

大叶芥菜种出丰收好“钱景”

高级农艺师、平度市古岘镇戴兴坤讲述农业“种植经”



戴兴坤展示刚收获的大叶芥菜。

眼下，在平度市古岘镇的地头上，200亩绿油油的露天大叶芥菜喜获丰收。人工种植的芥菜，肥美细嫩，正好应对冬季蔬菜贫乏期。芥菜怎么种植？经济效益如何？近日，记者见到了山东高级农艺师、平度市大琛农产品开发家庭农场的戴兴坤，他向记者讲述了芥菜的“种植经”。

二百亩大叶芥菜喜获丰收

芥菜是常见于道路旁、山坡、田野、滩涂的一种野生蔬菜，又名芥菜、花花菜、地丁菜、菱角菜，原产于东欧、小亚细亚的十字花科芥菜属草本，一年生或二年生植物，因其具有较强的适应性，因而分布范围极广。

近日，记者来到平度市古岘镇大朱毛村，田间的大叶芥菜随风摇曳，三名村民忙着用机器铲出成片的芥菜，另外四名村民挑拣地头上已被挖出来的芥菜。“人工驯化的芥菜种子，种出来的芥菜很鲜嫩。纯人工种植，无激素，拒绝药残。”戴兴坤随手拿起田间挖出来的芥菜，向记者展示其鲜嫩的叶子。

眼前这位“农民的儿子”1990年毕业于莱阳农学院农学与食品管理工程专业，曾任青岛市出入境检验检疫局核定植保员、日本JAS有机基地中国大陆监督管理员。多年来，戴兴坤就产业结构调整、蔬菜定单种植等课题，给农产专业户授课。

说起为何要引种芥菜，戴兴坤说：“今年年初因突发心梗住院，身体慢慢恢复后，我就更加注意饮食健康了。其中，了解到芥菜对心脑血管有很好的保健效果，尤其对降血压和抗凝血起到关键性作用，可以药食两用。今年6月到9月份，我去内蒙古乌兰察布考察时，就在当地试种了200多亩芥菜，经过三个月的时间精心管理，种植取得成功。”

每亩地能产1250余公斤

芥菜在我国南北均宜生长，人工种植芥菜并不是难事，而平度市古岘镇土地肥沃，能种植各种经济作物。戴兴坤9月份回到家乡平度市古岘镇，开始引种，在二百亩土地里人工种下大叶芥菜种子，秋天气温逐渐降低，正适宜芥菜生长，病虫害少。三个月后，大叶芥菜长成无公害的绿色蔬菜，11月下旬大规模采收，12月即将上市。

往年当地村民会种植大姜，但大姜生长周期长，而种植小麦，经济效益不高。相对而言，种植芥菜有不少好处，戴兴坤给记者算了一笔经济



村民在田间收芥菜。

账。“大叶芥菜农作物种植，抗风险能力强，在不影响其他农作物生产的同时，短时间就能收获，劳动强度不大，关键是效益高。投资一亩地1000元的成本，用上机器和个人工成本约500元，播种、灌溉，无需施肥、喷药，自然生长，目前每亩产量2500余斤，地头批发价一斤5元起，市场价一斤七八元，一亩地净赚一万元。”

人工种植应对冬季蔬菜贫乏期

为了让市民冬季能尝鲜芥菜，戴兴坤发起了“20元蔬菜包”的概念，通过电商平台推广，20元包邮可以买到净重750克的新鲜芥菜包。在戴兴坤看来，这20元刚好买到一斤半的芥菜，也是一个家庭正常吃三顿的量。

进入冬季以来，无论是饺子馆、连锁火锅店，还是蔬菜批发市场，对绿色蔬菜要求比较高，大叶芥菜与菠菜、茼蒿一样有市场，北方传统节日老百姓有吃水饺的习俗，把芥菜包进饺子里，也是很不错的。

