

一颗草莓的成“星”之路

——西宁打造“四个明星单品”系列报道之一

乡村振兴，产业先行。近年来，我市锚定绿色有机农畜产品输出地中心城市建设，聚力打造牦牛、草莓、食用菌、高原冷凉蔬菜四个明星单品，组建农产品区域公用品牌联盟，产业“四地”建设全面推进、重点突破、示范引领，具有西宁特色的现代化产业体系越来越完善……

为充分展现我市“三农”工作发展成效，

展示绿色有机农畜产品输出地中心城市建设亮点，西宁晚报特推出《西宁打造“四个明星单品”系列报道》，立足我市区位优势、资源禀赋和发展基础，深入挖掘乡村振兴新亮点、新成效，以深邃的笔触、生动的镜头，带您近距离感受我市农业领域四大明星单品的“成长”，见证全市上下以产业振兴“破题”，用心书写的乡村振兴“大文章”。

西宁是“天选”的草莓种植地！

把握好冷凉气候的独特优势，草莓种植基地在我市如雨后春笋般发展起来，20个草莓种植基地主要分布在我市两县一区。

草莓种植让越来越多人搭上了“致富快车”！

今年，来自玉拉村的70万株草莓苗已销往全国各地！

……

西宁实施绿色有机农畜产品输出地中心城市建设三年行动，打造牦牛、草莓、食用菌、高原冷凉蔬菜四个明星单品，草莓作为明星单品之一，在西宁人心中的地位不言而喻。每年冬天，与家人一同品尝个头大、滋味甜的奶油草莓，享受采摘乐趣，是西宁人的“心头好”；对于种植户来说，小小草莓更是撬动了大产业，拓宽了致富路。

西宁，“天选”的草莓种植地

“西宁的冷凉气候是草莓种植得天独厚的优势！”湟中区多巴镇玉拉村股份经济合作社负责人贾贵顺对记者说，曾经冷凉干燥的高原气候是玉拉村发展农业的制约因素，但现在对草莓种植产业来说却是难得的优势。

据介绍，西宁被誉为“中国夏都”，拥有大陆性高原半干旱气候，年平均气温仅5.1℃，但年日照时数高达2550.2小时，较大的昼夜温差为草莓生长提供绝佳环境，有利于草莓营养成分的沉淀。西宁草莓的含糖量在14%—17%之间，比一般草莓甜度提高4%—7%。近日西宁草莓入选2024年首批“气候好产品”。

目前，把握气候资源优势，西宁已培育出20个草莓种植基地，其中4个实现规模化、标准化、品牌化。草莓规模化种植面积达到1340亩（约89.33公顷），鲜食草莓年产量达4000吨，鲜果年产值1.2亿元。草莓种植实实在在成为了农民增收的“金产业”、乡村振兴的“聚宝盆”。

草莓产业，让更多人收获“甜蜜果”

湟中区草莓种植分布有多巴镇、拦隆口镇、李家山镇、西堡镇等乡镇，品种有章姬、红颜、雪丽香、妙香七号、宁玉、丽雪等，种植总面积约600亩。多巴镇玉拉村便是以草莓种植产业为匙，打开了“致富之门”。

这些年，玉拉村靠种植草莓打出了名气。“现在我们玉拉产业园区占地2600亩，大棚有1040个，草莓的种植面积有400亩，将近300个大棚，合作社营收毛利450万元。”贾贵顺说，“我们合作社选送的‘章姬草莓’在2023年还获得了全国优质草莓金奖！”提起玉拉村的草莓产业，贾贵顺满是自豪。

近年来，通过采取“合作社+基地+农户”的运行模式，玉拉村进一步发展设施温室蔬菜种植，开辟了集“产、储、供、销”为一体的新型设施温室农业发展模式。目前全村共有340户、1300多人，村民们靠种植草莓等果蔬实现增收。草莓采摘等文旅项目发展起来了，草莓苗远销全国各地了，果蔬配送中心建立起来了，玉拉村也正如它名字的寓意一般，成为了带领村民走上乡村振兴路的新“粮仓”。

