



“上天下海”小芹菜 立冬时节好“丰”景

平度市李园街道6000多亩马家沟芹菜喜获丰收,通过线上线下走上国人餐桌

作为国家地理标志产品之一,平度市李园街道的马家沟芹菜以叶茎嫩黄、梗直空心、清香酥脆等特点闻名遐迩。随着立冬节气的到来,在这片充满生机的土地上,马家沟芹菜迎来了重要的收获季节。平度市马家沟芹菜种子曾搭乘“神舟七号”载人飞船进行航天育种,曾随“大洋一号”科考船环地球一周。“上过天下过海”的马家沟芹菜以它独特的魅力,为寒冷的冬日增添了一抹“芹香”绿意。7日,记者从李园街道获悉,截至目前,马家沟芹菜种植面积6000多亩,产量3000万公斤,年产值达1.2亿元,带动种植户增收约2400万元。

马家沟芹菜迎来收获季

据了解,马家沟芹菜是中国芹菜空心类型中具有浓郁地方特色的优良农家品种,色泽黄绿、叶柄空心、嫩脆清香、品质上乘,含多种维生素、胡萝卜素、钙、铁及磷等,自2005年以来,马家沟芹菜先后荣获农业部无公害农产品、绿色食品认证、山东省著名商标、全国60件最具市场竞争力农产品商标、青岛市十大名特优农产品品牌、第八届中国国际农产品交易会金奖、中国驰名商标、第十届中国国际农产品交易会金奖等,2011年通过农业部农产品地理标志登记。

记者走进马家沟芹菜基地看到,数十人手持镰刀,穿梭在芹菜丛中,砍收、剪根、打捆、装箱……忙碌的身影在翠绿的芹菜丛中绘就了一幅动人的丰收



村民正在收获马家沟芹菜。

画卷。“今年的芹菜长势非常好,尤其是8月底移栽以来,雨水偏少,所以芹菜的品质格外好,口感更加甜、脆。”马家沟芹菜基地的种植户刘晓英说。

通过线上线下销往各地

据青岛马家沟生态农业有限公司销售经理葛学海介绍,马家沟芹菜种植过程中,严格执行国家绿色食品农业标准。基地规模化种植的芹菜比市场上的株高略低,产量控制在每亩八九千斤,确保种植出的芹菜品质一致,且营养成分高。目



前,芹菜基地种植有平马一号、航马一号、航马二号、粉芹和白芹等多个品种。

“目前我们主要是通过超市、中高端酒店以及线上进行销售,今年的芹菜品质上乘,口感脆嫩,销售效果非常好,这得益于我们科学的种植技术和精细的管理。”葛学海说,在预售前,芹菜通常需进行分级处理:去掉外梗的菜可以直接进入市场批发;去掉二梗的可以装入普通礼盒销往商超;而剩下的芹心则是芹菜中的精品,被称为玻璃脆。现在350克的马家沟芹菜在超市每份售价是9元左右。

右,礼盒在28元到298元不等,在市场上也都深受欢迎。

品牌助力芹菜香飘全国

在李园街道马家沟芹菜种植区域,各大芹菜种植户也干劲儿十足。“今年我种的30亩芹菜,因为下半年雨水少,收成好,亩产量能达到9000多斤。在市场上我们卖的也比往年好,这是个丰收年!”种植户贾书忠一边忙着收获,一边分享道。

据了解,马家沟芹菜作为当地的特色农产品,距今已有1000多年的栽培历史。其色泽黄绿、叶柄空心、嫩脆清香的独特品质,深受消费者的喜爱。秋冬季上市的马家沟芹菜口感非常好,尤其是收获后的芹菜经过约20天的窖藏,其营养成分会回流,质感变得更加清脆。

