小小白菜撑起10亿元大产业

胶州大白菜迎来收获季 每棵都有“身份证” 畅销全国30多个大中城市

早报11月18日讯 “小雪”来,收“胶白”。近日,记者走访青岛福生有机蔬菜专业合作社了解到,今年天公作美,对胶州大白菜生长非常有利,白菜个头和品质均表现优秀,目前已迎来收获季,每天通过各种渠道销往全国各地。今年“小雪”前后到11月底,胶州大白菜将正式迎来收获高峰期,将持续到12月初。作为中国驰名商标、国家级农产品区域公用品牌和国家地理标志农产品,胶州大白菜拥有悠久的种植传统,通过品牌建设持续提升市场竞争力,曾赴海外参评并摘得巴拿马金奖。



刘强展示刚收获的胶州大白菜,小图为“胶白”获得巴拿马金奖的奖牌和证书。

“胶白”迎来收获季

记者在胶州市里岔镇洋河崖村的胶州大白菜种植基地看到,农田里大片白菜翠绿盎然,外叶包裹着菜心。青岛福生有机蔬菜专业合作社理事长刘强正在指挥工人收获“胶白”。记者随手挑选一棵大个头胶州大白菜,轻轻按压,白菜包裹紧实,粗略估计有十三四斤重。

据了解,胶州大白菜种植历史悠久,文化底蕴深厚。《增补胶志》载其“始于唐,兴于明,盛于清”,拥有逾千年栽培传承,后东传至日本、朝鲜,被尊为“唐菜”。1875年亮相东京博览会,名动四海。文学家鲁迅在《藤野先生》中曾生动记述:“用红头绳系住菜根,倒挂在水果店头,尊为‘胶菜’。”如今,它已成为胶州一张闪亮的城市名片。

“一方水土养一方人,胶州大白菜的与众不同,得益于胶州独特的水土。胶州大白菜多沿河种植,种植区域土壤矿物质、有机质含量高,土质以沙壤土居多,通透性好,适宜大白菜根系深扎,叶片卷得更紧实,口感更佳。”刘强说,胶州市地处北纬36°,属暖温带半湿润大陆性季风气候,雨热同季,四季分明,三里河、墨水河、胶莱河、大沽河等27条大小河流日夜流淌,滋养着“胶白”生长。

“今年白菜从播种到收获,天气非常给力,非常适合胶州大白菜生长和品质提升。”刘强说,今年的大白菜不仅有“颜值”,品质也明显优于往年。

每棵都有“身份证”

“我们合作社位于胶州市里岔镇洋河崖村,依托艾山、洋河周边自然条件,为‘双洋牌’胶州大白菜种植提供了适宜环境。”据刘强介绍,洋河水质清冽纯净,为大白菜生长提供了不可复制的自然禀赋。合作社严格遵循有机标准,全面禁用化学农药,从水源到土壤构建起天然纯净屏障。

据刘强介绍,胶州大白菜一直以帮嫩薄、汁乳白、味鲜美、纤维细、营养好,生食爽口,热食味腴而深受大众喜爱。合作社坚持选用最接近原种的种子——“胶白一号”,在富含矿物质的沙壤土和洋河水常年滋养下,土壤疏松通透,助力大白菜深扎根系、紧实卷叶,形成“双洋牌”胶州大白菜特有的清脆口感和清甜本味。

种植中坚持使用豆饼等有机肥培肥地力,采用粘虫板、杀虫灯、防虫网等物理与生物方法防治虫害,坚决杜绝化学药剂。采用创新硒肥技术,为这份天然美味增添健康内涵。每棵白菜均经过严格检测,贴上胶州大白菜的商标标识,体现胶州大白菜“棵棵有身份”的质量控制特点。为保障每一棵白菜品质,并附有可追溯标识,扫码即可查看从田间到餐桌的完整历程,实现全程透明监管。

刘强介绍,为提升胶州大白菜口感,合作社特意让白菜经历霜冻考验,使叶帮变得更加薄脆清甜,去除早熟品种常见的涩味,口感明显优于普通早熟品种。霜冻后的白菜还需进行几天控水处理,让内部多余水分蒸发,以进一步提升品质、增强耐储性,防止因水分过多导致腐烂。“为了能早日尝鲜,胶州大白菜还没收获,我们就接到了全国各地众多客户的订单。”刘强乐呵呵地说。

出国“打擂”捧回金奖

回忆胶州大白菜赴海外参评并摘得巴拿马金奖的过程,刘强仍难掩兴奋。早在2022年,就有人向刘强提议把大白菜送到巴拿马万国博览会参评,但他对评奖流程并不熟悉。2024年初秋种植白菜时,类似建议再次出现,刘强动了心,并想到多年前结识的、远在北京一所大学任教的刘桂英教授。他抱着试一试的心态打电话说明想法,没想到刘桂英欣然应允。

