

换“良方”！金口芹菜“质”“量”双提升

即墨6000多亩金口芹菜丰收 种植面积不断扩大网销至全国



乡村振兴

早报11月30日讯 作为国家地理标志农产品,青岛市即墨区的6000多亩金口芹菜迎来了一年中的收获季。11月30日,初雪乍飘,金口镇南阡村15个芹菜种植大棚里,一棵棵芹菜长势正旺,放眼望去绿油油一片,农场负责人孙思朋正热火朝天地协调工作人员出菜、装箱、发货。

瑞雪飞芹菜脆

“这600单、1300多斤货都是通过线上渠道采买的,他们的货量大,对时间要求很严格,必须提前一天准备好,在约定的时间必须送到。”孙思朋介绍,今年气候湿润,病虫害少,加上温度适宜,所以芹菜长势格外好,亩产量达到10000斤,比往年增加1000余斤。以往都是线下供货,今年10月中旬开始,农场里也尝试着给线上商家供货,因为出货量大,除去成本、包装、运输等费用,效益还不错,后期还会与盒马鲜生等网商合作。记者在金口芹菜种植基地看到,外面飘起了雪,温棚内却是一派丰收的景象,菜农将绿油油的芹菜分拣装箱准备起运配送。

“大棚芹菜一进腊月就会进入销售的高峰期,一天出货量能达到7000斤到10000斤左右,一直会持续到明年的3月份。”正在大棚里查看芹菜长势的菜农孙涝发边拨弄着芹菜边告诉记者。

育苗、种植、施肥、除虫、采收、包装、运输……这一条龙的生产过程在孙思朋看来,每个环节都十分重要。“老百姓餐



金口菜农收获芹菜。

桌上的食物,不容许有半点马虎。我们整个产业链条都实现了无公害标准化生产操作和全程的系统监管。包括我们用的有机肥和杀菌剂,都是进口品牌,不含任何有害成分,农场还建有自己的农残检测实验室,检测合格的芹菜通过线上线下逐渐实现多元化销售。”孙思朋的精心管理,加上诸多网商平台的助力,“金口芹菜”在青岛、潍坊、上海、北京等建立了广泛的客户群。

“芹香”不怕巷子深

“金口芹菜吃起来很脆,尤其是到了腊月,天越冷吃起来感觉越脆甜。”据介绍,金口镇有着300多年芹菜种植历史,其独特的海滩盐碱地,经五龙河、南阡河、莲阴河三条主河道天然淡水冲浸,生

成酸碱适宜的土质,非常适合芹菜种植。孙思朋回忆,2001年,他种植了两三亩大田芹菜,产量上不去,一年到头挣不到钱,那时候他的心情起伏犹如过山车。2013年,孙思朋联合朋友注册成立了青岛国梦家庭农场,以每亩700元的价格从周边村庄承包300亩土地,科学种植后,每亩芹菜产量能提高到3吨,经济效益有了极大提升。

2017年年底,即墨区金口镇政府牵头成立了金口芹菜行业协会,吸纳会员单位7家、个人会员60名,有效推动资源整合,促进金口芹菜标准化种植、品牌化发展。2020年4月,经国家农业农村部审定,准予金口芹菜使用农产品地理标志公共标识,进一步打响“金口芹菜”商标品牌。

从一家一户分散式种植,到标准化、

规模化种植,金口镇芹菜产业完成了一次大变革。“国梦家庭农场种植的芹菜加入到‘金口玉芽’品牌阵营中,‘芹香’再也不怕巷子深了。”孙思朋说。

金口镇为完善金口芹菜的产业链,加大扶持力度,支持鼓励专业种植合作社对芹菜进行深加工,增加农产品附加值。谈及下一步的打算,孙思朋看着投资500余万元正在加紧施工的冷库满心期待:冷库建成后,不仅能对外销外运产生调节作用,还可以为周边农户提供就近储存的便利。同时,他还想与加工企业合作制作芹菜汁和冻干芹菜梗,拓展芹菜产业链,进一步做大做强“金口玉芽”品牌。寒冬到来,孙思朋信心十足地看着田里又一批刚刚露头的小芹菜苗,目光坚定而有力……

(观海新闻/青岛早报记者 康晓欢 通讯员 孙一丹 孙静 摄影报道)

北宅老味道焕发“新食尚”

“北宅莛馏”上榜崂山区级非遗项目 崂山非遗文化“五进”活动启动

早报11月30日讯 “我从小就喜欢吃莛馏,越嚼越香,以前都是在快过年时才能吃到,是最有年味的干粮了。”作为崂山区北宅街道年龄最大的寿星,102岁的下葛场村村民尹德官聊起莛馏来兴致十足。

11月30日,“激发非遗活力,创造美好生活”崂山手造产品暨崂山非遗文化“五进”活动启动。当天,崂山区第七批区级非遗项目公布,北宅莛馏、崂山甜晒海鲜等13个非遗项目上榜。

