



扫码进入齐鲁壹点“好山东”专题



中耕农业负责人于伟忠在展示自己地里今年长成的萝卜。



## 潍县萝卜食用方法

### 鲜食型

生食最佳,有开胃健脾、清热解毒、理气降浊等功效,肉质致密脆嫩,微甜微辣。

### 汁液型

潍县萝卜汁含有多种维生素及其他对人体有益的营养成分,可调合牛奶、果汁,配制成饮料、冰淇淋等。

### 面粉型

选上好的潍县萝卜晒干,将之研磨成粉后拌入面粉中,加入糖、肉、葱、香菇等,可做成潍县萝卜面包、潍县萝卜饼干、潍县萝卜糕点等。

### 腌制型

将潍县萝卜洗净切片,晒至七成干,放入缸中,一层潍县萝卜皮,一层盐,并搓一些五香粉,逐层压紧密封。腌制一个月后,潍县萝卜片呈金黄色,食之甘脆,农人谓为“菜脯”,又称五香甜辣潍县萝卜干,为价廉物美的农家菜上品。

### 烹任型

常见的有辣炒潍县萝卜丝、潍县萝卜烧肉、拌潍县萝卜丝,特别是用潍县萝卜烧汤,无论是切块煮排骨,还是切丝煮鲫鱼或大虾,皆是菜中佳品,鲜美无比。

# “卜”采众长,这里拔出“金萝卜”

## 掌握核心种业技术,潍县萝卜品牌价值可达20亿元



扫码看视频

2024年初冬,温度要比往年高一些,太阳暖烘烘地照射着大地。到达潍坊市寒亭区固堤镇的农田,一眼望去全是绿油油的萝卜地,固堤街道办事处副主任李巍说,在固堤镇差不多有1.5万亩地被用来种植潍县萝卜,3000多户农民以此为生。

11月6日上午,潍坊郭牌农业科技有限公司(以下简称“郭牌农业”)的孙静蔚照常来到萝卜大棚里检查,为了即将到来的2024潍县萝卜品质提升大赛,郭牌农业特地精选了一批翠绿高挑的潍县萝卜准备参赛,只见它们直挺挺站立在地里,鲜嫩的枝叶迎风而舞,相互碰撞间发出“沙沙沙”的声响,奏响一曲带有潍坊特色的新农业赞歌。

文/片 吴昊 潍坊报道

### 一粒小种子撬动地域大发展

“我们和省农科院合作,每年都会对潍县萝卜进行新品种研发,并将研发出的新品种种植在试验田中进行种植观察,等经过专业的筛选之后,将会选择出适宜市场需求和消费者口味的品种进行大范围推广种植。据了解,2020年,坐落在潍坊市寒亭区固堤镇的潍坊郭牌农业与山东省农业科学院共同组建了潍县萝卜产业技术研究院。

在全球化背景下,种业的发展水平直接影响到国家的农业国际竞

争力。潍县萝卜作为一个“小而精”的农产品品类,深谙种业发展对于自身进步的重要性,在不断突破和进步的过程中,将新品种、新类别的主动权牢牢掌握在自己手里,通过不断改进种植技术,进一步提升品质。2022年,寒亭潍县萝卜被正式列入全国名特优新农产品名录之中。2024年,农业农村部发布了《2024年农业品牌精品培育计划名单公示》,共纳入82个农业品牌,潍县萝卜再次脱颖而出,成功入选。

勤劳朴实的老潍县人明白,如果仅仅将一门技术封闭在一家企业或一户农民手里,并不能真正带动一个产业的发展。为此,郭牌农业通过与来自全国各地的客商和固堤镇及周边农户交流合作并签订种植协议,不仅规范了种植模式,也为固堤镇当地的农户带来了可观经济收入,进一步推动了潍县萝卜这一品类的发展。



郭牌农业的工作人员在清洗萝卜。

在潍坊,像郭牌农业这样的企业不在少数。11月的第一天,中耕未来农业科技有限公司(以下简称“中耕农业”)的销售人员小张早早来到公司的萝卜地里。霜降之后,潍县萝卜迎来“甜口期”,一个个膘肥体壮竞相生长。只见小张走进萝卜地,随机挑选了一根萝卜,拽着它的萝卜缨轻轻一拔,水果刀刚一碰到它的表皮,“啪”一声这根萝卜就“笑开了”。

