

六盘山冷凉蔬菜：从高原走向江南

夏季，固原市五河流域的田野流翠，成片的蔬菜和庄稼接二连三地，山川大地生机勃勃。时下正值冷凉蔬菜大面积成熟上市之际，农家人早出晚归，忙着采摘收获，与时间赛跑，抢着将这一季美味食材送到消费者餐桌。

冷凉蔬菜是宁夏“六特”产业之一，也是固原市农业优势产业。近年来，固原市发挥气候资源优势，坚持“冬菜北上、夏菜南下”战略，发展“设施蔬菜、露地蔬菜、西甜瓜”等冷凉蔬菜产业，形成了设施蔬菜、露地蔬菜四季生产、周年供应、产销两旺的良好态势。

经过持之以恒发展，截至2022年底，固原市冷凉蔬菜种植面积达50万亩，年产量200万吨以上，全产业链产值达到45亿元以上，固原冷凉蔬菜不仅畅销大江南北，端上了粤港澳大湾区餐桌，还获得了欧盟认证，拿到了全球通行证，成为又一张亮丽的“绿色”名片。



彭阳县设施蔬菜产业带。

独特资源禀赋 造就冷凉蔬菜

“固原地处六盘山地区，海拔纬度高、气候冷凉，光照充足、昼夜温差大，隔离条件好，农作物病虫害少，土壤深厚、有机质含量高，具有发展冷凉蔬菜的独特优势，生产的蔬菜色泽鲜亮、脆嫩多汁、芳香甘甜。”固原市农业技术推广服务中心主任王淑芳说，绿色生态是固原市发展冷凉蔬菜最大的底气。

环境洁净、资源多样、地位特殊、生态多样……独特的地理环境，为培育冷凉蔬菜产业提供了优厚基础；五河流域肥沃土壤，为冷凉蔬菜生长提供无限滋养。固原市及各县区立足资源禀赋，发展冷凉蔬菜产业，因地制宜打造“当家菜”。

固原市原州区按照冷凉蔬菜产业区域化布局、集中连片种植，建成沿清水河流域冷凉蔬菜产业带，组建技术团队跟进服务，建设蔬菜育苗中心、设施园区、万亩和千亩露地蔬菜基地，冷凉蔬菜种植面积达到25万亩，年产值20亿元，贡献农民人均可支配收入2000元。

西吉县采取建设“订单式”蔬菜标准化基地，推广新技术新品种，打造葫芦川道区冷凉蔬菜产业带，建立芹菜、甘蓝、西兰花、娃娃菜、菜心等多元化冷凉蔬菜生产基地15万亩，年产鲜菜70万吨以上，产值12亿元。

隆德县在渝河、甘渭河、好水河流域



彭阳农民采摘蔬菜。

域等蔬菜适产区，建设蔬菜棚室，打造标准化蔬菜示范园，建成沙塘、神林、联财、温堡4个蔬菜种植示范乡镇和恒光、辛平、吴沟等18个千亩蔬菜种植示范村，引进果菜、叶菜等10个新品种，带动全县种植蔬菜6.5万亩，预计全产业链产值8亿元。

彭阳县采取“企业+合作社+基地+农户”等发展模式，在茹河、红河流域建设设施农业示范园区，创建永久性蔬菜生产基地和设施蔬菜标准园，发展露地蔬菜基地，冷凉蔬菜种植面积达到8.5万亩，年产各类蔬菜22万吨，实现全产业链总产值7.5亿元。

农业科技赋能 产业加速出圈

时下，彭阳县新集乡辣椒陆续上市，因个大、肉厚、鲜嫩，成为市场上的抢手货。彭阳辣椒种植成功的秘诀在于推广蚯蚓生物技术、施用有机肥，使得产出的辣椒更加优质。这样的技术应用，使得优质杂交品种淘汰了普通自留品种，产量翻了番；秸秆生物反应堆等生态循环低碳技术推广应用，种出的都是绿色有机蔬菜。

5月，西吉县吉强镇第一次尝试种植菜心，上市时间相比往年提前两个月。种植户张昌盛种植菜心600亩，第一茬收益600万元。“全镇千亩菜心一年生产三茬，可收入3000万元。”吉强镇党委书记李学智算了一笔账。

如何将一季生产变成四季生产，将一茬菜变为多茬菜，生产绿色有机蔬菜，固原市从应用推广新品种和新技术上寻找突破口。

“以龙头企业农业高科技示范为引领，采用集成应用优良品种、集约化育苗、滴灌水肥一体化、机械化作业、生物菌剂施用、病虫害绿色防控、农机农艺融合的绿色提质增效技术，全面推进冷凉蔬菜产业提档升级。”王淑芳说。

固原市围绕高质量发展，全产业链布局，日光温室抓秋冬、移动拱棚抓早春，不断优化品种结构和种植茬口，一年四季因时安排，早中晚熟科学搭

配，实现按季节上市、分品种销售，蔬菜产品的商品性得到大幅提升。

“从过去当地农民不会种菜，只有广东、浙江的客商流转土地种菜，到今年77家经营主体带动1.8万多农户种植，使得优质杂交品种淘汰了普通自留品种，产量翻了番；秸秆生物反应堆等生态循环低碳技术推广应用，种出的都是绿色有机蔬菜。”原州区农业技术推广服务中心主任白永强说起种菜变化感触颇深。