尝试草莓不用土、种植在“空中”

走进位于湟中区多巴镇丹麻寺村的青海卡约初禾生态农业科技有限公司，一排排温室大棚整齐有序，机械化、自动化设备“各司其职”，棚内各种蔬菜长势喜人，西红柿、葡萄挂在绿色枝蔓间尽显生机。

虽然现在还未到草莓种植季，但提起草莓，青海卡约初禾生态农业科技有限公司总经理赵发海一下便打开了话匣子：“我们这边被称为‘草莓一条街’，产出的草莓很受大家欢迎。”

据了解，本地的草莓苗通常从8月开始种植。种植前需完成杀菌、消毒等一系列工序，减少草莓种植期间病害的发生，提高草莓的产量和品质。第一茬草莓在12月左右成熟上市，最后一茬在6月成熟，平均能结三茬到四茬果，今年的头茬草莓卖到了30元一斤。

“我们主要种植的是妙香3号、妙香7号、红颜、章姬等品种。这些品种口感好、个头大，适合采摘。目前我们的草莓亩产能达到4000斤左右。种植面积约100亩，产值达到300万元。同时，我们在草莓脱毒快繁技术研发方面也取得了一些创新成果。”赵发海说。

对于即将到来的草莓种植季，赵发海有新的想法：对传统的育苗方式进行更新换代，减少人为因素的干扰，实现标准化生产。“往年我们的草莓都是土壤种植，今年我们要做一个实验。”赵发海介绍，“一个是草莓飞瀑。在玻璃温室中通过架子与钢丝绳将草莓架在半空，不但能提升空间利用率，还能更灵活地控制光照等因素，节省人力物力。另外一个就是旋转草莓。把草莓放置在旋转的架子上，加大草莓栽培的密度，届时草莓的产量相对于单亩能提高约三倍。”在赵发海的介绍下，种植不用土、草莓种“空中”的画面已然呈现在记者眼前。

西宁草莓种苗销往全国各地

走进玉拉村脱毒育苗中心，在组培室里，一排排透明组培容器吸引了记者的目光。章姬、红颜、红玉、红颜等20余个品种的草莓苗正在进行标准化、程序化的脱毒培育。脱毒、扩繁、扦插、浇水……经过长达两年的培育后，一株株被脱毒繁育好的原种苗，将开启销往全国各地的“奇妙之旅”。

2021年，脱毒繁育中心正式入驻玉拉村，依托高原特有的昼夜温差大、紫外线强、光照足等冷凉气候条件，这里成为全国唯一的用花药脱毒的脱毒育苗中心，育出的草莓苗质量优，病虫害少，成为了全国市场上名副其实的“香饽饽”。

“目前，我们的种苗已经销往了全国各地。向外销售的原种苗可以繁育到150万株，今年已经向外销售70万株左右。”脱毒技术负责人胡文海说。

随着草莓脱毒繁育项目升级，草莓脱毒种苗繁育产量及效率将大幅提高，玉拉村村民的就业也有了新机会。

杨阿姨是脱毒繁育中心的组培接种人，这里是她的主要收入来源。“以前我的身体状况不好，两个孩子还在读大学，家庭条件也相对差一些。在这里我掌握了新技术，有了稳定的收入，日子越过越好了！”提起生活中的变化，杨阿姨神采奕奕地说道。

“忙的时候我们的用工量可以达到七八十人，大家平均月收入有3000元。”胡文海说，“其他地方的脱毒繁育都要专业技术人员操作，而我们则把当地村民当作培养对象。只要教好具体的技术，村民一样能做得好！”

