

大白菜走出“小康路” 产业扶贫带领农户来致富



“以前都说白菜价，现在俺这儿白菜一斤都卖2块多，还包产销，并被评为了绿色食品，名特优农产品。”站在自家菜畦地头，浚县小河镇张刘庄村40多岁的张得军自豪满满。

提起浚县小河白菜，鹤壁人并不陌生。瓷实健硕、色泽润雅、营养丰富，被誉为“菜中之王”，素有“大碾萝卜香菜葱，小河白菜进北京”之说。主要产于浚县小河镇崔堡、王湾、申湾、梨园、张刘庄等村，现已发展成规模产业。

□东方今报·猛犸新闻记者
张学军 见习记者 刘素云/文图

贡品“小河白菜进北京” 历代传唱

“大碾萝卜香菜葱，小河的白菜进北京”。

据传明朝时浚县人王越，出将入相，官至兵部尚书兼左都御史。《明史》《王越传》记载，王越“内行交际，实也卓绝，磊磊落落，家无余财”，在和王公大臣们交往中，无以馈赠，便将家乡特产小河白菜作为礼物，让同僚们品尝。小河白菜口感好、汤浑、纤维细、营养丰富，绝然没有普通白菜或垫牙或丝丝缕缕那种感觉，让吃过它的人难以忘怀，一时间小河白菜风靡京城。

而且王越“睦族敦旧，周穷恤贫，援接卑幼，如恐不及”，对家道贫弱者，也以白菜萝卜接济。朝野上下，宫廷内外，对小河白菜的赞誉众口一词。

有次御宴摆上十余种白菜食品，皇帝品尝后，龙颜大悦，问明白菜产地，派御膳房大总管专赴浚县小河进行实地考察，遂下旨钦定小河白菜为贡品，每年通过卫河漕运至天津卫，再送往北京城，从此，小河白菜作为贡品奉献朝廷，这才有了“小河白菜进北京”的历代传唱。

名人食客赞不绝口

祖籍浚县小河镇王湾村的李学是国家一级美术师，中国资深雕塑家，中华女子学院终身荣誉教授，其作品《宋庆龄》、《鲁迅》等数十尊雕像遍布全国。李学的《我与小河白菜》讲述了小河白菜鲜为人知的故事。

文中写道：“文革”后期我与钟灵、侯宝林两位大师常在一起活动……常到北京饭店、鸿宾楼和烤肉记吃饭，有一次我们在北京饭店二楼东侧大长桌上喝酒吃饭，最后上了一个白菜汤，盆很大，里边只有两个白菜帮，汤如牛奶一样，说是这个汤比最好的肉菜还贵。侯宝林大师说这是特供，除了中南海钓鱼台在外边只有北京饭店才能喝到这种白菜汤，由于产量小稀奇，所以连这道菜都不做，而且那

时这汤也只放一片，咱们人多，我是强调让他们多放一片的……当侯老谈到此种白菜的产地是河南浚县小河乡时，我一下子惊呆了，这不就是儿时我奶奶常说的“皇上菜”吗？我的心一下子飞到了家乡，记起了儿时站在白菜上踩，踩也踩不坏，用刀切，切也切不动，太瓷实了。也有长得特别大的大白菜，我们在白菜地里玩捉迷藏，躲到大白菜后边就找不着。

《我与小河白菜》还写道：我写了关于种植小河白菜的专文，发表在当时的《人民日报》上。后来我又认识了在毛主席身边工作，并负责毛主席吃住行的郭英副部长，他也是美食家，想不到他与侯宝林大师谈起小河白菜异口同声，如出一辙。



入选全国名特优新产品

小河白菜栽培历史悠久。据《浚县志》(1990版)记载：小河乡素有种植蔬菜的传统。民谣曰“大碾萝卜香菜葱，小河的白菜进北京”。

据《浚县志》(1990版)记载：城关、小河两乡的一些村，要发展蔬菜生产，小河白菜、大碾萝卜等特产要大力发展，开拓更广阔的市场。

独特的土壤地理条件和种植技术，使小河白菜球形好，结球紧实，软叶多，叶柄占比小，生食味微甜，烩炖汤浑，绵软适口，渣少，具有白菜固有的鲜

香，有“汤如醪、味清鲜”之称。

2019年5月10日，小河白菜入选全国名特优新产品名录。经检测，可溶性总糖、蛋白质、抗坏血酸、钙、硒等多项指标优于普通大白菜，粗纤维含量低于普通大白菜。

小河镇位于浚县西南，镇域面积116.7平方公里，行政村62个，常住人口8.1万，耕地面积10.8万亩。白菜常年种植面积2万亩左右，小河白菜已成为浚县小河镇农业增效、农民增收、农村发展的支柱产业之一。

“公司+基地+农户”带领300余户农民致富

近来，浚县重点推广名特优新产品“小河白菜”，积极推进张刘庄村白菜深加工基地建设，依托鹤壁市绿源农牧有限公司，采取“龙头企业+农户经营”模式，扩大白菜种植面积，打造农产品区域公共品牌“小河白菜”，提高该镇农产品知名度和影响力，有效增加村集体群众收入。

“公司提供种苗、有机肥，有专门的技术人员上门服务，白菜成熟后直接回收。这样既保证了小河白菜的品质，合作的农户也有了保障。”总经理姜兴超说。公司采用“公司+基地+农户”的经营模式，先后与310户农民签订了蔬菜种植购销服务协议。使每户农户每年增收5000元以上，每年为周边农民提

供600多个间接和直接的就业机会，带动周边农民早日实现全面小康。

鹤壁市绿源农牧有限公司位于浚县小河镇张刘庄村，主要从事小河大白菜、白萝卜和早春蔬菜的种植销售。公司建有年产小河大白菜26000余吨种植基地，白萝卜4500余吨的种植基地及2000亩各种早春蔬菜。实行绿色蔬菜及有机蔬菜标准种植。公司办公室、种植区与农家有机肥储存管理区设计科学合理，建有洗菜车间以及包装、成品车间三大车间，并组建了化验室、育苗室。生产区菜棚顶全部有利于夏季采光，冬季保暖，设施完善。在日常生产管理，实行以岗定责，以技术为先导，以人为本，走科技兴农之路。

打造品牌 使小河白菜销往全国走向世界

在生产上，鹤壁市绿源农牧有限公司严格按照无公害蔬菜操作规程进行生产，加上得天独厚的自然条件和环境优势，所种的小河白菜在全国秋季蔬菜市场有较高的知名度，产品销往北京、天津、武汉、广东、上海、郑州等地市。

“目前，小河白菜取得了国家农产品地理标志认证，入选全国名特优新产品名录。公司的大白菜、萝卜、苹果、梨4种产品通过绿色食品认证。要打造好小河白菜的品牌，使小河白菜走出去，销往全国，走向世界。”董事长张

朝顺说。

近年来，鹤壁市绿源农牧有限公司始终坚持以生产高质量、高品质、安全可靠的产品为核心，今年公司准备再流转土地800亩至1000亩，增加小工棚300亩，大中棚300亩，温室50亩，发展农户500户，发展观光农业及无公害有机蔬菜种植面积1000亩，实现农超对接、订单生产、定向销售的发展模式，以服务农民为纽带，以农民增收为宗旨，在服务中求发展，在发展中增实力，走出一条自我发展、自我积累、带动农民与公司双赢的发展之路。