



每到冬季，大白菜都是青岛市民餐桌上最受欢迎的应季蔬菜。即便是在物质生活丰富的当下，人们一年四季都可以吃到新鲜的蔬菜，但几乎每个青岛人家的阳台上，总会放着几棵大白菜。又到一年大白菜丰收的季节，记者探访青岛多家超市、农贸市场发现，今年白菜已经上市，但价格却延续了去年低迷的行情，部分超市大白菜的价格每斤甚至跌破了3毛钱，而市场上一些由卡车拉来的大白菜价格也不过每斤四五毛钱。除了少量有国家地理标志的胶州大白菜价格依然坚挺外，大白菜整体价格再创新低。

记者采访部分菜农了解到，今年大白菜迎来了大面积丰收，再加上种植大白菜的农户增多，造成了市场的供大于求，因此白菜价格才会如此之低。

白菜价格“大跳水” 超市卖出“地板价”

产量大幅增加造成市场供大于求
地头价格跌至每斤一毛钱

超市白菜价格跌破三毛钱

近日，记者探访市区多家超市发现，白菜已成为超市最便宜的商品之一。记者在位于中山路的悦喜客来超市看到，超市内大白菜的价格已降到0.38元/斤。一棵五斤左右的大白菜总价不过2元左右。这些大白菜看起

来非常新鲜，白菜梗水分充足，叶子翠绿饱满。便宜的价格也吸引了市民争相购买。市民王先生购买了三棵大白菜，总共花费不到10元。“大白菜是我

们全家冬天最爱吃的蔬菜，而且易



村民正在收获胶州大白菜。(资料图)

2024年度《青岛晚报》订报钜惠

孝亲大礼包

孝 敬 咱 爹 娘

孝亲大礼包重磅来袭！支付299元可获得579元大礼包，包括180元全年青岛晚报一份+市场价399元双星中老年黑科技闪穿鞋一双。大礼包仅限2000份，特惠超值，领完为止。



活动地点：①青报发行公司优选体验馆（沂水路8号甲）

②青报抚顺路市民服务中心（抚顺路1号）

青岛晚报

百姓情怀 有爱有家

解放双手 即穿即走 黑 科技

双星名人作为国内最早推出中老年鞋的品牌，在对数万中老年人脚型追踪分析后，推出全新黑科技闪穿鞋，最新宽鞋楦设计，适合中老年人脚面宽、脚背高的特点。闪穿科技“魔术”，不弯腰，不用手，一秒闪穿，即穿即走。特殊回弹减震材质，走路更舒服、更安全。

咨询热线：82880022



悦喜客来超市大白菜价格跌至0.38元一斤。

大白菜何时才能走出困局？

产量的上升带来了大白菜价格的下降，为何去年大白菜价格低迷，今年依然有很多农户选择种植大白菜。石祖元告诉记者，对于一些不成规模的种植户来说，其实可以选择的农作物并不多，像茄子、辣椒、菜花等作物对种植技术要求较高，而且种植成本比较高，因此很多农户不会选择。他们通常会选择大白菜、玉米、土豆等产品，而大白菜是青岛市场比较受欢迎的品种，并且对种植环境和种植技术要求也没那么高，因此一些农户会觉得种大白菜更加稳妥一些。因此即便去年大白菜价格低，不少农户仍然选择种植大白菜。

在石祖元看来，今年大白菜价格持续走低主要原因在于大白菜种植面积的增加。“今年大白菜种植面积相较于去年至少增加了百分之五十。”石祖元说，“大家一窝蜂全部都种白菜，使得白菜产量大增，而市场需求却并没有增加，因此出现了白菜价格大幅下降的现象。”

一边是白菜种植面积的大幅增加，另外一边则是今年大白菜的丰收。石祖元告诉记者，今年气候条件适宜，秋季气温偏高，没有遇上极端天气，几乎各家各户大白菜都迎来了好收成，这也成为白菜上市量大增的原因之一。“希望明年白菜价格能涨上去吧，毕竟低价两年了，很多农户可能会种植其他作物，等上市量降下去了，大白菜的价格自然也就涨上去了。”石祖元说。

观海新闻/青岛晚报/掌上青岛 记者 李沛



使用“声明原创”作品须经授权同意
(0532-82933519)

作为国家地理标志产品之一，胶州大白菜以汁白、味鲜甜、纤维少、营养丰富、产量高等特点而驰名中外。日前，应北京多家客户的需求，青岛盛河蔬菜种植专业合作社首批一千箱胶州大白菜，经过十多个小时的长途跋涉，抵达北京的销售点和多个大型商超后，备受北京市民的青睐，每箱两棵卖出80元的高价，仅一天时间销售大半，预计第二批胶州大白菜将于明日启程。