“马家沟芹菜不仅在市内热卖,还销往北京、上海、广州等各大城市,为全国人民的餐桌增添一份来自平度的美味。”李园街道农业农村服务中心负责人说,产业兴旺是乡村振兴的重要支撑。近年来,为加强马家沟芹菜品牌农业建设,李园街道着力在推广规模化种植、加强产品质量监管、实施品牌化运作等方面进行探索实践,通过日益成熟的“龙头企业+基地+农户”种植模式以及高强度、高质量品牌宣传,不断加码芹菜特色产业兴农富农影响力,提升芹菜现代农业发展水平。

观海新闻/青岛晚报/掌上青岛
记者 马丙政 通讯员 丁梦瑶 袁嘉利

“匠心茶人”彭正云 与茶相伴二十载成就匠心茶道

成功选育多个优质特抗寒品种 悉心打造高端茶品牌



彭正云正在加工茶叶。

从实验室到田间地头 他用脚力眼力为茶区添活力

说起彭正云和茶的缘分,要追溯到1996年,当时茶行业正处在从计划经济向市场经济转变的阶段,具有广阔的发展前景。在班主任的推荐下,彭正云报考了湖南农业大学的茶学专业。大学毕业后,彭正云在一家茶叶加工厂担任技术员,生产小沱茶。2002年,彭正云重返湖南农业大学,攻读茶学专业硕士研究生,专攻茶树育种方向,发表的两篇论文在学校年度评比中脱颖而出,被评为优秀论文,这为他后来的育种工作奠定了坚实的理论基础。

初选定的那棵,无疑需要费上不少时间和眼力。如果这一步做错,那后续的工作都将失去意义。正因如此,彭正云对待育种工作的每一步,都是打起十二分的精神。

多年来,彭正云累计收集崂山茶树种质资源58个,成功选育出多个优质特抗寒品种。正是强烈的责任感和锚定目标不放松的坚韧,才使得彭正云能够扛住枯燥艰辛的漫长岁月。

量身炒制多样茶风味 题字“崂岩花香”打造高端品牌

“我认为,炒茶和书法有共通的地方。为什么字写得好看?是因为你在合适的时间做了一个合适的动作。炒出来的茶为什么好?是在合适的时间,配以合适的方式和温度,多种细节的组合才能出一锅好茶。”彭正云对于茶叶加工的理解有自己的一套哲学。他认为,理解每种茶的独特性,通过精妙的加工手法充分展现其本身的优势与韵味,才是“好茶”的真谛所在。对他而言,“合适”是最高标准。

随着茶文化的不断普及,彭正云意识到,要想在激烈的市场竞争中脱颖而出,必须打造具有核心竞争力的茶品牌。他开始思考如何将茶树育种与品牌建设相结合,形成独特的竞争优势。2021年,青岛市崂山区北方茶研究院

成立,彭正云担任技术负责人,致力于茶树新品种的选育和茶产品的开发。“好山好水出好茶,我相信在崂山,能够生产出一款高品质的茶。”在产品开发的过程中,彭正云对每一个细节都倾注了极大的关注。他坚信,优质茶品是品牌建设的基石。因此,他投入了大量精力进行试验,不断改进加工工艺,最终成功研制出一款散发着清新花果香气的红茶,彭正云为其题字——“崂岩花香”。这款茶不仅捕捉了崂山特有的花岗岩风化土壤的自然韵味,还巧妙融合了花果的芳香。“崂岩花香”是彭正云深耕产品的第一次尝试,他表示后续还会推出绿茶、白茶等更多产品。

“其实我就是希望自己选育的品种有一到两个能在本地推广,为老百姓增加收入,带动茶产业的高质量发展,助力乡村振兴。这是我选种育种工作的初心。”彭正云认为,构建具有地方特色的品牌,关键在于全产业链的整合。从茶树的育种、繁殖、种植,到茶叶的加工与销售,他都亲力亲为,把品牌做“活”了,就能够带动别的农户一起种植,不断扩大规模和影响力,形成良性循环。这是彭正云正在做的事情,更是他怀揣着热忱和执着,矢志不渝要做大做好的事业。

观海新闻/青岛晚报/掌上青岛
见习记者 李嘉欣