

寻找农田里的超级单品



从郫都区的田埂到世界餐桌 这口韭黄 香了成都300年

正在晾晒场控水的韭黄。

近日，成都市郫都区的田野里弥漫着独有的辛香，一垄垄绿油油的韭菜整齐铺展，风过处翻起层层绿浪。田里，不少地块覆着黑色棚膜，与旁边的韭菜形成鲜明对比——这棚里藏着的，正是成都人餐桌上离不开的那口嫩黄脆鲜。

种植户张强弯腰掀开黑棚一角，指尖抚过韭黄茎秆，眼里满是笑意：“这批是去年7月下的种，这几天可以收了，今年长势特别好，韭黄叶子宽得都快赶上蒜苗了。”

张强去年才跨行涉足农业，经过多地考察对比，最终选择在郫都种韭黄。如今，他承包了230亩种植地，预计每亩产量能达到3000斤到3500斤。

而在郫都，像他这样的韭黄种植户还有很多，靠着这根嫩黄的蔬菜，不少人走出了一条稳定的增收路。

韭菜变韭黄 秘诀全在“不见光”

很多人都好奇，餐桌上的韭菜和韭黄到底啥关系？张强笑着给出了答案：“韭黄其实就是韭菜。”

他解释，韭黄是韭菜经过培土、遮光软化栽培后形成的产品，本质上和韭菜是同一种作物，只是生长环境不同，才有了绿与黄的区别，韭黄叶片呈嫩黄色，根部洁白，个头也比韭菜更长更大。从韭菜到韭黄，要经过育苗、栽苗、培土、盖棚、收割5大步骤，比普通韭菜种植多了最关键的遮光软化环节，这也是韭黄种植周期更长的核心原因。

张强指着田里的韭菜给记者算了一笔“生长账”：韭菜每年春、秋两季都能播种，3月至4月春播，9月至10月就能收韭菜；9月至10月秋播，次年1月至2月就能采收。但要变成韭黄，就得额外多等几十天。

“等韭菜的白色假茎高出土壤2厘米到5厘米，就要开始第一次培土，再长这么高，就再培一次，重复2到3次，最后盖上黑棚完全避光，让它在不见光的环境里软化生长，才能变成韭黄。”张强说，这个软化过程受气温影响很大，春秋季要15天至20天，夏季12天至15天，冬天最冷的时候，要等35天至40天才能完成。

等到韭黄的白色根茎长到25

厘米以上，叶片长度也达标，就能正式收割了。韭菜一次播种后，可以连续收割韭黄4年到6年，每年能割2到3次，一年四季均可产出，全年都能给市场供应鲜货。

韭黄走上餐桌 还要经过多道工序

从地里刚割下来的韭黄，不会直接送到市场，要经过好几道工序，最终才能端上餐桌。

走进郫都区的一家韭黄加工基地，车间里一派忙碌景象，工人们正坐在分拣台前，处理着刚从地里运来的新鲜韭黄。郫都韭黄产业专班工作人员李明星介绍，这是韭黄加工的第一道工序，行话叫“干撕”。

所谓干撕，就是工人手工撕掉韭黄的腐叶、老叶，完整露出洁白的茎秆，全程不能损伤韭黄的嫩茎和叶片，这道工序没法用机器替代，全靠工人的手工巧劲，一个熟练工一天最多也只能撕70斤到80斤韭黄。

干撕完成后，韭黄会送入清洗池清洗，随后立刻送到晾晒场控水。一排排架子上，处理干净的韭黄被整齐悬挂，嫩黄的茎叶在通风处自然沥干表面水分，这就是第二和第三道工序：清洗和晾晒。

“晾晒时间一般为1到2小时，只要表面水分晾干就行，晒久了韭黄会发蔫，品相和口感都会打折扣，冬天天气冷的时候，我们还会用鼓风机辅助风干。”李明星说，基地每天凌晨5点就从地里开始采收，从收割、运输到完成全流程加工，全程控制在4个小时内，最大程度保留韭黄的新鲜脆嫩。

加工完成的韭黄，会再经过一轮精细分拣、分级包装，随后发往全国各地，其中一部分



工人们正在“干撕”韭黄。

还会漂洋过海，远销日朝、加拿大、英国等地。

成都人吃了300年 目前已经远销海外

据了解，早在300多年前，郫都区唐元镇（今唐昌镇）就开始种植韭黄了，“唐元韭黄”成为当地特色农产品。当地种植的韭菜主要是一种叫“西浦韭”的本地品种，口感脆嫩清香，茎秆洁白如玉，耐寒、耐干旱，而且抗病虫害能力强。