据悉，一棵精品胶州大白菜的零售价格已抵得上数十棵普通大白菜，销路依然不错。



扫码看视频。



工人正在包装胶州大白菜。

胶白热销京城 时令美味正当

胶州一合作社精品胶州大白菜在北京受青睐 两棵能卖80元

优农产品”、中国名牌农产品、绿色商超推荐品牌、中国军需食品定点采购产品、全国知名品牌、中国驰名商标和山东老字号等荣誉。今年，他的合作社种植了80亩胶州大白菜喜获丰收，每亩产量在6500公斤左右。种植大白菜过程中，治虫不用农药，主要用物理办法治虫，如夜间用紫光杀虫灯和太阳能杀虫灯杀虫，白天使用昆虫信息素治虫和人工抓虫。

据赵世国介绍，“胶州大白菜”最初的的核心保护区是在三里河街道办事处丁家庄一带，后来随着城市建设的覆盖，三里河街道办事处耕地面积逐渐减少，已不适宜大白菜的标准化种植，核心区逐渐扩大到胶河、墨水河、洋河、胶莱河、大沽河流域。为了提高口感和便于储存，经过霜冻后白菜帮薄脆甜，没有普通早熟品种白菜的涩味，而秋雨“洗礼”后的白菜还要经过最后一道考验，需要控水几天后再进行收获。到了“小雪”节气前后，胶州大白菜也进入了大规模的收获期，如果气温达到0℃以下，白菜有可能遭受冻害，因此必须尽快收获，通过窖藏的方式保鲜。

“大家动作都麻利点，北京的客户催得急，我们得抓紧时间把胶州大白菜包装好。”在包装现场，盛河蔬菜种植专业合作社负责人赵世国不时催促工人们。今年气候好，非常适合大白菜的生长。早在2001年，他就注册了“良河”牌商标。“‘良河’就是良乡、薛家河的意思。”赵世国说，“良河”牌胶州大白菜先后荣获绿色食品A级产品、青岛市“消费者喜爱的名



赵世国展示精品胶州大白菜。

州大白菜，从唐代即享有盛誉，具有1000多年的种植历史。立秋种下，小雪收获，它历经夏日的土壤、秋日的暖阳、冬日的风霜，胶州水土的滋养，“成就”一棵真正正的“胶州大白菜”。正如一首诗所说：“浓霜大白菜，霜威空自严。不见菜心死，翻教菜心甜。”

据赵世国介绍，“胶州大白菜”最初的核心保护区是在三里河街道办事处丁家庄一带，后来随着城市建设的覆盖，三里河街道办事处耕地面积逐渐减少，已不适宜大白菜的标准化种植，核心区逐渐扩大到胶河、墨水河、洋河、胶莱河、大沽河流域。为了提高口感和便于储存，经过霜冻后白菜帮薄脆甜，没有普通早熟品种白菜的涩味，而秋雨“洗礼”后的白菜还要经过最后一道考验，需要控水几天后再进行收获。到了“小雪”节气前后，胶州大白菜也进入了大规模的收获期，如果气温达到0℃以下，白菜有可能遭受冻害，因此必须尽快收获，通过窖藏的方式保鲜。

大白菜储藏过程中对温度和湿度等要求比较严格。由于白菜的含水量较高，温度较低时，特别是低于0℃就容易遭受冻害，使白菜帮结冰腐烂；温度高于5℃时，白菜呼吸作用旺盛会消耗大量的水分和养分，使白菜失水萎蔫，影响白菜的口感。因此白菜储藏的最适温度一般在0℃~5℃。储藏时的温度对白菜的储藏影响也比较大，温度过大容易滋生病菌引起白菜腐烂，温度较低白菜失水萎蔫，无法保鲜。窖藏后让大白菜恒温保鲜，脱去水汽，浓缩味道，不断自我提升品质，一段时间后口感达到极致。

已在30多个城市设立销售商

据了解，俗称“胶白”“胶菜”的胶

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。经检测合格以后，在每棵白菜上粘贴“胶州大白菜”的证明商标标识。

据介绍，“胶州大白菜”的证明商标标识，通过这个标识可以查到这棵白菜的生产单位、生产地点、生产流程和产品质量检测结果等信息，充分体现“胶州大白菜”“棵棵有身份”的质量控制特点。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。

“今年精品‘胶白’在北京销售的价格与去年差不多，两棵一箱还是80元。”赵世国说，从2008年开始，他在北京宣武区马莲道设立了胶州大白菜办事处和直销点，并把“胶白”摆进了北京庄胜崇光大厦和东门外大厦等多家超市，每箱两棵白菜售价80元，今年的销售价格维持不变。

首批一千箱胶州大白菜12月1日到北京后，仅一天时间便销售大半，担心销售断货，他赶紧协调工人包装白菜。

据胶州市农业农村局相关负责人介绍，“胶州大白菜”加工的主要产品是冷冻白菜块、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，还销往韩国、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。

观海新闻/青岛晚报/掌上青岛记者 马丙政