



镇街深观察

“一畦芹菜绿蔬园,叶梗多、嫩叶鲜”。时下,正是金口芹菜大量上市的时节。日前,青岛早报记者走进青岛农合金口芹菜专业合作社的芹菜种植基地,只见芹菜苗长势喜人,一行行鲜嫩翠绿的芹菜香气扑鼻,在阳光下如一片绿色的海洋,透露出勃勃生机。采收工人忙着收割、打包,准备运往市场,处处一派繁忙的丰收景象。合作社负责人江淑霞喜上眉梢,她告诉记者,今年合作社的50亩芹菜喜获丰收,亩产最高达到12000斤,零售价为5元一斤,精品芹菜最高售价达到10元一斤,预计年产值达300万元。好品质加上产销一体化的合作社经营,小芹菜成了生财菜,让种植户的腰包鼓起来,日子越过越红火。

10元一斤 金口芹菜成“金芹菜”

即墨金口镇芹菜喜获丰收 有的亩产高达12000斤

小芹菜成村民致富菜

近年来,为确保金口芹菜种植业的健康发展,助力乡村振兴,当地积极引导种植村庄探讨专业合作社+农户+龙头企业的经营模式,通过专业合作社引进先进种植技术、品种及先进栽培管理技术,根据不同农时季节组织菜农参加相关技术培训,有效整合资源,提高种植水平,规范金口芹菜生产标准。通过龙头企业开发芹菜深加工产品,拓宽市场销售渠道,增加芹菜产品的附加值。金口芹菜精包装主要销往青岛、烟台甚至上海等一线城市,市场占有率不断提高。

2020年,农业农村部批准对“金口芹菜”实施农产品地理标志登记保护。2021年,金口芹菜被纳入全国名特优新产品名录。“有了这些荣誉后,我们出去卖芹菜也更有底气了。此外,对消费者也更有保障了,芹菜一年到头不停有人来检测质量,全国名优特新产品检测的时候也有它……”说到这里,江淑霞脸上有些小骄傲,知名度提高后,带动了整个金口镇的芹菜市场,小芹菜变成致富菜,当地老百姓的日子也越过越红火。

眼下,大田金口芹菜收获已经接近尾声,而大棚芹菜收获期将持续到明年3月份,合作社刚刚收获的芹菜不仅销往胶东半岛及北上广等一线城市,还与电商平台建立了合作关系,市场占有率逐年提高。“我们的芹菜80%是销往青岛当地的市场,20%销往外地。”江淑霞说,如今,合作社的芹菜一年四季不断,主要供给酒店等,还制作成礼盒通过网络销售。为了保证芹菜生长,合作社建起了可以调节温度的暖棚和拱棚。

每年到了芹菜收获季,就有不少市民慕名前来采购尝鲜。“现在生活水平提高了,就喜欢吃点这种绿色食品。金口芹菜在青岛地区很有名气,口感脆甜,没有筋,我吃了很多年了,今天我们20个人包了一个车组过来购买。”市民孙明霞说。今年70多岁的即墨区金口镇海堤村村民李玉凤,经常来合作社打工。她告诉记者:“我家里有一亩多芹菜地,自己家的芹菜打理好了,就到合作社打工,每年光在合作社就能挣4万元左右。”目前,金口全镇的芹菜种植已由海堤村拓展到周边10个村庄,涉及种植农户超500户、专业合作社超10家,年产量达两万吨左右。

乡村振兴,产业先行。近年来,金口镇积极调整种植产业结构,因地制宜培育特色种植产业,走出了一条规模化种植、标准化生产、品牌化经营的路子,让“小芹菜”成为富民增收的“大产业”。金口芹菜在为全市乃至全国提供优质蔬菜供给的同时,也带动了周边村子的就业,为老百姓增收致富奠定了坚实的基础。

新闻延伸 小芹菜大用处

研究发现,芹菜素具有抗肿瘤、抗炎、抗氧化、降血压、扩血管等作用,可防治高血压。芹菜钙、磷含量较高,可增强人体骨骼健康。金口芹菜浑身都是宝,芹菜芽可以生吃,芹菜心适合凉拌、清炒,芹菜梗适合清炒,芹菜根切下来晒一晒熬水,适合血压高的人饮用。当地的老人也会把芹菜叶子洗干净,放到锅里炒一炒,当茶饮。芹菜里的芹菜油、纤维素,适合排便不畅的群体食用。