如今，郫都区拥有西南地区最大的韭菜（韭黄）生产基地，近年来建成出口备案基地2个，种植面积约6000亩，产量约1万吨，年产值1.26亿元以上，其产品占据成都韭黄市场80%以上的份额，先后入驻多家大型超市，产品远销港澳、日韩、加拿大等地区和国家。

2009年，原国家质量监督检验检疫总局正式批准“唐元韭黄”实施地理标志产品保护。此后，“唐元韭黄”先后获得了“西部农业博览会名优农产品金奖”“国家级农业标准化示范区”“中国良好农业规范认证”“绿色食品认证”等荣誉。2011年，500亩出口备案基地建成，实现四川省“葱韭类”蔬菜出口“零的突破”。2024年“唐元韭黄”入选全国名特优新农产品名录。

近年来，郫都区以农产品品牌建设为抓手，聚焦唐元韭黄等四大地理标志农产品做好“菜篮子”保供提质，完善产业链标准化体系，推动特色农产品实现标准化生产、品牌化溢价，助力现代农业提质增效、农民增收致富。

华西都市报·封面新闻记者 杨博 摄影报道

年轻人争相“入戏” 看国风热剧如何重塑 四川假日演艺市场

弦歌承古韵，好戏连台开。“五一”假期，国风演艺项目成为在川游客和观众的焦点。

从剧场到景区多点绽放，高热剧目、实景夜演、沉浸式演艺等轮番上演。《苏堤春晓》《红楼梦》等头部国风剧目接连售罄加场，本土国风演艺项目陆续上新，让四川成为国风席卷的大型沉浸式剧场。

一台兼具文化底蕴与青春韵味的国风演艺项目，以多元形式助推文旅市场热度，燃动整个假期的出行热情。



《红楼梦》剧照。郑志浩 摄

国风热剧 售罄加场已成日常

今年五一档，对身处四川的国风剧目爱好者来说，“拼手速”成为一个绕不开的话题。话剧、舞剧等领域的国风热剧接连来蓉，接连售罄与加场的火热市场表现，让剧迷发出“手慢无”的感叹，成为四川演艺市场“热辣滚烫”的鲜活例证。

当舞台上十二钗手持象征命运的花朵登场，一颦一笑间，观众已沉醉于红楼美学。5月4日，舞剧《红楼梦》在川演出谢幕的现场，演员以热情舞姿回应如潮掌声。

《红楼梦》在5月1日至4日原计划开演5场，迅速售罄后又加演一场，总场次达到6场，累计近万名观众在四川大剧院共赴“入梦之旅”。

紧接着五一档，知名舞剧《牡丹亭》与《醒·狮》，也将继续来到四川大剧院，延续国风盛宴。

从48小时到27小时，《苏堤春晓》成都站开票后，刷新了此前上海站保持的开票售罄速度，并从原计划3场加至5场。4月29日至5月5日，中国国家话剧院话剧《苏堤春晓》5场演出门票全部售罄，超过6000人次到场观演。

值得一提的是，未来5个月，首届“国话·成都演出季”，还将带来《四世同堂》《青蛇》等经典话剧作品。

国风演艺 为景区注入青春活力

国风演艺的出圈不只是被局限于剧场，更悄然走进各大景区，解锁文旅全新玩法，成为留住游客、激活多元消费的流量密码。

话剧《苏堤春晓》联动眉山三苏祠推出专属福利，凭演出门票可免费兑换景区入园门票，轻松串联成都观剧、眉山寻古的跨城游玩新路线。

外来好戏人气爆棚，本土国风演艺也不甘示弱。坚守古韵文化内核，瞄准年轻游客喜好，以年轻化、潮流化的全新表达方式出圈，妥妥成为年轻人出游必打卡的项目。

3月31日启幕的2026阆中汉服纪，在5月4日收官。活动主打沉浸式体验与国风新潮表达，游客可沉浸式看戏、互动游玩。假期期间，阆中各大景区接待游客量较2025年同期上涨24%，人气十足。

眉山的江口沉银博物馆，迎来购票开放后的首个“五一”黄金周，单日参观游客超7000人次。

一众国风演艺项目在“五一”假期热演。绵阳仙海湖畔，《宝莲灯·仙海奇境》新版山水实景夜演项目推出；广元翠云廊，上演《张飞植柏》《点树交印》等情景剧；成都洛带古镇，“乐游三国”主题演艺每日与超10万人次游客相遇。

在成都市戏剧家协会副主席潘乃奇看来，国风演艺热潮背后，是年轻人更渴望深度参与、沉浸互动的“入戏”体验。随着文化自信持续增强，国风审美蔚然成风，汉服、潮玩、国风音乐等深受青年青睐，演艺项目也是如此。观众越来越愿意为承载中华优秀传统文化底蕴、彰显东方美学的演出买单，国风演艺逐渐成为文旅消费新亮点。

川观新闻记者 郑志浩