



▲即墨区金口镇海堤村农民将采收的芹菜装箱。
◀即墨区金口镇海堤村农民在搬运采收的芹菜。

初冬时节,青岛市即墨区金口镇海堤村芹菜迎来丰收季。农田里,成片的芹菜在阳光的映衬下翠绿欲滴。当地农民抢抓晴好天气收割,忙着给芹菜剪根、打捆、装车……鲜嫩水灵的芹菜带着泥土清香,整齐码放,满目青翠喜人,丰收的幸福感扑面而来。

乾隆点赞的芹菜,又丰收了!

即墨金口镇2000亩芹菜畅销全国20多个城市 每亩纯收入2万余元

金口芹菜迎来丰收

金口芹菜主要产于即墨区金口镇的海堤、东渠、芦家庄、庙东三村等村庄,种植面积2000余亩。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,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。金口芹菜皮薄、肉嫩、味鲜、色亮,实心实梗,以"清脆、实心、无筋、营养、可口"闻名,深受消费者喜爱。

"今年雨水偏少,光照条件好,芹菜喜获丰收。整体品质比往年更好,品相也更加整齐,现在正是收获的高峰期。"昨天,在位于即墨金口镇海堤村的青岛彭岭金口芹菜专业合作社负责人张若亭接受记者采访时说。今年彭岭金口芹菜专业合作社种植了30多亩芹菜,引进优良的芹菜品种,凭着多年的经验和专业技术,张若亭把每亩菜亩产量控制在7000余斤。"这样的产量使芹菜的口感更好些。"张若亭随手从地里拔出一棵芹菜告诉记者。

据介绍,金口镇有着300多年芹菜种植历史。乾隆54年(公元1789年)兵部尚书初彭龄为乾隆皇帝祝寿时,献上老家金口镇的芹菜,并赋诗一首。乾隆皇帝品尝后大加赞赏,并写下了"翡翠掩羞无颜色,郁香不忘后院情"的诗句,从此金口芹菜美名远扬。

为了保证金口芹菜在市场正常供应,芹菜种植基地里,菜农们分工协作,采摘、分拣、打包,有条不紊地进行着。一辆辆满载芹菜的货车从田间驶出,驶向周边市场,为城市的节日餐桌增添了一抹清新的绿色。"今年长势特别好,商贩到地头收购,根本不愁卖。"张若亭种了30亩芹菜,按目前的长势和往年价格估算,一亩地纯收入2万余元。

畅销全国20多个城市

让金口芹菜卖出更高价,还有个"秘密武器"——地窖。青岛彭龄金口芹菜专业合作社建有3座标准化地窖,窖藏能力10万斤。地窖采用覆土栽培的储存方式,从"小雪"节气到正月前后,通过调控温湿度,让芹菜处于"休眠"状态,既锁住活性又保持新鲜度。张若亭介绍,芹菜窖藏到春节前后,价格能从每斤3元涨到5元,一亩地多赚一万多元。"冬藏春卖",成了金口镇芹菜种植户增收的重要手段。

品牌化运作,是金口镇破解"好货卖不上好价"的关键。金口镇引导农户成立合作社,以"合作社+基地+农户"模式统一品控、统一品牌,青岛农合金口芹菜专业合作社获评国家农民合作社示范社。"我们合作社今年种了30多亩芹菜,这两天正忙着收获。我们会将一部分芹菜下窖,窖藏一段时间后再对外销售,窖藏后芹菜的口感更好。"张若亭说,"通过合作社模式,保证芹菜的质量,在此基础上建立品牌,往外把咱这个芹菜品牌打出去。现在我们的芹菜销往全国20多个城市的连锁酒店,销售量每年400吨左右。"为了让芹菜保持更好口感、实现错峰溢价销售,除了部分即时上市,大部分金口芹菜会被送入地窖进行专业窖藏。

