从种好一棵菜到做好一桌菜，山东省潍坊市寿光蔬菜的内涵再次丰富深化。“中国蔬菜之乡”寿光，不仅仅是“买全国、卖全国”的蔬菜集散地，更是发展成为千亿级蔬菜产业集群。“寿光模式”内涵得以延伸发展，高质量发展呈现新气象。

如今，寿光以蔬菜为龙头的农业新动能持续增强，迈出乡村振兴新步伐。农业兴，工业强。新时代，新征程，寿光积蓄发展新动能，“10·50·10”重点项目千帆竞发，各级干部砥砺前进，奋发有为。近日，山东省政府发布关于2021年度县域经济高质量发展差异化评价结果的通报，寿光被评为10个“高质量发展先进县”之一。这是寿光连续三年获得此项荣誉，“中国蔬菜之乡”再次绽放异彩。

寿光“中国蔬菜之乡”再添新内涵

全链领航
建成千亿级蔬菜产业集群

近日，笔者在田柳镇现代农业创新创业示范园区新型智能大棚里看到，工作人员王凡通过手机App操作大棚物联网管控系统，轻点几个按键，一株株樱桃番茄上方的智能喷淋和补光灯随即开启。王凡利用云平台可随时查看大棚里的环境数据，对植株进行田间管理。

园区运营方、寿光恒蔬无疆农业发展集团负责人桑毅振介绍，在田柳镇现代农业创新创业示范园区，农民成为现代农业产业化的一员。该园区占地1500亩，建有160个高标准温室大棚，采用“平台公司+运营商+家庭农场”的新型生产模式。

产业是乡村振兴的基础。从1989年三元朱村17个黄瓜大棚开始，冬暖式蔬菜大棚的发展奠定了寿光“蔬菜王国”地位。

大棚在不断升级，园区在逐步完善，智能智慧充斥其间。近年来以种业研发、现代农业园区、全国设施蔬菜综合服务基地为标志的转型升级，使寿光加快向农业现代化迈进。2020年，以寿光蔬菜为核心的千亿级蔬菜产业集群入选全国首批50个优势特色产业集群。

可以这样说，2010年以前的“寿光模式”，是以蔬菜大棚建造和管理技术为核心竞争力，主要对外输出产品、技术和人才。2010年之后的“寿光模式”，则是从种子种苗到全过程蔬菜大棚建造管理运营体系的全链条发力，能够制定输出蔬菜产品标准、产业推广机制和管理运营体系等。

寿光人孟德利在西藏白朗县流转1780亩土地，建设了128个温室大棚和农业观光园。大棚内有西瓜、人参果、葡萄、梨，黄瓜、西红柿、韭菜、南瓜、西葫芦等几十种果蔬。“我们种出的150多斤大南瓜，当地人还以为是从寿光运过来的。”孟德利说。

孟德利把节能温室、计算机控制、密植矮化技术应用在白朗县，“寿光模式”输出到西藏，走到祖国最西边。

2018年以来，寿光创新提升“寿光模式”，推行“全链领航”战略，在持续夯实大棚建造管理、生产运营这一“中端”基础上，重点瞄准产业链“微笑曲线”的两端，在种子选育、种苗推广、功能蔬菜、预制拓展、精深加工、品牌推广等领域全面发力，推动建成结构合理、链条完整的千亿级优势特色产业集群。

人才是乡村振兴的源头活水。在寿光寨里村，坐落着中国农业科学院寿光蔬菜研发中心。这里汇聚了中国农业科学院蔬菜所菜病综合防治课题组李宝聚团队、黄瓜育种专家顾兴芳研究员等众多国内一流育种专家。顾兴芳团队育成的“中农62号”“中农72号”等黄瓜新品种，2020年在寿光首次推向市场，种子销售一空，销量超过3000斤，覆盖超过2万亩地。中国农业科学院寿光蔬菜研发中心负责人刘伟说，用科技推动我国农业农村现代化，寿光的很多项目都列入了中国农科院中长期建设规划。

