

央视聚焦西宁冷凉蔬菜

看高原绿金如何“闪耀”大湾区

“高原冷凉蔬菜是我们这里每桌必点的菜品,清甜爽口,很适合我们广东人的口味!”9月16日12时,中央广播电视台农业农村频道(CCTV17)《冷凉蔬菜 高原绿金》特别节目如约与观众相见。

循着镜头,东莞夜市的热闹吆喝声、厨师们的交口称赞声,瞬间抓住了全国观众的耳朵。餐桌前,油亮的红菜薹裹着酱汁,白灼菜心缀着水珠,食客们大快朵颐的模样,揭开了一场跨越2600公里的鲜蔬奔赴。这些让大湾区人停不下来的美味,全都来自青海西宁的高原之上。在千里之外,西宁冷凉蔬菜完成了它的奇妙蜕变——

当镜头从东莞的烟火气转向西宁的田野,一幅“云端种菜”的画卷徐徐展开。平均海拔2200米的西宁,有着大自然赋予的独特冷凉气候:白天阳光把菜叶晒得舒展,夜晚的温度为13.8℃,昼夜温差给蔬菜裹上了“养分锁鲜膜”,让糖分和维生素在菜茎里悄悄攒足;优良率常年保持在90%以上的空气质量、100%达标的纯净水源,更是给每株蔬菜都标上了“天然健康”的印记。

节目里,湟中龙财种植养殖专业合作社的红菜薹紫红透亮,引得湖南客商当即签下订单;大通景兴种植专业合作社联合社的基地里,保吉栋与香港蔬菜采购商洪碧隆合作种

下的70亩霸王薹粗壮鲜嫩,在大湾区广受欢迎;西宁鑫泽农业科技有限公司的茼蒿沾着晨露,脆嫩的汁水带着自然清甜,将它涮进火锅里,连空气里都飘着高原特有的清爽气息。

脆甜可口的夏季草莓、能够精准控制酸甜度的小番茄、翠绿鲜亮的荷兰豆……冷凉蔬菜已成为西宁农民的“绿色金山”!依着天时地利的“种菜生意”,农户们的生活和以前不一样!一个种植季下来,农户就能增收四五千元,种得好的人家年收入能过万。“以前我们种小麦和油菜,不仅产量低,利润也薄。现在种起了青蒜苗,家家户户都能开新车,住新房!”湟源县蒜苗种植户王万彪欣喜地说。

作为粤港澳大湾区“菜篮子”生产基地,目前,西宁有30多个品种的冷凉蔬菜直供南方,从翠绿的西兰花到水灵的菜薹,从鲜嫩的豌豆尖到紫莹莹的甘蓝,每一样都长在大湾区人的口味点上。这份跨越山海的新鲜,靠的是“35小时冷链快车”的保驾护航。节目镜头记录下从田间到餐桌的全过程:清晨,湟源县烽火村的村民在豌豆苗地里采收;中午,带着泥土气息的豌豆苗经分拣、包装、装箱,乘坐下午3点的飞机;晚上便能够出现在上海、广州等地的餐桌上。“以前觉得高原菜离得远,没想到买回家跟刚摘的一样鲜!”广州市民的感叹,道出了西宁冷凉蔬菜

的核心竞争力——既要“错峰上市”抢先机,更要“全程保鲜”保品质。

西宁冷凉蔬菜的“出山达海”,不仅让大湾区的菜篮子更丰富,也让西宁有了新的发展机遇:在湟中区千紫缘农业科技博览园,展览馆内的40多种蔬菜让不少游客啧啧称奇,精深加工的特色农产品“吸睛”又“吸金”。在这里,周末的客流量能达到1.7万人次。夏天来一场说走就走的乡村旅游,从观光采摘、田间地头中寻找乐趣,成了新的游玩趋势。

“蔬菜这么鲜,看着就好吃!”

“不止长三角地区,我们东北人也喜欢吃冷凉菜!”

“以前运输没这么快,现在餐桌上有了更多好选择!”

……

央视网友的评论道出了全国各地食客的心声。当《冷凉蔬菜 高原绿金》的镜头落下,西宁的田野与大湾区的餐桌依然紧密相连。未来,以纯净山水孕育、用匠心与科技守护的西宁冷凉蔬菜,香飘向更远的远方未来,成为西宁农业的“金名片”。(记者 李静)

冷凉蔬菜走出高原

甜脆嫩!西宁荷兰豆俏销“北上广”

在中国它被称为荷兰豆,在荷兰它又被称为中国豆,这种常见蔬菜正在成为带动我们湟源县农民致富的“金豆豆”!