“刘教授向设在北京的中国区组委会咨询评奖程序,并把申报的相关要求转告我。”刘强说,白菜收获后,他专门派车将4棵胶州大白菜送到北京,交到组委会。2024年10月下旬,第109届美国巴拿马太平洋万国博览会中国区组委会评委会传来好消息:青岛福生有机蔬菜专业合作社申报的“双洋”牌胶州大白菜已通过组委会评委会三审(终审),荣膺金奖。

2025年1月,刘桂英代表合作社赴泰国曼谷,参加第109届美国巴拿马太平洋万国博览会,并现场领奖。据主办方介绍,该奖项也是自1915年巴拿马奖创办以来,全世界唯一获得金奖的蔬菜项目。

“小雪”前后迎收获高峰

为保证“胶白”品质,胶州市农业农村局牵头成立胶州市大白菜行业协会,对种植基地进行认证管理。“认证基地必须按照协会制定印发的《胶州大白菜基地管理规范》《胶州大白菜种植技术规程》来生产,一点都不能含糊。”胶州市农业农村局相关负责人介绍,标准化种植、科学化管理让每一棵“胶白”的品质都有了保障。协会规范商标标识和包装,扫码便能看到种植、采摘、包装全过程;不经过质量检测,就不能使用胶州大白菜证明商标,更算不上真正的“胶白”。

“‘小雪’节气是白菜收获的关键节点,如果错过这个时机,气温骤降可能导致白菜遭受冻害,农民一季的辛勤付出会受损。”胶州市农业农村局工作人员表示,该局提醒种植户在持续降温来临前做好防护措施,尽量规避冻害发生。眼下,胶州大白菜已进入收获期,预计“小雪”前后到11月底,胶州大白菜将正式迎来收获高峰期。

目前,胶州大白菜认证基地面积7000多亩,带动胶州全市大白菜总种植面积达6.5万亩,年产量超过35万吨。胶州市已在全国30多个大中城市建立“胶州大白菜”经销商网络,线下销售覆盖北京、上海、广州、济南等地,并通过电商平台销往全国各地,胶州大白菜全产业链年产值超10亿元。 (文/图 马丙政)

“木耳书记”手把手教直播

西海岸新区高素质农民培训 把考场搬到镜头前

早报11月18日讯 近日,在位于青岛西海岸新区大村镇的“金扁担”联农共富直播院落里,补光灯架了起来,桌上摆着琅琊鸡礼盒、蓝莓果汁果酱和刚采摘的大村木耳。一场特殊的“结业考”正在进行——2026年高素质农民培训的最后一堂实训课,把考场设在了直播间。

镜头前,培训学员张茂华举着一盒蓝莓,用一口地道的胶东方言对着手机介绍,“家人们看看,这果子还带着霜呢,咬一口爆汁!”屏幕那头,点赞和订单提示音接连响起。台下坐着几十名学员,有人举着手机录视频,有人低头在笔记本上飞快记着什么,还有人小声商量着待会儿自己上镜该怎么说。大村镇浓香山村党委书记、西海岸新区农村直播电商协会会长王本顺站在一旁,不时凑近看看镜头角度。

“以前对着镜头不知道说啥,现在知道怎么抓眼球了。”张茂华放下手机,语气里带着几分得意。他是西海岸新区张家楼街道的一名“乡亲主播”,红枫文化节、蓝莓采摘季等活动,都少不了他举着手机穿梭的身影。“培训课上老师讲文案策划、讲视频拍摄,还手把手教我们怎么用AI生成脚本。过去拍视频全凭感觉,现在知道先想‘钩子’、再铺内容,一条短视频从拍到剪再到发,心里有谱了。”张茂华说,课后一试,直播间人气明显热闹多了。

实训课上,王本顺站在学员中间,手把手纠正大家的直播站位和镜头角度。这位青岛有名的“木耳书记”,累计开展助农直播1200余场,把木耳、葡萄、蓝莓等50余种特色农产品卖到了全国。“直播不是对着镜头念稿子,你得把观众当成家里串门的亲戚,有啥说啥,越实在越好。”他一边示范一边跟学员说。这次培训中,像他这样的“土专家”和农民技术能手被广泛吸纳进实践课程,课堂被搬到了田地里、大棚里、果园里和直播间里。

“培训不能关起门来念PPT,得让学员真正上手。”据西海岸新区农业农村局科技教育科负责人江晖介绍,全区累计培养高素质农民7334人,今年有585人参加了高素质农民培训,重点围绕粮油和重要农产品生产经营主体提升、新产业新业态带头人培育、文明乡风建设素质素养提升三大工程展开,同时开设农机手技能提升、农产品电商、青年数智技术应用等专题班。截至目前,该镇已累计开展助农直播2100余场,带动农产品线上销售突破4000余万元;累计开展农村电商培训220余场,培训学员4500余人次。

(文/郭念礼 通讯员 叶点)