由农业起步，寿光构筑了三产交叉融合的现代产业体系。如今，寿光设施蔬菜种植面积约60万亩，年产量达450万吨；日蔬菜成交量约2500万公斤；今年初，山东印发《“十四五”推进农业农村现代化规划》，提出到2025年培育千亿级产业集群8个以上，寿光蔬菜位列其中……

寿光设施蔬菜产业富民强市、带动山东、辐射全国的效应正在显现。

发力预制菜
从种好一棵菜到做好一桌菜

5月18日上午，2022潍坊寿光首届预制菜全产业链博览会（线上）开幕。会上发布了由全国蔬菜质量标准中心牵头制定的《“寿光蔬菜”区域公用品牌管理规范》《寿光蔬菜全程品质管控通用技术要求》《预制菜良好操作规范鲜切蔬菜》《预制菜质量要求鲜切蔬菜》等4项团体标准。

疫情影响下，预制菜站上了新风口。作为闻名全国的菜篮子，寿光积极融入潍坊国家农综区建设，发展预制菜产业。

2021年，寿光预制菜骨干生产企业实现营业收入78.8亿元。立足蔬菜产业优势，寿光大力发展净菜、鲜切菜、预制菜品牌，积极研发活体菜、富硒蔬菜、鲜食蔬菜等优质菜系，实现从原始食材到预制菜品的全产业链延伸。

“我们用大豆色拉油高温油炸无丝豆，做成豆角预制品。消费者买回去加热一下就能吃，既能做干煸豆角，也可以豆角焖面。现在豆角预制品，成了我们的网红产品，主要供应饭店，年销量1000多吨。”寿光市亿龙食品股份有限公司销售经理祝秀峰说。

在亿龙食品产品宣传册商品目录上，有六大类61种食品。六大类是冷冻蔬菜系列、冷冻油炸系列、冷冻水果系列、水果冷饮系列、热饮系列、冷冻果浆系列。

“今年以来，寿光把发展预制菜产业作为产业强市的重点，常委会专题研究预制菜产业发展情况，组建工作专班，确定重点项目，集中资源，顶格推进。”寿光市发改局局长张茂海说。

寿光现有预制菜骨干企业近30家，包括蔬菜产业集团、亿龙、天成、天惠、鲁盛农业、金投御达祥等。其中，金投御达祥及全福元生鲜冷链配送中心的中央大厨房全年配送量达3500吨，年销售额超5亿元。

“像叶菜类，对保鲜要求非常高，所以我们每天凌晨4点进行加工，2个小时后和其他菜品一起配送，最快3个小时就能配送至市民餐桌。”金投御达祥公司负责人杨树军告诉笔者，根据蔬菜的特性，所有预制菜采取不同时段的加工方式进行加工。

2018年，金投御达祥公司就上了中央厨房项目，生产蔬菜、猪肉预制菜。目前，金投御达祥公司为潍坊市内170多所大中小学校、80多家大中型企业食堂、100多家餐饮店提供预制品配送。

寿光作为蔬菜之乡，拥有“买全国、卖全国的农业物流优势”，蔬菜产业、食品产业高质量高速度发展走在了全省前列，发展预制菜产业，优势突出。持续放大优势，该市建立起预制菜品工业化量产的现代化生产体系，研制发布一批蔬菜类预制菜相关标准，全面抢占行业竞争的制高点。

正大寿光国际蔬果智慧产业园项目将在10月份试运行。该项目分为蔬果深加工中心、蔬果鲜食鲜切中心、婴幼儿蔬果辅食加工中心、蔬果集成分拨中心。

“在预制菜产业上的‘寿光标准’‘寿光元素’‘寿光品质’，将会像蔬菜产业一样多、一样好。”寿光市副市长鞠洪刚说。

全国预制菜看山东，山东预制菜看潍坊。目前，寿光突出蔬菜、肉类、水产三大产业链条，聚力打造500亿级的产业集群，推进一二三产业融合发展，创新提升“寿光模式”，为打造“中华预制菜产业第一城”贡献寿光力量。

来源：大众日报