

高原夏日的“冷”财富 —探访青海西宁冷凉蔬菜产业园

8月的青海高原，晨风裹挟着祁连山的清凉，像轻纱般拂过海拔2300多米湟水谷地广袤的田野。在这片国家认证的“冷凉蔬菜黄金种植区”（冷凉蔬菜是指在气候冷凉地区夏季生长的蔬菜，属于反季节蔬菜。），正值青海省东部农业带繁忙的采收时节：成片标准化菜畦里，蒜苗举着翡翠般的叶尖，豆苗裹着晨露鼓着圆滚滚的肚皮，紫菜薹刚染上胭脂似的紫晕，菜农们正抓紧采摘这些带着高原独特印记的时令蔬菜。



西宁市湟源县日月乡青蒜苗种植地收获场景。

■刘佳辉文图

依托年均气温约4℃、昼夜温差超过15℃的独特气候禀赋，青海高原发展冷凉蔬菜产业优势显著。凉爽环境像天然“防疫站”，有效抑制病虫害，大幅减少农药使用；显著的昼夜温差则像给蔬菜“加餐”，利于干物质沉淀，造就其口感脆嫩、品质上乘、营养丰富的特质。这片高海拔、特殊气候的土地，正以“错峰生产”的优势，成为保障夏秋季节全国“菜篮子”稳定供应的重要力量。规模化的高原冷凉蔬菜生产，不仅给内地市场的季节性“菜荒”松了绑，也为当地农业增效和农民增收开辟了绿色发展新路径。

集群发展筑根基

在青海省委、省政府，西宁市委、市政府的悉心擘画下，昔日的“气候劣势”在“绿水青山就是金山银山”理念的科学规划和政策引导下，摇身变成了独特优势。一系列扶持政策像春雨般精准滴灌，让冷凉蔬菜产业在西宁大地破土而出，茁壮成长。

秉持生态优先、绿色发展的原则，西宁市通过系统性布

局，已建成规模化、标准化冷凉蔬菜生产基地超过10个，串起了以湟中、大通、湟源为核心的产业带。在湟源县，1.2万亩青蒜苗连片铺展，绿浪滚滚像要漫到天边；巴燕乡、申中乡的6000亩豆苗绵延成海，风一吹就漾起层层碧波；大通县森田现代农业产业园内，505栋日光温室像透亮的水晶盒，与800亩露地蔬菜相互映衬；湟中区龙财合作社则将1300亩荒坡在保护生态的前提下，打造成菜薹“绿银行”，生动诠释了高原生态财富的价值转化。

创新的“企业+基地+农户”模式成为产业扩张的强大引擎。青海长青蔬菜合作社流转土地1200亩，有效凝聚农户抱团发展；景兴种植联合社整合56家成员单位，种植总面积达2.3万亩。

产业效益显著提升。2024年，全市冷凉蔬菜产量突破32.3万吨，实现产值6.48亿元。仅以大通县森田现代农业产业园为例，其土地流转惠及487户农户，户均年流转费收入达3622元。产业园温室生产还让120名农民在家门口捧上了“饭碗”，其中包含15名脱贫群众，人均年收入22500元，累计务工收入272.25万元。项目更辐射带

动周边230余人从事蔬菜生产，经济效益和社会效益双凸显。家门口的产业，让越来越多的农牧民实现了“离土不离乡、就业又增收”的梦想。

湟源县日月乡山根村村民感慨道：“我们村常住97户，93户都种蒜苗。中年人不用外出打工，放假的学生、花甲老人都能随时来搭把手，日工资平均百余元，大家积极性特别高！”

科技赋能守绿意

品质是高原蔬菜叩开高端市场的“金钥匙”。在西宁市汇丰农业投资有限公司的智能连栋温室，传感器实时监测环境，数智化系统精准调配水肥，实现全年不间断绿色蔬菜生产。企业融合现代农业技术，建成6400平方米育苗中心，年培育蔬菜种苗1120万株，并着力打造草莓单品中心、串果番茄等数智化植物工厂示范项目，持续给产业效益“提气”。

湟源县荷兰豆基地广泛应用生物防治，实现亩均农药减量30%；青蒜苗产区通过引入“东北马牙”良种，集成“水肥一体化”“标准化栽培”等绿色生产技术，将生长周期稳定在约120天，平均亩产高达4500公斤，增产超15%。