在原州区彭堡镇“三零”生态农业科技示范基地，连片的蔬菜郁郁葱葱、长势喜人，大棚里弥漫着小番茄的清香，菜农们正忙着修剪、打理，一颗颗鲜红的小番茄错落有致地在叶间闪动，一派生机勃勃。

今年，原州区采取水肥一体化、测土配方、精准施肥技术，发展“零化肥、零农药、零激素”的“三零”高品质蔬菜2300亩，每亩蔬菜产量在1000公斤至3000公斤，亩产值2.5万元至4万元左右。“已建成冷凉蔬菜新品种展示园50亩，展示各种蔬菜品种200多个。”白永强说，基地还通过应用数字农场和ERP系统，实现了蔬菜产业链数字化经营、智慧化种植、精准化执行、可视化溯源。

彭阳县针对“彭阳辣椒”多年连作障碍突出、水肥利用率低、产量不稳、

品质下降等实际问题，聘请宁夏农科院、宁夏园艺技术推广站、宁夏大学等科研院所蔬菜专家开展技术研发与合作，开展秸秆生物反应堆技术、蚯蚓生物套种套养技术和生物菌剂技术应用，示范辣椒新品种、“三零”技术、富硒蔬菜种植和番茄潜叶蛾防治等技术，带动冷凉蔬菜产业技术水平提升。

固原市对冷凉蔬菜产业软件和硬件齐抓共管、同步推进。如今，固原市冷凉蔬菜产业新品种推广应用率达到100%，新技术推广应用率达到98%。全市建成标准化蔬菜生产基地60个、永久性蔬菜生产基地50个、万亩露地蔬菜基地10个。

日光温室从一代到新型高标准，实现换代更迭；大中拱棚3万多栋，遍布山川；万亩以上的蔬菜种类有芹菜、辣椒、菜心等十多种，成功打造彭堡、头营、将台、吉强、联财、沙塘、红河、新集等冷凉蔬菜生产大乡镇。

严格执行标准，才有产品的高质量。从一粒种、一棵苗，到水肥、管护、采收、分拣、包装，六盘山冷凉蔬菜整个链条全程都有标准化的安全把控。“蔬菜种植从一年一茬向一年多茬转变，形成了设施蔬菜、露地蔬菜四季生产、周年供应、产销两旺的良好态势，实现从分散种植到规模化、标准化发展转变。”王淑芳介绍。



原州区彭堡镇万亩冷凉蔬菜基地。



西吉县种植的甘蓝远销全国各地。



隆德县冷凉蔬菜标准化生产基地。



原州区净菜分拣车间。

“菜心在南方太吃香了，每天供应三四十吨，仍然无法满足消费者的需求，客商们一个接一个打电话，让多供一些。”西吉县吉强镇万崖村冷凉蔬菜种植基地负责人邓小江从5月17日第一茬冷凉蔬菜成熟上市以来，就没有好好休息过。

“菜心在广州、深圳等地市场的价格每公斤6元，一亩地一茬采摘2500公斤，赶在6月中旬收获完毕，除去成本，亩均净赚1万元不成问题。”邓小江说，“宁夏菜心”品质柔嫩、纤维少、口感好、味甘甜，深受南方消费者喜爱。

种得好，更要卖得好。固原市围绕冷凉蔬菜生产、加工、冷链、销售等环节延链补链，引进山东水发、广东东升等知名龙头企业引领，建立“订单生产、基地共建、互利共赢”机制，带动合作社、家庭农场和农户共同发展冷凉蔬菜产业。

“充分发挥‘互联网+’优势，创新营销模式，通过线上直播带货、对接盒马鲜生和叮咚买菜等终端品牌销售渠道，构建了从田间到餐桌、从市场到商超的多元化销售模式，实现了与高端市场、品质生活无缝衔接。”王淑芳说。

固原市主动对接销售市场，开展订单生产，实现从菜地到市场“一站式”销售。原州区首茬7000亩菜心陆续成熟上市后，通过冷链物流，全部销往粤港澳大湾区。彭阳县依托厦门绿百合、内蒙古太润等招商引资企业，签约落地辣椒一二三产业融合发展项目，建设辣椒酱加工厂，开展辣椒精深加工，进一步延长产业链。

目前，固原市已建成预冷设施8.5万平方米，单次冷藏能力7.2万吨；有销售主体61家，销售总量55万吨；以分拣、包装、预冷为主的初加工总数量120万吨，约占鲜菜总产量的50%。

“产品好不好，市场说了算。”六盘山冷凉蔬菜之所以能挤进高端市场，靠的是标准化、品牌化。如今，六盘山冷凉蔬菜在全国高端市场的知名度、影响力和占有率日益提升，销往全国25个省市60多个大中型蔬菜批发市场，以辣椒、芹菜、菜心、甘蓝、西兰花、娃娃菜、大白菜、松花菜、蒜苗、洋葱、胡萝卜等为主导的产品，主供华北、华中、华南、西南诸省，部分远销马来西亚、阿联酋、沙特等国家和地区。

新的利益联结模式带动了产业的发展和销售市场的拓展，产品销售从周边地区迅速向全国大中城市扩展，还获得欧盟认证，拿到了全球“通行证”。



冷凉蔬菜成为餐桌上的美味。



地磨万亩蔬菜基地。