在采访的最后，记者注意到在原种苗生产车间之外有一片正在生长的草莓。“我们正在进行夏季种植草莓的实验。”胡文海介绍，“今年正在筛选品种，明年将试种。依托青海特有的冷凉气候，实现全年采摘草莓指日可待。”（记者 李静）

《三餐四季》为青海美食打出名片！



“看到家乡的美食登上央视，我感到非常自豪！”

“看完节目，我专程来店里打卡，体验感满满。”

“希望青海美食能够借此机会走得更远！”

……

8月18日晚，大型美食文旅季播节目《三餐四季》收官之作青海篇在央视综合频道播出，西宁美食火上热搜，成为市民的热议话题。节目播出后，食客们对于镜头下的青海美食有何印象？记者带你一探究竟。

节目为青海美食打出了名片

“老板，来一碗牛杂汤！”8月19日约11时，记者来到位于西关大街的马尔沙牛杂店。虽已临近中午，但门口依然排着长队，有市民全家出动前来寻味，有游客带着行李箱专程打卡，店里店外不少人拼桌而坐，一派热闹繁忙的景象。

记者站在店门口，还未入内，就闻到一股浓郁的香气。来自湖北的魏女士对于青海美食赞不绝口：“我们是根据推荐专门过来打卡的，牛杂入口即化，味道非常鲜美。”听到这家店上了央视的节目，魏女士很是惊喜：“没想到无意间还吃到了明星同款！”

店内也不乏许多老西宁人的身影。市民卢女士就经常和家人一起来吃牛杂，“多年来这碗牛杂汤口感一直如初。昨天我专门看了节目，镜头之下，青海美食格外诱人，香味仿佛要溢出屏幕了！”

“昨天我们早就守在电视屏幕前了，大家都非常期待。”谈及昨日的节目，店员王女士兴奋地说道：“今天不少顾客都提到我们的牛杂汤上了央视，青海美食有名气了，他们也同样高兴！”采访接近尾声时，店里的客人依然络绎不绝。店员白女士一边忙着收银一边说道：“节目的播出对我们来说是个很好

的宣传，希望我们青海的经典美食走得更远。”

故事下的咖啡更有新滋味

在探访了西宁传统记忆中的牛杂汤后，记者沿着《三餐四季》寻味团的足迹，来到大象城附近的high life咖啡集合店，相比马尔沙的热闹与忙碌，这边更多的是安静悠然的景象。

临近中午，咖啡店前已有不少食客在享受闲暇时光。市民李女士说：“看了节目的花絮后我就打卡过‘牧羊人’拿铁，在节目中了解这款咖啡背后的故事后再来品尝，又是一番滋味。”

融合了传统与现代的“青稞拿铁”，一直是市民游客的打卡必选。据介绍，节目中嘉宾品尝的老青海藏咖啡以牦牛奶、酥油、虫草为原材料，是店里比较具有代表性的饮品，很受外地游客的青睐，来自武汉的游客裴先生便是其中一位。“每年夏天我会到西宁避暑，就住在这附近，有空了就到这咖啡店坐坐，咖啡的味道比较独特，是青海的风味。”裴先生告诉记者：“虽然未来得及观看节目，但我非常期待。”

“节目拍摄时，许多常客就知道我们的饮品要上央视了，常常来店询问节目的播出时间，都等着为我们年轻新潮的青海美食捧场呢！”店员蒋先生说，“昨天看了节目后，我感到很自豪。作为青海本地的咖啡品牌，我们非常希望把家乡的特色推介出去，让更多人知道西宁的美食。随着节目的播出，相信会有更多的人来这里感受不一样的青海风味。”

《三餐四季》青海篇的播出，让更多观众了解到青海美食背后的动人故事和深厚底蕴。从马尔沙牛杂的醇厚汤汁，到“青稞咖啡”的回味悠长，节目以美食为引，以文化为经，让西宁独有的风情与魅力更加可观可感。（记者 李静 实习记者 文月婷 摄影报道）