严苛的品质铸就市场信誉。2024年，西宁市冷凉蔬菜荣膺“中国气候好产品”“国家冷凉蔬菜黄金种植区”称号，并被认定为粤港澳大湾区“菜篮子”产品生产基地。“品质”这把金钥匙不仅叩开了高端市场的“大门”，更让产自青藏高原的优质冷凉蔬菜持续稳定供应香港、上海等高端市场。

为保障“鲜”达四方，全市蔬菜基地织起了覆盖生产、储存、运输全环节的冷链网络。同时，全市绿色食品认证基地达5.2万亩，化肥农药减量增效行动实现全域覆盖，筑牢品质根基。西宁已成为全省集中育苗、规模生产、冷藏保鲜、品种研发、初加工于一体的冷凉蔬

菜产业引领者。

冷链贯通链全国

冷凉气候是天赋，保鲜技术却是硬功夫。凌晨4点，在湟中区拦隆口镇，青海长青合作社的智能化车间正上演“蔬菜速冻魔术”。该合作社基地占地40亩，已建成包括3000吨蔬菜保鲜库、120平方米制冰间等在内的总投资5000万元的全程冷链体系，为品质保障下足了“绣花功夫”。

在蔬菜包装生产线上，西兰花经过零下18℃的急冻处理后，被细致地穿上泡沫“盔甲”装入冷藏车。“从田头到福建超市，40小时的冷链让西兰花带着高原的清涼上桌，损耗率从30%直降到5%，像给蔬菜上了道‘保鲜符’。”在青海长青合作社理事长袁伟全的物流图上，西宁至福建的冷链专线无比夺目。合作社90%的蔬菜销往沿海地区，年配送量达8000吨。

订单农业破解“难卖”痛点。鑫泽农业与深圳商超签订长期协议，茼蒿年产850吨直供华南；景兴联合社通过“南方订单+冷链直运”，年销售收入达560万元。品牌溢价让效益升了级：实施价格指数保险后，蔬菜地头价上涨23%，亩均增收1500元。湟源青蒜苗更以“高原雪韭”品牌进军高端餐饮，年产值突破1.6亿元。

在快速发展的同时，西宁冷凉蔬菜产业也清醒认识到，面对全国统一大市场的激烈竞争和消费升级需求，仍需在良种选育、保鲜技术、精深加工和品牌营销上持续深耕。未来，将着力打造全产业链优势，探索联农带农新机制，让这片高原沃土释放更大的“冷”财富效应。

文旅交融， 产业链上开出“共富花”

大通县逊让乡八里村连

绵的油菜花海在阳光下如同铺了层金绸缎般，不仅把山间梯田妆点得亮眼，更成为带动村民增收致富的“金色引擎”。

2018年，八里村立足资源优势，在山脚梯田播种油菜籽，启动万亩油菜连片种植项目。以此为核心，大通县围绕“打造万亩油菜花海，发展休闲观光农业”思路，在逊让乡八里村等13个行政村推动建设3万亩小麦、油菜轮作基地，有效带动2977户村民增收。如今，这片万亩油菜连片种植项目已成为当地发展“农业休闲观光+乡村旅游”融合模式的生动实践。

依托金色花海，八里村积极延伸产业链条。当地开发的土族特色食品“馍馍王”沓合儿、土族刺绣等特产成了游客的“心头好”。村民兴办的“农家乐”像雨后春笋般涌现，村集体经济收入实现零的突破，目前已达到30万元。

暮色中的湟水河谷，冷链车的红色尾灯连成流动的星河。湟源胡萝卜奔赴成都，大通豆苗闯荡港澳，湟中西兰花扎根长三角……西宁市农业农村局相关负责人介绍：“目前，我们主要供应豌豆尖、菜薹、茼蒿、甘蓝等8—10个冷凉蔬菜品种，计划到旺季每周输出200吨左右，年外销收入达6000万元。我们正打造‘夏都蔬生’子品牌，让高原菜园子对接全国菜篮子。”

当内地菜市因高温进入“伏缺期”，青海高原的冷凉蔬菜基地仍生机盎然。从日月山下的蒜苗到景阳川里的茼蒿，从智能温室的串茄到露天种植的菜薹，从保障粤港澳“菜篮子”到充盈全国夏秋餐桌，昔日的荒山坡蝶变“绿银行”到一望无际的油菜花海引客来，这条北纬36°的产业带生动诠释着“冷资源热经济”的发展辩证法。高原儿女正以科技为笔、生态为卷，书写西部特色农业现代化助推乡村振兴的新篇章。



从青海省西宁市南山俯瞰朝阳下的城市。