“今年雨水充足,温度适宜,再加上我们公司采用的标准间隙化种植,萝卜的收成非常好。”小张笑着说,在潍坊,仅仅是他们公司就有1000亩左右的萝卜地,每亩地的产量今年基本在1万斤以上,她有信心,今年的萝卜销售额将比去年翻一番。

中耕农业负责人于伟忠是个干练的潍坊汉子,自2021年开始,他就跟潍坊市农业科学院合作进行潍县萝卜的新品种培育,“去年实验了80多个品种,从中选出24个,最终选择大约4个品种,根据储存情况、含糖量、产量、抗糠程度、瓤口绿不绿、脆不脆等进行综合考评,然后再大量投入种植,每个品种都要实验三到四年,才能最终决定它是否适合大范围种植。”

于伟忠说,他们现在采用的是单垄单行的种植模式,今年试验田里是每12厘米种一粒种子,根据生长状况看有点太密,等明年再播种时他们打算把种子间距调整到15厘米以上,这样生长出来的潍县萝卜能接受更充足的阳光,吸取更多养分,更甜更水潤。

以科技赋能产业发展,以此形成系统化、规模化的生产结构链条,才能让潍县萝卜扎根在潍坊新农业时代科技致富的样板图上,带动潍县人甚至更多新农人走上致富路。

### 品种每年都有更新 品牌价值不断提升

“85后”魏振就是生活在固堤镇的一名潍县萝卜种植户,每年8月下旬,魏振就开始跟妻子到地里劳作,100亩的萝卜地分批撒种耕种,有的还被魏振承包给附近农户,大家一起耕耘劳作,共同期待着丰收。

“一亩地大约能出6000个萝卜,现在地里种植的基本是水果萝卜杂交种,相比传统的潍县萝卜口感更脆甜。”魏振说,潍县萝卜的品种现在每年都会更新,随着时代的不断进步,如今的潍县萝卜也越来越迎合市场,受到更多消费者喜爱。

在魏振的农田里还有很多其他农作物,相比之下魏振觉得潍县萝卜是比较“养活”的。“浇水时机很重要,不能太勤,不然萝卜长太快就容易弯,萝卜叶子也要随时注意修剪,不能挡光,否则影响萝卜口感。撒种时要算好间距,太密了会影响萝卜生长,我这边是双行起垄的种植模式,透光性好,阳光照射充足会让萝卜的皮比较绿,光泽度好,口感也好……”说到潍县萝卜的种植,魏振有说不出的心得体会,他笑着说照顾萝卜就像照顾自己的孩子一样,要用心,该做的事一样都不能少。

2020年6月,魏振的潍县萝卜

种植习俗被评为潍坊市非物质文化遗产。多年的种植经验让魏振觉得地里的萝卜跟自己已经有了一定的默契,随着市场经济不断发展,“潍县萝卜也在为消费者不断改变。”魏振说,潍县萝卜之所以好吃,主要在于潍坊的水土。潍县萝卜的种植地以沙土地为主,是冲积平原,透气性好,土壤偏碱性,灌溉用的水质以半碱水为主。而在种植上,魏振主要采用有机大豆作为底肥,严格把控浇水和施肥的时间与用量,保证萝卜在生长期的光合作用,让潍县萝卜达到颜值与实力俱佳。

无独有偶,2023年,郭牌农业引入潍县萝卜无损分拣流水线,实现了对萝卜外观及内部品质更为精准的检测分级。同年5月,郭牌农业被中国蔬菜协会萝卜专业委员会授予“副会长单位”称号。长期以来,郭牌农业对潍县萝卜采用生态有机标准化种植方式,并被认定为绿色食品A级产品。2024年1月,郭牌瓜蒌萝卜被中国绿色食品发展中心纳入《中国农耕农产品记忆索引名录》。

据统计,寒亭区拥有近1000家萝卜种植大户,培育了郭牌、中耕、上衣、青泉等60多家萝卜种植专业合作社,种植面积达到5万亩,年产量15万吨,生产重点镇街达到了7个,重点村发展到50个。

近年来,寒亭区高度重视潍县萝卜产业的发展和萝卜品质的提升,强化种质资源保护,加大品种选育力度,创新标准化种植模式,推出《瓜蒌萝卜种植技术规程》《萝卜害虫绿色防控技术规程》等团体和企业标准,发展标准化种植基地,每年举办潍县萝卜品质提升大赛,经过近几年的品质提升和品牌打造,潍县萝卜产品价值提高3-5倍,每亩增产1500元,辐射带动农民增收1000余万元,预计潍县萝卜品牌价值现可达20亿元,真正成了富民大产业。

