

## 好客山东 好品山东



荆世新孕育的两个白菜新品种。



胶州大白菜喜获丰收。马妮娜 摄

# 精品“胶白”熟了 “夏妃”“蛋黄”红了

青岛晚报·掌控传媒  
“声明原创”

使用“声明原创”作品须经授权同意  
(0532-82933519)

胶州6万亩大白菜喜获丰收,6900亩认证基地菜本周起陆续上市

“冬日白菜美如笋”“小雪来,收胶白”又是一年白菜丰收季,近日,记者走进胶州市里岔镇安家沟村胶州大白菜研究所的种植基地里,一棵棵青翠欲滴的大白菜长势喜人,宛如铺在地面上的绿色绸缎,成为冬日里的一道风景线。

### 现场“胶白”提前一周收获

胶州大白菜有着一千多年的种植历史,俗称“胶白”。胶州市大白菜研究所所长荆世新研究种植的绿色富硒胶州大白菜营养丰富,具有帮嫩薄、汁乳白、味鲜美、纤维细、营养好等特点。

时下,站在胶州市大白菜研究所的白菜种植基地,眼前一垄垄白菜在冬日暖阳照耀下越发青翠,村民们穿行田间,忙着管护。“大白菜长势很好,一棵至少三四公斤重!今年基地主要种植了100亩,预计每亩可产5000多公斤。今年天气比往年温度高,目前大白菜长势喜人,从上周六就开始收获白菜了。在荆世新拔出一棵饱满的大白菜,为前来预定的买家拨开层层白菜外衣,展示黄心大白菜的“风姿”。

“今年胶州市大白菜协会会员已达82家,认证基地面积6900多亩,带动全市总种植面积约6万亩,预计年产量可达30多万吨。通过推广标准化规范种植技术,胶州大白菜品质不断提升,成为当地第一大特色优势农产品产业。”胶州市农业农村局园艺作物科科长迟秀丽介绍道。

### 探访 富硒“胶白”喝上磁化水

据了解,胶州市大白菜协会要求,正宗“胶白”必须产自经过协会认证的基地,认证基地的面积要达到10亩以上,成方连片,有自己的注册商标,按照标准化生产技术规程进行生产,选用优质品种,全部施用有机肥、物理、生物防治病虫害,禁用除草剂,所生产的产品全部达到无公害、绿色、有机食品标准。

在灌溉过程中,使用了小分子磁化水发生设备,使灌溉用的普通水在电磁场的作用下,瞬间变成高效磁化水,从而达到高产、优质、节水等目的。研究所在往年种植大白菜水肥一体化管理的基础上,今年又引进小分子磁化水,通过磁化的水,增产、抗病,丰富土壤的成分。

富硒有机大白菜是一种附加技术,在种植时使用硒肥叶面喷施,在生长过程中缓慢氧化,最后无机硒变成有机硒。无机硒有较大的毒性,且不易被吸收,不适合人和动物使用;有机硒一般以硒氨基酸形式存在,容易在人体组织内储存、吸收,被人体吸收后可迅速利用,有效改善体内缺硒状况。



胶州大白菜新品种“蛋黄白菜”。

### 优势 新品“夏妃”“蛋黄”走红

田间地头,研究所所长荆世新随手拨开一棵大白菜的层层“外衣”,露出的菜叶就如同蛋黄颜色一般,这就是胶州大白菜“家族”的新品种——“蛋黄白菜”,还有一种名为“夏妃白菜”,可谓是同种族不同类型的“孪生兄弟”,颜色和个头均有差别。“个头是普通胶州大白菜的一半,单球重在两公斤左右。颜色从外层绿叶到里都是橘黄色,生长周期越长,温度越低,菜叶的颜色越鲜艳。”荆世新向记者介绍白菜家族的新成员。

研究所的基地今年种植了十多亩“蛋黄白菜”,全部采用订单式销售模式,主要供给北京、天津的餐饮店以及青岛的连锁酒店。“咱胶州大白菜外地人直接采购,现在发往三亚、深圳、成都、乌鲁木齐等城市,往外出的量也逐年增加。例如,天津的一餐饮连锁店从8月开始预定,生长周期90天,从去年开始给青岛酒店配货,“蛋黄白菜”配送全省的价格均为6000元/吨,不包装精装白菜相当于6元/公斤。”荆世新向记者介绍道。

说到“夏妃白菜”的优势,那就是早播早上市。主要是在夏季和秋季两季播种,生长周期短,早熟便可以填补白菜淡季的供应。从7月下旬开始播种,9月下旬可以收获。可以错峰播种,在9月上旬播种,65—70天收获,这种白菜纤维少,易烂,入口软糯微甜。

### 价格“胶白”身价与往年持平

“由于种子比较小,我们大白菜生产规模化,实现了机械化播种,电脑编织大白菜种子,将种子编织到纸袋里,编成纸绳儿,然后用机器直接把绳和那个纸袋同时用机器播种到地里,这样省工省力。最主要的是通过有机化管理,控制大白菜农残含

量。”上合·胶河源总经理高成敏介绍。

“这些白菜都是我们胶河源一棵一棵精心种植的,看到它们茁壮成长,我们打心里高兴。”上合·胶河源总经理高成敏说,目前,上合·胶河源农业生产的大白菜200多项监测都顺利通过。今年,胶州市大白菜协会会员单位的一盒装两棵价格在50元—78元/箱不等,与往年持平。

今年,上合·胶河源种植胶州大白菜约660亩,共四个品种,预计收获70余万棵,约2300吨,礼盒白菜一箱2棵装售价60元,散装售价2.6元每公斤。目前是胶州大白菜协会会员单位里种植面积最大的一家。

观海新闻/青岛晚报/掌上青岛  
记者 马妮娜 马丙政

### ■深读一点

## “胶白”年产值达15亿元

据胶州市农业农村局工作人员介绍,“胶州大白菜”是具有鲜明特色的地理标志农产品,2006年被国家工商总局商标局注册为原产地证明商标。经过数年的品牌打造和开发,“胶州大白菜”已经成为当地最具特色的农产品品牌,获得中国名牌农产品、中国驰名商标等30多项殊荣。“胶州大白菜”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“胶州大白菜”为主原料可以作出50多道菜系。

“胶州大白菜”最初的核心保护区是在三里河街道状元府丁家庄一带,后来随着城市建设用地增加,三里河街道耕地面积逐渐减少,已不适宜标准化种植,核心区逐渐扩大到胶河、墨水河、洋河、胶莱河、大沽河流域,所辖行政村分布于里岔镇、铺集镇、胶莱镇、洋河镇、胶西镇、胶东街道等。

“胶州大白菜”加工的主要产品有冷冻白菜块、泡菜等深加工产品。有福生食品、柏兰食品等市级以上重点龙头企业10家,产品不仅大量供应国内市场,销往韩国、日本、俄罗斯、美国、加拿大、马来西亚等国家及地区。目前,胶州市已经在全国30多个大中城市设立“胶州大白菜”销售商,线下进入北上广、澳门、济南等一二线城市,通过抖音、京东等电商平台销往全国各地,全产业链年产值近15亿元。