观海新闻/青岛早报记者 康晓欢 袁超 摄影报道



上图:金口芹菜丰收,种植户喜上眉梢。

右图:小芹菜成为致富菜。



“翡翠掩盖无颜色” 50亩芹菜喜获丰收

“翡翠掩盖无颜色,郁香不忘后院情。”清朝乾隆皇帝曾赋诗赞美即墨金口芹菜。眼下,即墨区金口镇青岛农合金口芹菜专业合作社的20亩大棚芹菜迎来收获期,硕大的阳光大棚里,一棵棵芹菜笔直挺立,整整齐齐地铺展开来,放眼望去绿油油一片。合作社负责人江淑霞正在查看芹菜长势,“这几天大伙儿一大早就开始忙着收割、分拣、打捆、装车,销往市场。”江淑霞边说边指挥十多位村民收割芹菜。她告诉记者,由于今年风调雨顺,芹菜亩产最高达12000斤。

江淑霞告诉记者,十年前,她从原本熟悉的IT行业跨界从事农业,经过精心耕作、细心管理,芹菜种植规模不断扩大,合作社从最初的几亩扩展到了如今的50亩,并实现阶梯种植,一年四季不断产,产量提高了20%。价格也翻了好几倍,从原来的几毛钱一斤到如今的10元一斤,今年芹菜年产值预计达到300万元。望着茂盛的芹菜田,江淑霞脸上的喜悦难以掩饰,她告诉记者,作为远近闻名的芹菜主产镇,金口镇有着得天独厚的生态环境,光照充足、

水质优良,独特的弱碱性富硒土壤孕育出芹菜这一自然的美味。出产的芹菜傲岸挺拔,外观翠绿,有着“实心青梗、无筋脆甜”的特点,广受当地市民及外地顾客的喜爱。

金口镇拥有独特的海滩盐碱地,弱碱性有机土壤让这里种出的芹菜口感爽脆。这几天,江淑霞忙着指挥大伙把收割的芹菜窖藏或放入冷库,“收获后的芹菜一部分会直接对外销售,另一部分并不会立即投入市场中,而是会下窖,窖藏一段时间后再对外销售,通过窖藏会使芹菜的口感更好。”江淑霞介绍。

年产值达300万元 已成响当当的农产品名片

“我们基地种了大概5亩左右,加上社员种的,总共大约50亩。总的来看,今年芹菜的长势是非常不错的,收入比较可观。”江淑霞说:“我们基地种植的芹菜高度一般控制在75厘米左右,生长期在60天左右。”江淑霞边说边给芹菜去梗,她表示,冬天这茬芹菜生长周期大约90天到100天,因为光照充足,生长期长,芹菜梗是深绿色的,株型紧凑,实心筋少,吃起来郁香清脆。为了保证芹菜的品质,基地会控制芹菜的种植密度。社员种植的芹菜,合作社会以统一的价格收购,免去了村民外出卖菜的辛劳。

金口镇芹菜种植历史悠久,可追溯至明朝正德年间。金口芹菜主要产于即墨金口镇的海堤、东渠、芦家庄、庙东三村等村庄,核心区域种植面积1500亩。这几个村庄的耕地

主要位于莲阴河与南阡河入海处冲积而成的小平原上,受五龙河、南阡河、莲阴河3条河流的常年冲刷洗礼,土壤属滨海潮土,土层深厚,富含钾、磷、锌、铁、钙等微量元素,适合芹菜生长。弱碱性的海滩盐碱地里的有机土壤,让这里种出的芹菜口感爽脆。

随着种植技术的进步,金口芹菜实现了从一年两茬到全年供应的转变,并从默默无闻的蔬菜,变成当地一张响当当的农产品名片,在市场上供不应求。“我们的芹菜常年供给酒店,这些都是加工好的精菜,酒店拿去就能烹饪。”江淑霞介绍,现如今,金口芹菜已销往全国各地。为了保障芹菜的供应,各专业合作社及农户不断升级农业设施,拓展大棚面积,进行全年不间断种植。“我们采用的是阶梯种植法,合作社在全年育苗

的情况下,按时间分批种植芹菜苗,巧妙地利用时间差控制不同区域芹菜的生长周期,从而能够在不同的时间段内收获芹菜。”江淑霞说。

金口芹菜的身价已今非昔比,据种植户张晓回忆,20年前,金口镇还是每家几分地用来种芹菜,整个镇加起来种植面积不过几十亩。种植户各自赶集零售,规模既小又分散,无法形成价格优势,每斤售价徘徊在3毛钱左右。后来金口镇政府牵头整合零散的种植户,成立专业合作社,带领种植户集中力量闯市场,随着越来越多规模化、专业化的合作社出现,金口芹菜由原本单打独斗的散卖模式,转变为向全青岛的菜市场、酒店供货。张晓说,金口芹菜的价格从每斤3毛钱涨到如今的10元,种植面积也由20年前的几十亩,扩展到如今核心区种植面积达1500亩,金口芹菜真正成为当地的“金字招牌”。