### 融合潍坊文化元素 传递情绪价值

在老潍县地区至今都流传着这样一句俗语:“烟台苹果,莱

阳梨,不如潍县萝卜皮。”潍坊人对于潍县萝卜总有一份情怀存在,无数潍坊人对此倾注了大量“情绪价值”,让它不仅仅作为一个简单的农产品发展变化,而是伴随着时光经年累月的流逝,逐渐萌生一种文化的内核。

中耕农业的老于就对潍县萝卜有着很深的感情,他还在公司专门成立团队为潍县萝卜赋予更多文化价值。“2021年我们推出了潍县萝卜的礼盒装,里面除了萝卜,还有刀具、湿巾等,希望能为消费者提供更多方便。2023年,为更好地宣传潍坊,我们又联合设计公司制作了一款“只此青绿”包装的潍县萝卜礼盒,里面还配备了潍坊传统的蚂蚱酱、牛肉酱和猪肉酱,让潍县萝卜的食用方式变得更多样性。”老于说,在整个礼盒的包装设计上融合了非常多的潍坊文化元素,希望潍县萝卜能带着潍坊的文化走向更多更远的地方,让更多人不仅仅知道潍县萝卜,还能深入了解潍坊这座城市。

承载着潍坊文化内核的潍县萝卜,也同样带着老于对家乡的热爱与赤诚,正一步步走上全国人民的饭桌,“顺丰和京东快递能到达的地方,我们的萝卜都能到。”老于笑着说,这份充满“情绪价值”的潍县萝卜销量非常不错,深受全国各地消费者的好评,老于还给自己地里种植的潍县萝卜起了个新名字——翡翠翠玉,形容萝卜外貌姿态如翡翠般光洁温润,青皮绿瓤,好不喜人。

同时,为了能更加迎合市场,贴近年轻人的消费喜好与习惯,老于还会根据网络流行的“双11”“双12”等活动推出优惠福利,让潍县萝卜也时刻紧跟潮流,“热闹”存在感。

老于说,他种的潍县萝卜是在“北纬37°黄金纬度,风琴年画故乡杨家埠,瀑沙河畔沙土地”长大的。之所以给潍县萝卜加这么长的一段“头衔”,也是希望能通过这样的方式,让更多消费者对潍坊有一个深层次的认识,文化的宣传从来不是一朝一夕就能完成的,需要依靠很多人,很多事在潜移默化中改变与成长。

延伸阅读

入口脆甜,后有辣味涌上,霜降以后,潍县萝卜成为潍坊人饭桌上不可或缺的重要角色。将萝卜当水果吃,甚至如今萝卜论“根”卖,却是潍坊独有的“景”。

潍县萝卜俗称“高脚青”或“潍县青萝卜”,因原产于山东潍县而得名。作为潍坊农产品的代表,潍县萝卜有300余年栽培历史,有俗语称“烟台苹果莱阳梨,不如潍县的萝卜皮”,与其说是带有“对比”味道的谚语,不如说是老百姓将三者归于同类地理标志的美好愿望。

孙雪婷 潍坊报道

### 脆甜赛水果 有“水果萝卜”之美誉

潍坊境内有青萝卜、白萝卜、伏萝卜、大巴萝卜、红萝卜、胡萝卜等多个品种。通常所指的潍县萝卜指青萝卜,品种为二大缨,其外形呈圆柱形,细而长,皮色深绿,白色部分仅占总体四分之一,当地人俗称“高脚青”或“青萝卜”。

潍县萝卜从叶到根都能吃,就连间下来的萝卜苗、掰下来的萝卜缨都浪费了,当地人买回家做成爱吃的小豆腐、包扁食、包“锅刃”,很受欢迎;深秋刚下来的小青萝卜,辣味十足,生吃或“拌三生”(青萝卜、青椒、芫荽切成细末,用麻汁调拌),非常可口。

潍坊萝卜有很多吃法,艺术的吃法当数生吃,生吃萝卜,首先要会切,老潍坊人都会一门独门绝技,竖着几刀下去,萝卜一劈八瓣,切成成长条掰着吃,熟做可熬、炒、炖、炸,吃法多样。

