



码上看报



码上订报



# 种出富硒菜 走出致富路

近年来，随着问题食品的多次曝光，人们更加注重养生保健，富硒蔬菜、富硒水果等农产品迎来春天。日常生活中，人们很注重补充维生素、钙、蛋白质等需求量大的营养物质，却总是遗忘了微量元素硒的补充。硒对提高免疫力，预防老年性心脑血管等问题都有积极的作用。在植物的自然生长阶段中，科学地将硒元素补充到植物体内，从而产生有机硒含量较高的蔬菜，这种蔬菜就被称之为富硒蔬菜。

## 东青冢子村： 富硒西红柿酸甜爽口 供不应求

东青冢子村位于寿光市田柳镇，村里以种植西红柿为主。菜农刘相勇今年55岁，从1997年就开始种植大棚了。从挖式卷帘棚、无立柱钢架结构大棚，再到如今智能物联网的“云棚”，他见证了镇村蔬菜大棚的发展历程。他家的大棚也经历了几次更新换代。这几年，他不仅在村里包地种棚，还在邻近的现代农业创新创业园区承包150米长的现代化大棚种菜，最多时曾在一年里管理着9个大棚。“现在种菜跟原来不一样了，智能机器设备的‘加持’，让种菜变得省时省力。”他说。

刘相勇不仅种植技艺高超，理念也很超前。他在村里第一个种起了富硒西红柿，还为自己的蔬菜注册了商标。他说，种了十几年西红柿后，发现西红柿越来越不好卖，价格也基本稳定。在一次外出学习技术的时候，他学到了应该增加蔬菜的附加值，才能让种菜效益更好。于是，就开始琢磨起来。那几年，一些特菜品种纷纷涌现，千奇百怪，售价不菲。刘相勇看到了这一热潮，却没有盲目跟风种植，而是仍把精力放在提高西红柿品质上。后来，他了解到了富硒蔬菜和植物补硒技术，开始尝试给西红柿补硒。经过探索研究，他大胆试用富含41种微量元素的液面喷施肥。一茬下来，他的西红柿经过权威部门检测，每公斤西红柿硒的含量达到35微克以上。国家标准定义富硒蔬菜的硒含量为每公斤10至100微克，也就是说，刘相勇种出的西红柿硒标准已完全达标。摘下一颗西红柿放到嘴里，酸甜爽口，让人不禁感叹品质西红柿果然不一般。富硒西红柿的名声打了出来，来参观的多了，来订货的也多了，刘相勇的西红柿供不应求，卖到十元钱一斤，比同产品价格高出三分之一。



在刘相勇的大棚里，小小的西红柿已不是价格一般的大路菜，而是能登上高档超市的抢手货。

同样是西红柿，为啥他种出来的，就能卖高价，做品牌呢？这得从他高超的种植管理水平和做品质农业的理念说起。刘相勇虽然种植时间不长，但爱学习钻研，总结经验。刘相勇说：“我种的蔬菜是无公害绿色蔬菜，从土壤消毒到有机肥使用，全部使用的国家食品级的肥料，所用的营养液富含微量元素，能降解土壤中和果实中的农药残留，并增加了蔬菜中的营养元素，特别是硒元素的含量达到了人体所需要的标准，对人体健康提供了保障。”

## 乡土专家不断探索 植物补硒新方式

宗仁富硒基地位于田柳镇东头村，合作社成立于2007年，基地负责人尹东海介绍，该基地采用“富硒元素叶面肥+有机肥料施用+气体施肥”的施肥模式，果蔬口感明显改善，富含硒等人体必需矿物微量元素，市场目前主打销往淄博、临朐。

“我是2001年开始做农资零售的，当时主要做测土配方施肥，每年的菜博会，我都会来转一转，看看都有哪些新产品展出。2006年那届，山东富硒委（山东省微量元素科学研究会富硒农产品专业委员会）展出了富硒蔬菜，我学过化工技术，对硒元素有一定了解，但蔬菜也能富硒还真没听说过。我留下他们的宣传材料，回到家后又查阅了一些资料，了解到原来常吃富硒蔬菜对人体有那么多好处。于是我给山东富硒委打了电话，说明了自己想学习种植富硒蔬菜的想法。当时他们正好在办培训班，第二天我就去了济南参加学习。2007年，我在老家建起大棚，由山东省富硒委提供技术和富硒肥料，我自己发展起了富硒蔬菜。”尹东海说。

经过多年的发展，尹东海已经熟练掌握富硒蔬菜的种植流程，他注册成立宗仁富硒合作社，发展当地菜农一起种植富硒蔬菜。为了提高社员的种植水平，他多次聘请省里的专家为社员们授课。合作社还免费为社员化验土壤成份，提供技术指导，统一提供富硒肥料，并负责回收社员种出的蔬菜。2014年，