北宅莛馏有年的味道

北宅莛馏经过一百余年的发展,在继承传统技艺的基础上,在生产工艺和配方方面都有改进,选用优质的地瓜干用石碾碾碎制成地瓜面,用颗粒饱满的黄豆加入崂山水浸泡12个小时以上,用石磨磨出白花花豆浆沫,再加上黑豆、玉米粒、花生等粗粮,手工反复揉捏,揉和均匀并捏出近似谷仓的形状,放入蒸锅蒸上50分钟左右,混合着地瓜、豆浆的清香,热腾腾的莛馏就出锅了,豆香四溢,口感甜美。

北宅街道文体中心负责人王雅娟介绍,莛馏是北宅当地特产,也是老一辈北宅人经常吃的食物。在物资匮乏的年

代,农村家庭都种植地瓜、花生、豆类等粗粮作物,勤劳的山里人用最朴素的食材调配出一份回味无穷的健康和甘甜。捏莛馏的过程又被称为“滚莛馏”,农历新年“滚莛馏”是崂山一带的习俗。

北宅莛馏成网红面食

“我们前期调研发现,北宅莛馏现主要分布于北宅街道内上葛场村、下葛场村、河东村等周边地区,多采取‘农家宴+家庭作坊’的生产方式,成为当地农民灵活就业、脱贫致富的一个掘金点。”王雅娟说。

在调研中,王雅娟还注意到一个生动的细节,在过去,莛馏作为年前年后餐桌上不可缺少的面食,一般家庭都会在年前蒸上几锅,蒸熟后晾好放到温度适宜之处,可以一直吃到元宵节。正月二十五“填仓节”时再蒸一锅,取其吉祥如意,祈盼全年风调雨顺、五谷丰登。

“随着物质生活极大丰富,莛馏也从原先的稀罕物变成了寻常物,特别是伴随着网购、同城快递、农特产品展销会、北宅农特产品大集等销售渠道,作为北宅主要特色农产品之一的莛馏,因为花样繁多,又是健康食品,逐渐受到越来越多年轻人的欢迎和喜爱,不仅提高了北

宅农特产品的价值和知名度,更使民俗文化得以传承发扬。”王雅娟说,现在有的农家宴一年能卖出上万个莛馏。

王雅娟介绍,北宅物产丰富,加工莛馏所用的地瓜、黄豆、花生等都是当地原生态的产品。北宅莛馏的制作手艺在当地具备广泛的群众基础,多数中年妇女都会制作,再加上作为传统面食本身自带流量,有着非常广的消费群体,值得进一步挖掘背后的民俗特质,让北宅莛馏变成新时代的网红产品。

在街道的支持下,下葛场村经过前期摸索,利用真空技术解决了莛馏包装难题,既保存了莛馏的原本味道,又实现了长期保存。“下一步,我们想在村里建设莛馏非遗工坊,展示北宅莛馏的加工工艺,推动传统食品加工产业发展,进而实现居民增收、产业增效、社会增益的目的,助力美丽乡村建设。”下葛场村书记段华说。

“非遗+产业”协同发展

崂山区在全市率先出台《崂山区非物质文化遗产代表性项目申报认定奖励(扶持)办法》,对新人选国家级、省级、市级、区级项目分别一次性给予5万元、3万元、2万元、0.5万元奖补。近年来,区

财政累计投入50余万元,争取市级以上扶持资金80余万元分别对50余个非遗项目和4个重点项目予以扶持,激发了非遗传承活力,保障非遗可持续性发展。

同时,通过与高校合作深挖历史资源,加大挖掘传承力度,新评省、市级非遗项目数量均位居全市前列。截至目前,崂山区共搜集整理非遗线索17大类1200余条,项目资源200余个,拥有崂山民间故事、崂山道教音乐、螳螂拳等国家级非物质文化遗产3项,崂山道教武术、崂山绿茶制作技艺等省级非物质文化遗产5项,峪舍柳腔、海蜇加工技艺等市级非物质文化遗产13项,以及51项区级非物质文化遗产和7名市级非遗传承人。

当天,崂山区公布了万里江茶有限公司、若七珠宝博物馆等9家崂山区首批区级非遗工坊。崂山书院、晓阳春茶空间、浮山窑陶瓷艺术博物馆等6家单位入选市级非遗工坊名录。

非物质文化遗产承载着历史记忆,延续着文化血脉。崂山区正围绕“做好非遗系统性保护”和“推动非遗兴起来、活起来”两项重点工作,通过“展、演、传、教、建、特、创”等方式强化培育非遗在社区基础,赓续非遗薪火,推进优秀传统文化创造性转化、创新性发展。(观海新闻/青岛早报记者 陈勇 通讯员 于伟东 徐乐)