一方水土养一方萝卜,这口赏心悦目的脆甜潍县萝卜,得益于潍坊得天独厚的气候条件,得益于潍县萝卜水水灵灵的降雨量又保证了潍县萝卜水水灵灵,爽脆多汁,同时土地又多沙质土壤,有机质磷、钾含量较高,万事俱备,正是萝卜喜爱的“梦中情家”。

### 温补胜药方 有“小人参”之称

潍县萝卜不仅味美,且营养丰富,具有很高的食用保健价值。

当地有“吃萝卜喝茶,不用找医生把药拿”“吃萝卜喝茶,气得大夫满地爬”“冬吃萝卜夏吃姜,不用医生开药方”的俗语。冲上一壶热腾腾的茶水,再吃上一口辣中带甜的萝卜,这就是一代代潍坊人秋冬季节的“味道”。

据科学检测,潍县萝卜肉质根中含还原糖3%-3.5%,可溶性固形物6%-7%,维生素C每百克含量30毫克,含淀粉酶260-280酶活单位,干物质7%左右,另外还含有钙、磷等无机盐类成分。大量维生素含有能诱导人体自身产生干扰素的多种微量元素,可增强机体免疫力,并能抑制癌细胞的生长,对防癌、抗癌有重要意义。萝卜中的B族维生素和钾、镁等矿物质可促进胃肠蠕动,有助于体内废物的排出。

《本草纲目》中对此记载说:“萝卜

乃蔬中最有益者”,生食有开胃健脾、清热解暑、理气降浊等功效。《医疗本草》曾专文介绍潍县萝卜,说它“利五脏、消痰止咳、治肺吐血、温中顺气……”此外,生吃萝卜还可以降低胆固醇,减少高血压、冠心病的发生,增强对癌症的免疫力。

因此潍县萝卜在国内外享有很高的声誉,深受广大消费者欢迎。

### 种植历史悠久 郑板桥曾为它代言

潍县萝卜种植历史十分久远,清乾隆年间的《潍县志》就曾对其有记载,潍县萝卜“青者最良,遐迩知名”。可见当时的潍县萝卜就已经是潍坊的“知名产品”,得以被载入册。

“扬州八怪”之一的郑板桥对潍县萝卜也极为推崇,可以说是潍县萝卜的“实名代言人”,留下了《还礼戏钦差》的传说,“东北人参凤阳梨,难及潍县萝卜皮”便是出自于此。

清代潍县著名学者、金石学家、诗人郭麟写过一首《高脚青》:茅屋绳床户不扃,桔槔汲罢坐畦町。几人饱食腥膻厌,来问园中高脚青。诗中的“高脚青”也便是潍县萝卜。

生于清末的潍县乡贤裴星川在他的《竹枝词·咏潍县萝卜》中,就非常自豪地流露出对家乡萝卜的钟爱:“潍县萝卜久驰名,消食化痰善养生。叫卖声声甜又脆,清新鲜耳富诗情。”

不论是文人墨客,还是市井人家,从他们的笔下,口中传出了带有“拔出萝卜带出泥”乡土气息的潍县萝卜文化。比如,在潍坊当地广为流传的《萝卜仙子的民间信仰和传说》《萝卜葱娶媳媳妇》《龙脉神泉与萝卜仙祖》吃萝卜喝茶的来历等等,更是以食载道,以食寓道。

由于种植历史长,潍县萝卜已经从狭义的蔬菜变为带有潍坊印记的文化符号,经年累月的发展与变化让潍县萝卜逐渐焕发新生,“高脚青”的辛辣或许已经不符合大众的口味,但在这一根小小的萝卜背后,承载着潍坊人几百年的奋斗与发展,无论从农业、科技、文化等方面,都在潍县萝卜的见证中,蓬勃向前。近年来,潍坊市通过产业结构调整,整合资源技术优势,大力发展生产,使潍县萝卜产业迅速发展,在这片有着三四百年萝卜种植历史的昌潍平原上,潍县萝卜文化历经播种、生根、发芽等,逐渐成长成为一种特色文化,潍坊人种萝卜也种出了大名誉,萝卜为媒,约会交友,潍坊人将萝卜做成了产业,做成了文化,并通过一代又一代人的传承领悟,真正实现让潍县萝卜的文化声名远扬。



收获的萝卜整齐地摆在地头。

# 传承三百余年,潍县萝卜成为文化符号