九月,自湟源县巴燕乡出发,车辆沿蜿蜒山道穿行,最终抵达西岭台村,站在山顶高处远眺,梯田层叠如画,四周麦田已经泛成片金黄,而山间的一抹翠绿却格外引人注目,成片的荷兰豆苗枝叶繁茂,累累豆荚挂满枝梢,呈现出一派生机勃勃的丰收图景。

这片土地,已成为荷兰豆生长的天然沃土。荷兰豆走出高原,畅销北京、上海等地,荷兰豆正成为助力乡村振兴、带动农民增收的“绿色黄金”。

喜迎丰收 荷兰豆产销两旺

5月中旬种下的荷兰豆,历经两个多月的生长,自7月底起,西岭台村连片种植的100亩荷兰豆迎来了今年的大丰收。连日来,村民们穿梭在田间地头,忙碌不停,湟源发祥种植专业合作社负责人王发祥告诉记者:“今年荷兰豆的产量非常不错,我们已经采摘了十三四茬,亩产能够达到1000到1500公斤!”9月11日,在他的带领下,周边十几名村民一大早就进入荷兰豆种植田里,开始了新一轮的紧张采摘。

“今年荷兰豆行情最好时,收购价每斤能到七八块钱,一亩地的销售额差不多有一万元。”王发祥介绍道,每年七八月间,国内大部分地区正值高温,不适宜荷兰豆生长,而湟源县的荷兰豆却恰逢上市旺季,错峰销售不仅填补了市场空档,也形成了明显的反季节优势。“我们的荷兰豆供不应求,每天刚摘下来的豆子,打包后立马就被冷链车运走。目前销售渠道比较稳定,大多经兰州中转,发往北京、上海、四川等地。”

口感出众 冷凉孕育好品质

在谈到湟源的荷兰豆为何备受外地消费者青睐时,王发祥手捧翠绿的豆荚,自豪地向记者介绍:“我们这儿的荷兰豆不仅产量高,品质更是出色。你看这豆荚,颜色鲜绿、个头饱满均匀,最长的能达到13到15公分。吃起来口感清甜脆嫩、汁多味甜,而且病虫害少,几乎不用农药,是真正的绿色食品。”

过去这里多种植饲草、土豆,收益比较有限,王发祥回忆道,“后来农业技术人员推广荷兰豆,结果一试种,效果果然好。”凭借产量高、品质好、收益可观的特点,荷兰豆已成为种植的热门品类,经济价值显著。也正因为品质出众,湟源荷兰豆吸引了众多客商前来采购,成为当地名副其实的“明星蔬菜”。



闫鸿摄

据了解,王发祥选择了“乐美1号”荷兰豆进行种植,该品种植株挺拔、长势旺盛,不仅品质优良,产量也显著高于普通品种。而这里出产的荷兰豆品质出众更得益于当地得天独厚的地理条件。湟源县地处青藏高原与黄土高原过渡带,年均气温3.0℃,无霜期短,昼夜温差大。“我们的种植基地还在山顶,气温比山下低,夏季最高也不超过24℃。”王发祥补充道,“这种‘双重冷凉’气候,加上肥沃的黑土地,特别适合荷兰豆生长。”略显严苛的自然条件,却恰恰契合荷兰豆喜冷凉的特性,进一步滋养出了品质出众的荷兰豆。

乡村振兴 铺就富民增收路

“从7月底开始,我们每天都来摘荷兰豆,一天能挣110元左右。”采摘工王阿姨一边说,手上的活却没有停下,她的手指快速地在叶间穿梭,精准地掐下一枚枚符合标准的豆荚放入到身旁的塑料桶中,不一会儿,桶里就盛满了翠绿饱满的荷兰豆。

西岭台村位于一座山顶上,但这里的农业经营却一点也不落后,湟源发祥种植专业合作社通过承包村内流转土地,大力发展荷兰豆、青稞和青饲料等种植业,经过几年的发展,这里的荷兰豆已经闯出了名堂,不仅建立了稳定的销售渠道,拥有了固定收购商,还有效带动了周边群众就业增收,村民们的日子越过越红火。

冷凉蔬菜的发展为当地农民创造了大量就业机会,在生产、管理、采收等环节,产生了庞大的季节性用工需求。据统计,2025年湟源县冷凉蔬菜产业带动务工超过5.4万人次,为农民带来务工收入594万元。同时,土地流转规模的扩大也使农户获得了稳定的地租收益,年内累计地租收入达980万元。

产业兴旺 冷资源变热未来

近年来,湟源县紧紧围绕打造绿色有机农畜产品输出地的目标,充分发挥高原冷凉气候优势,大力推进冷凉蔬菜规模化、集约化、标准化生产。“2025年,全县冷凉蔬菜种植面积达3.65万亩,形成了一批规模化种植基地,建成了2个万亩集中连片露地蔬菜种植带,分别位于日月乡、和平乡的青蒜苗产区,以及申中乡、巴燕乡的鲜食菜豆产区,此外,还建成2个千亩以上基地、7个百亩以上基地。”湟源县农业技术推广中心农艺师黄莺介绍道。