一辆辆满载芹菜的货车从田间驶出,驶向周边市场,销往全国各地,精品芹菜在上海、广州的高端酒店能卖到每斤10元,为市民的餐桌增添了一抹清新的绿色。

亩产量最高10000斤

张若亭告诉记者,自己从20多岁就开始种芹菜,到现在已经种了10多年。为了保证口感地道,使用发酵大豆作为肥料,全程不使用任何农药。芹菜收获现场,记者掰下一块芹菜梗放嘴里,瞬间丝丝微甜洋溢舌尖,满口清香。

"金口芹菜外表光滑,实心实梗,如同实在的金口人做事一样。金口芹菜纤维丰富且口感细腻,没有渣。加工的时候,基本上是留一芯一梗或一芯两梗。"张若亭说。

外观翠绿如玉,掰开实心筋少,独特的弱碱性有机土壤造就了即墨金口芹菜清香脆爽的口感。历经300多年种植传承,金口芹菜凭借出众品质拿下国家地理标志农产品认证。近年来,当地政府精准发力,引导成立10余家芹菜专业合作社,通过统一品控标准、打造特色品牌、发展设施农业等举措,让金口芹菜彻底摆脱季节限制,实现一年四季供应不断档。

金口芹菜是即墨区金口镇的一张响亮名片,伴随着农业现代化和品牌化发展,好吃的金口芹菜不但实现了四季生产,而且保持了市场价格稳定。目前,金口镇的芹菜种植已由海堤村拓展到周边10多个村庄,涉及种植农户超500户、专业合作社超10家,年产量两万吨左右。全镇种植芹菜约2000余亩,通过不断的技术改良,亩产量可达到8000—10000斤。金口芹菜的品牌不仅在青岛及周边城市受欢迎,在北京、上海、杭州、济南、大连等城市也深受广大消费者青睐。

金口芹菜已成为即墨区金口镇乡村振兴的一张亮丽名片,2000亩金口芹菜种出的"鲜嫩经济",让越来越多的百姓日子红火起来。

/延伸/

"芹"劳生"金"

有着300多年种植历史的金口芹菜,凭借独特的水土优势和优良品质,成为当地实打实的富民产业。一棵小小的芹菜,扎根即墨乡土,依托特色种养,串联起农户增收、村庄发展、品牌出圈的完整产业链,成为青岛乡村振兴特色产业赋能富民强村的生动缩影。

金口镇滨海弱碱性土壤,孕育出皮薄无筋、脆甜多汁的"金口翠"芹菜。依托精细化种植管理、绿色生态施肥模式,当地芹菜品质逐年提升。借助地窖冬藏错峰销售的特色模式,避开集中上市低价期,实现季节性溢价,一亩芹菜年纯收入可达两万余元。从地头收购、分级分拣到礼盒包装,简单的农产品加工,让普通芹菜身价倍增,精品菜芯更是卖出高价,让特色农作物真正变成了农户的"致富菜"。

单一种植难以走远,抱团发展方能做强。金口镇摒弃散户零散种植模式,依托10余家专业合作社,推行"基地+合作社+农户"发展模式,统一品控、统一标准、统一运营,规范种植流程、整合产业资源。两千亩芹菜产业辐射周边10余个村庄,形成规模化、规范化的特色产业集群。特色产业持续壮大,不仅盘活了乡村闲置土地资源,更稳住了村级产业根基,为乡村基础设施提升、民生改善、集体经济壮大筑牢了经济支撑,真正实现以产业强村、以实业兴乡。

从田间地头走向全国餐桌,从本地小菜变身全国名品,金口芹菜走出了一条本土化培育、品牌化运营、市场化出圈的特色农业发展之路。以小众特色农产品做精做强,以特色产业赋能全域振兴,为青岛乡村特色农业高质量发展提供了可复制、可推广的实践样板。

本版撰稿摄影 青岛早报/观海新闻记者 康晓欢 刘文超