有限公司内,迎来了200多名幼儿园的小朋友。“孩子们过来认识大白菜,一方面接触大自然,另一方面了解农业生产特别是大白菜生长收获的过程。”胶河源农产有限公司总经理高成敏告诉青岛早报记者,胶州大白菜是胶州的特产,它有悠久的种植历史和文化底蕴,到今天更是乡村振兴、农民增收的一个重要抓手,孩子们了解得可能不是太全面,但他们知道家乡有这样一个“很厉害”的蔬菜后都很兴奋。

为了让全国各地的人都能吃到正宗的胶州大白菜,青岛胶河源农产有限公司入驻了抖音、京东等电商平台,微信视频号、多多买菜等平台同步线上销售。

高成敏介绍:“今年我们种植了550亩大白菜,预计产出3000吨。主打有机、零农残的胶州大白菜,除了供应青岛海信广场、永旺、丽达集团等18家高端超市,胶河源济南、青岛、胶州8家直营门店,胶州市60余家中小学食堂外,线上大白菜已经开始销售,59元一箱。除新疆、西藏、内蒙古外,全国其他地区包邮。想吃胶州大白菜的外地朋友,下周可以直播间直接下单,顺丰包邮。”

传统大白菜售价两三角一斤,而高成敏这里的大白菜售价高出十几倍甚至几十倍。为什么这里的大白菜能卖出这么高的价格?据介绍,高成敏这里的大白菜在种植过程中严格遵守A级绿色食品大白菜生产规程,采用大豆发酵腐熟的有机肥为底肥,在防治病虫害方面采用生物制剂和物理杀虫,采用人工除草。在大白菜上市前,经胶州市农业质检部门检测合格后才能使用安全追溯码和农产品合格证,胶州市大白菜协会才可以发放地理标志和防伪

标识,每棵品牌胶州大白菜都有“身份证”。

胶河源农场的胶州大白菜每年供不应求。高成敏从事农业已有10多年时间,此前主要种植的是玉米、麦子等粮食作物。2013年,他瞅准了胶州大白菜的高附加值与品牌发展前景,决定将这款越冬菜作为其农场的主打农产品。从品种选择到肥料使用,从病虫害防治到初加工储藏,高成敏都虚心地向业内专家请教,在实践中不断摸索。他播种了4个大白菜优质品种,引进水肥一体化设备,科学灌溉有机肥,并采用病虫害绿色防控技术。精细化的管理模式,让高成敏种出了优质“胶白”,他的精品菜也走进了知名电商平台与青岛多个精品蔬菜超市。“最近四五年,胶州大白菜的知名度越来越高,我们农场的精品菜供不应求,最多的时候一天要对接上百个客户。”高成敏告诉记者,与10年前初入行时相比,如今1亩地的收益也翻了一番。

深挖“白菜价值” 打造15亿产值链条

胶州的大白菜年产值15亿,这条产业链串起了种子研发、种植、销售、品牌运营各端。每一端都在深耕细作,做好“白菜文章”,深挖“白菜价值”。

在种子研发端,胶州市依托8家大白菜种业研发企业,先后育成了“义和”“胶白”“胶研”等系列数百个杂交品种,其中150多个品种已经通过农业农村部非主要农作物品种登记,年生产、销售大白菜种子约150万斤,约占全国白菜用种量的15%以上。

在种植端,全市常年总种植面积6万亩左右,年产量约30万吨。2023年种植面积约6.7万亩,大白菜认证基地80家,认证基地面积6915亩,其中超过100亩的种植主体21家。在加工端,培育了青岛顺昌食品有限公

司和青岛恒孚食品有限公司等大白菜精深加工龙头企业,依托胶州大白菜生产净菜、白菜猪肉饺子等,产品出口国外。

在销售端,胶州大白菜销售渠道有线上、线下销售。线上主要是抖音、视频号直播、微信群等,涌现出了以李春花、朱梅楠为代表的一批新农人拿着手机带货直播的典型代表,线上销售量约占20%,产品以精品菜销售为主。线下销售主要是多年积累的固定客户群,与盒马、京东、商超、全国连锁酒店签约直供,在全国授权代理商等渠道,销售量约占80%,主要销售到北京、上海、天津等城市。

在品牌运营端,胶州强化区域公用品牌建设与运营,不断提升“胶州大白菜”品牌效益,做到行业监管、基地认证、生产标准、质量检测、包装标识、品牌宣传“六个统一”。

胶州大白菜小档案

全国最具竞争力的大白菜品牌

胶州大白菜,种植历史悠悠千载,品质卓然,“帮嫩薄、乳白、纤维细、味鲜美、营养好”,生食爽脆,熟食甘醇,烹饪随心,老少皆喜。“胶白”不仅是胶州引以为傲的城市名片,更是北方人餐桌上的“珍馐至味”。

胶州大白菜种植面积今年达到6.9万亩,年产量近35万吨。胶州大白菜经过多年培育,已成为全国最具竞争力的大白菜品牌,先后获得中国名牌农产品、中国驰名商标、全国最具竞争力的区域公用品牌等20多项殊荣。胶州大白菜被评为“中国名牌农产品”是青岛首个获此殊荣的种植业品牌,也是全国唯一获此殊荣的大白菜品牌,其栽培系统列入山东省首批农业文化遗产资源名录。随着胶州市强化区域公用品牌建设与管理,“胶州大白菜”品牌效应得到不断提升,品牌知名度也越来越高。

观海新闻/青岛早报记者 魏铤邦 受访者供图