技术成为提质增效的关键支撑,2023年,发祥种植专业合作社引进该品类荷兰豆以来,湟源县农业农村局积极推广水肥一体化微喷灌溉、配方施肥和病虫害绿色防控等集成技术,有效保障了荷兰豆的高品质与高产量。产业兴旺同时带来了显著经济效益,2025年,湟源青蒜苗外销3.12万吨,占产量的65%;荷兰豆外销0.57万吨,占产量80%,产品远销北京、江苏、甘肃、陕西、上海等多地,显示出强劲的市场竞争力。

“明年我们不仅要扩大荷兰豆的种植规模,还计划引进甜脆豆等新品种。”王发祥脸上满是对来年播种的期盼与信心,金秋的西岭台村,也正因这一颗颗饱满的豆荚,编织出了一条连接希望的绿色之路。

(记者 文月婷 实习记者 周智昂)

冷凉蔬菜走出高原

发挥信用平台作用
赋能西宁冷凉蔬菜品牌打造

本报讯(记者 张弘毅)记者从市发改委了解到,今年以来,该委锚定西宁市绿色有机农畜产品输出地中心城市定位,依托西宁市公共信用信息平台,以冷凉蔬菜产业作为特色农业发展重点,积极打造“信用+农产品”应用场景,通过标准化评定、全流程监管、多部门协同等举措,为冷凉蔬菜品牌“赋能”、品质“上锁”,推动高原冷凉蔬菜携“西宁信用农产品”logo拓展更加广阔市场。

标准筑基:构建全链条品质保障体系

为助力西宁冷凉蔬菜“好品质”转化为“好品牌”,市发改委牵头制定西宁市信用农产品评定标准,以茄果类蔬菜番茄为首批试点产品,明确主体资质、生产档案、流通追溯、包装标识等多个维度评定要求,围绕信用核心要素筑牢品质监管体系。准入环节紧盯生产主体信用状况,确保以“信用门槛”筛选优质生产主体;生产环节聚焦生产主体的合法资质与规范管理,确保生产记录完整、种植过程可追溯;流通环节强化质量监管与物流管控,保障产品从田间到终端的品质稳定。

同时,注重多部门协同联动,从申请受理到资格评定,再到公示授权,农业农村、市场监管等部门立足本职,强化横向协作,让信用评定既规范严谨,又高效透明,为冷凉蔬菜品质筑牢“安全防护网”,切实保障“舌尖上的安全”。

信用赋能:开启产业发展新空间

打造的“西宁信用农产品”logo,不仅让西宁冷凉蔬菜的品质有了“硬背书”,更激活了品牌发展的新潜力。

“信用标识”作为生产主体打开市场的“通行证”,帮助产品在竞争中脱颖而出,进一步拓宽销售渠道;“信用评价”为农产品全流程追溯提供支撑,切实消除消费者对品质的顾虑,使选购西宁冷凉蔬菜成为具备公信力的放心选择;“信用赋能”为西宁农业高质量发展提供关键支撑,推动冷凉蔬菜从“特色产品”向“品牌产品”升级,为西宁冷凉蔬菜品牌打造注入了鲜活动能。

市发改委将持续完善西宁信用农产品评定机制,逐步扩大信用赋能的品类范围,加快推进“西宁信用农产品”商标注册工作和“信用+农产品”应用场景落地,让“信用”这一无形资产变为西宁冷凉蔬菜增值提利的“金字招牌”,成为惠农惠农、促进农民群众增收致富的“得力法”。

西宁市党建引领“有诉必应
马上办”机制创新工作日报

9月15日,12345政务服务便民热线接听群众来电诉求1282件次,网民留言65件(西宁12345微信公众号58件,西宁市政府网1件,市委网信办1件,人民网2件,中国政府网3件),直接办理600件,转交责任单位办理682件,回访363件。

热点问题:
1.消费维权73件,无集中反映问题,12345政务服务便民热线已及时联系相应县区政府核实处理。
2.劳动纠纷69件,无集中反映问题,12345政务服务便民热线已及时联系相应县区政府核实处理。
3.物业服务50件,无集中反映问题,12345政务服务便民热线已及时联系相应县区政府核实处理。

有诉必应 马上办

政务服务便民热线

12345

扫码关注

西宁市安全隐患举报受理情况日报

9月15日,西宁市共收到安全隐患举报75件,其中12345政务服务便民热线接收举报52件,西宁市消防救援支队接收举报23件,主要反映小区物业、消防安全、市政道路等问题,已及时联系相应县区政府核实处理。

安全隐患有奖举报

● 微信小程序举报(扫描二维码)
● 信访举报:举报地址为市或各县(区)、园区应急管理、消防救援机构办公地址
● 电话举报:
● 服务热线举报投诉电话:0971-12345
● 安全生产举报投诉电话:0971-8230155
● 消防安全举报投诉电话:0971-6333599