眼下收获的200多亩芥菜，除了流向市场外，还有一部分已存入冷库。戴兴坤介绍，新鲜芥菜能存100天，可以供应到明年春天野菜上市，这也应对了冬季蔬菜贫乏期，让市民的餐桌又多了一抹鲜绿。

“芥菜成功引种后，明年将通过订单农业来扩大种植规模，让市民在冬季蔬菜贫乏期也能吃上无公害绿色有机的芥菜。平度市古岘镇在多年传统农作物种植稳定的情况下，更需要一个新的经济作物来实现更迭，希望能得到平度市政府的支持，扩大种植规模，带动周边村民共同致富。”谈到未来的打算，戴兴坤笑着说道。

34年来扎根乡土研究，擅长土地规模化、集约化种植，喜欢钻研农作物种植的戴兴坤，不仅成功种植了大叶芥菜，还把广西岑溪芋头品种“槟榔芋头”成功引种到北方，在平度市古岘镇尝试种植黑小麦，还用平度特产大蒜改良配方，用山梨糖醇做出让糖尿病患者也可以食用的糖醋蒜。

观海新闻/青岛晚报/掌上青岛 记者 马妮娜 马丙政

■相关链接

芥菜这样食用更滋补

冬季品芥菜，怎么做才能营养搭配，更加养生滋补呢。记者诚邀青岛东方影都希尔顿逸林酒店行政主厨杨世波给市民推荐了两道用芥菜做出的美味佳肴，一道是芥菜现磨小豆腐，另一道是芥菜海参羹。此外，青岛富力艾美酒店乐美中餐厅厨师长张耀华为市民推荐了芥菜肉丸汤和芥菜饺子，芥菜吃法更家常和暖胃。

芥菜自磨小豆腐

原料：鲜芥菜、干豆子、干花生（少许）
制作方法：

1. 芥菜洗净切末备用；干豆子和干花生米凉水浸泡24小时，剁碎成渣备用。
2. 锅中加油，加入葱姜末炒出香味，加入豆渣和花生渣，加入两勺矿泉水，加入盐、鸡精进行调味，小火加盖焖5分钟，加入鲜芥菜。
3. 出锅淋入香油即可。

芥菜海参羹

原料：鲜芥菜、水发海参、枸杞、鸡蛋。
制作方法：

1. 鲜芥菜洗净剁成末；海参切成丁，枸杞泡好。
2. 锅中加油，葱姜末爆锅，加入芥菜煸炒，加入两勺矿泉水、盐、鸡精调味，放入切好的海参；
3. 水烧开淋入少许湿淀粉勾芡，加入鸡蛋液。
4. 淋上香油，放上泡好的枸杞即可。

芥菜肉丸汤



首先，将新鲜的猪肉制成肉馅备用，摘好的芥菜焯水剁碎，随即肉馅与芥菜混合，同时加入适量的盐、胡椒粉、鸡蛋，再放点生粉一搅。用勺子将混合过的肉馅捏成球状下入开水锅中，待肉丸漂出水面便是熟了，一道鲜亮的芥菜丸子汤新鲜出炉。芥菜鲜香，入汤有微微的回甘，肉丸紧实，油脂在汤中溢出，汤水鲜亮，芥菜与鲜肉两者相得益彰。

芥菜饺子

饺子的鲜美让家家户户乐享团圆的喜庆，芥菜饺子更是口感丰富，味美鲜香。接下来，厨师长张耀华分享芥菜饺子的做法：首先将芥菜摘洗干净，焯水过凉水后切碎，一起放入肉馅中，同时加入适量盐、生抽等，用手将混合后的肉馅抓匀，包入饺子皮。随后起锅烧水，滚开后下饺子，轻轻拨动，待饺子熟了便可盛出装盘，一份色香味俱全的芥菜水饺便走上了大家的餐桌了。

观海新闻/青岛晚报/掌上青岛
记者 马妮娜