

青島晚报·掌控传媒

“声明原创”

使用“声明原创”作品须经授权同意

(0532-82933519)

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。“大白菜是我们全家人冬天最爱吃的蔬菜,而且易



村民正在收获胶州大白菜。(资料图)

店里主要以经营早餐为主,对小蔬菜的需求量较大,恰逢今年大白菜便宜,就多买了一些回来做成咸菜,相比其他咸菜成本要更低。

### 种植面积增加造成供大于求

零售终端大白菜价格已降至每斤四毛钱一斤,位于销售链最上游的地头价格则更低,部分菜农地头的大白菜收购价已到每斤一毛钱。青岛百兴源专业合作社负责人石祖元介绍,去年大白菜价格就非常低,甚至部分农户种植的大白菜出现了滞销的情况,一般来说大白菜价格也分大小年,例如去年价格低今年价格就应该会上涨,但没想到今年价格也这么低。

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

青島晚报·掌控传媒

“声明原创”

使用“声明原创”作品须经授权同意

(0532-82933519)

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。





工人正在包装胶州大白菜。

# 胶白热销京城 时令美味正当时

## 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

### 工人加班加点包装“胶白”

记者在青岛盛河蔬菜种植专业合作社看到,收获的胶州大白菜整齐地码放在院子内,掀开覆盖在白菜上面的篷布后,一棵棵白菜包裹结实,重约五六公斤。记者注意到,十多名工人剥去白菜的多余菜帮,套上塑料包装袋,接着系上红绳,贴上特制的地理标志标签和“胶白”防伪标签后,便装箱打包。

“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。

据介绍,胶州大白菜的特点是“帮嫩薄,汁乳白,纤维细,味鲜美,营养好”。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”为主原料可以做出50多道菜品。

### 经过窖藏“胶白”口感更佳

据了解,俗称“胶白”“胶菜”的胶

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,霜威空自首。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℃。储藏时的湿度对白菜的储藏影响也比较大,湿度过大容易滋生病菌引起白菜腐烂,湿度较低白菜失水萎蔫,无法保鲜。窖藏后让大白菜恒温锁鲜,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,胶州市大白菜协会要求,正宗“胶州大白菜”必须产自胶

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。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”摆进了北京庄胜崇广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。

观海新闻/青岛晚报/掌上青岛 记者 马丙政

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) 咨询热线: 82880022