尹东海将种植的辣椒、黄瓜、西红柿等多种蔬菜送检山东省分析检测中心，经过权威部门检测，这些蔬菜均达到富硒标准。

发展富硒蔬菜的同时，尹东海也意识到了蔬菜安全的重要性。他不仅为合作社的蔬菜注册了“宗仁牌”商标，还让它们贴上了可追溯的“二维码”。用手机一扫这些“二维码”，蔬菜的农事操作、施肥、用药、加工、包装、检测等信息一目了然，实现了蔬菜生产全程可追溯。

走进宗仁富硒蔬菜基地种植大棚，一排排水果黄瓜、西红柿种植首映眼帘，长势喜人。基地内小西红柿口味酸甜可口，甜度明显高于市面所售的其他品类，棚内水果黄瓜绿瓢清香、清脆爽口。更让人惊喜的是棚内水果黄瓜经掰断以后，竟凭断面渗液重新黏连在一起，尹东海介绍此种富硒水果黄瓜富含维生素、果胶膳食纤维，有刺激和促进胃肠蠕动的作用。在尹东海提供的果蔬检测报告中显示，棚内西红柿、黄瓜均未检测出农产品超标，硒元素分别高达每千克85微克、每千克81微克。

宗仁富硒蔬菜基地作为田柳镇高端果蔬品牌，通过“钙、镁、锌、铁、硼”五类元素合理配比、测土施肥技术、二氧化碳技术及生物有机肥绿色管理技术后，不仅提升了果蔬有机硒含量，有效促进降解土地重金属含量，更是有效增强了农作物抗性。

近年来，田柳镇高度重视品牌农业发展，围绕优质优价，打造了“大美北岭”樱桃、“大唐御园”西红柿、“果德农庄”系列水果等特色品牌。田柳镇拥有1.8万亩“天然富硒土地”，依托资源禀赋，规划建设了富硒数字农业产业园，作为寿光市创建国家级乡村振兴示范县的重要支撑。田柳镇还注册了“田柳®富硒菜”“田生好柿”等品牌，提升产业底蕴和影响力。

本报记者 王凯旋

## 山东寿光浮桥萝卜上市

在北方，流传着这样一句农话：“立冬萝卜小雪菜”，寓意着立冬和小雪时期应该收获地里的萝卜和白菜。立冬以来，山东寿光洛城街道浮桥村的田间地头，村民们都忙着在田垄间采收萝卜。

“来，我给你们展示一下咱浮桥萝卜正确的打开方式……”说话间，一根刚从地里拔出来的萝卜在小刀的挥舞下，从萝卜头的位置绽放开来，汁水四溅，果肉“盈盈如碧玉”。掰下一块，咬一口，脆生！嚼一口，水灵！再细品一下，还有点回香！

“咱浮桥萝卜最大的特点就是脆、甜、香，品质好、口感好，让你吃了还想吃。”浮桥村富民专业合作社社长傅玉民介绍道，“浮桥萝卜”之所以经久不衰，更是形成了“千年浮桥，一品萝卜”的特色品牌，是因为智慧的浮桥村民在200多年的种植过程中，总结了一套自

己的“萝卜种植宝典”。

一方水土养一方萝卜，这口赏心悦目的脆甜“浮桥萝卜”，首先得益于得天独厚的地理条件。浮桥萝卜种植区域位于古丹河流域，土层深厚，沙质土壤，有机质磷、钾含量高，正是萝卜喜爱的“梦中情地”。同时，浮桥萝卜在施肥方面非常的“娇气”，只要见了化学肥料它的脆度、甜度都会下降，所以浮桥萝卜种植户一直坚持用豆饼作底肥，不用任何化学肥料，尽可能地保证萝卜的口感。

“我们合作社经过多年来的摸索，从单一的潍坊青萝卜种植品种到现在已经有十几个种植品种，每年我们试验田里都会试种十多个品种，从中选择口感好、病虫害少的进行大面积种植，所以我们浮桥萝卜的品质、口感一直在不断地提升。”傅玉民表示，产量从来不是他们的首要选择，品质和口感才是第一



位的。要想保证口感，萝卜的采收时间也有一定的要求，露天萝卜一般是在立冬前后进行采收，视天气情况略有提前或延后，大棚萝卜一般在立冬半月后进行采收，因为这个时候的萝卜水分、脆度都达到了最佳状态。

秉承“你无我有，你有我优，你优我特”的理念，浮桥村在竞争激烈的市场中闯出了自己的道路，以点带面实现了规模化、专业化的种植。浮桥村还打算发展萝卜深加工，延伸产业链，实现产业创新升级。