



“芹”能致富

马家沟芹菜喜获丰收

平度6000多亩芹菜新鲜上市销往全国各地



马家沟芹菜色泽黄绿。



马家沟芹菜为寒冷的冬日增添了一抹“芹香”绿意。

作为国家地理标志产品之一，青岛地区的一大特色农产品，平度市李园街道的马家沟芹菜以其独特的风味和优良的品质，吸引了众多消费者的目光。有着22年种植经验的马家沟芹菜种植大户李燕，种植出的富硒芹菜营养丰富、口感更佳，其中被誉为“芹菜之王”的玻璃脆和精芯脆，每斤销价高达188元和268元。9日，记者来到平度市李园街道马家沟芹菜核心产区探访，听种植大户李燕讲述高端马家沟芹菜助力致富增收的秘诀。



马家沟芹菜拌金钩海米。



李燕挑选精品马家沟芹菜。

马家沟芹菜亩产约6000公斤

马家沟芹菜的栽培历史可以追溯到明朝，由于当地特有的土壤、水质和气候条件，产出的芹菜以叶绿茎黄、空心无筋、鲜嫩酥脆、味道鲜美、营养丰富，享誉国内外市场。

在李园街道马家沟芹菜核心产区一处基地内，空气中弥漫着沁人心脾的芹香。一车车芹菜从基地拉往各大发货处，大棚内，四位工人在剪根、打捆、装箱，忙碌的身影绘就了一幅动人的丰收画卷。“今年的芹菜长势非常好，从收获情况来看，亩产能达到6000公斤左右，我们是平度市马家沟芹菜协会的种植基地之一，今年种植了约40亩，主要种植高品质芹菜。”说起芹菜李燕喜上眉梢。

“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。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。

富硒牛奶种出“芹菜之王”

说起马家沟芹菜好吃的秘诀，李燕表示，“我们的芹菜都是根据绿色食品的标准用肥、用药，从土壤改良入手，使用有机质含量在70%以上的香菇菌渣发酵腐熟后作为优质有机肥料，替代部分化学肥料；使用豆粕等添加EM菌，发酵制成有机水溶肥；固体有机肥基施，缓苗结束后追施液体有机肥以增加土壤有机质，改良土壤，促进芹菜生长，同时使用微生物菌剂进行病害防控。”

一斤玻璃脆芹菜售价188元，一

斤精芯脆芹菜售价268元，“芹菜之王”为何价格与普通的马家沟芹菜相差15-20倍？怎么样才能种植出高品质的芹菜？据悉，李燕曾从事幼师工作五年，后来转行种植芹菜，在她看来，种芹菜如同教育幼儿一般，要花时间、耐心和好肥料才能种出高品质的芹菜。为了避免重茬，基地每年五月到八月休养土地，从八月下旬开始种植，到11月下旬收获。22年来，李燕不断完善芹菜种植生产追溯体系，从源头上把好食品安全和质量关。

如何筛选芹菜中的精品？李燕从已经挑选出来的芹菜中，拿起两根嫩芽，随手一掰，发出清脆的声音，她向记者介绍道，“在预售前，芹菜通常需进行分级处理，去掉外梗的芹菜可以直接进入市场批发，劈掉二梗的可以装入普通礼盒销往商超，而剩下的芹芯则是芹菜中的精华，被称为玻璃脆，精芯脆更是少之又少。”

深加工延伸出芹菜产业链

“目前主要通过超市、中高端酒店以及线上进行销售，顾客来自全国各地，其中北京、上海、广州的顾客居多。今年的玻璃脆礼盒已提前预售，是客户馈赠好友的佳品。”

平度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，深受广大消费者的喜爱。据悉，平度市东阁街道的青科芹健康公司与青岛科技大学海洋与生物工程学院合作研发生产，对平度马家沟芹菜进行多元化利用，开发出芹叶茶、芹菜饼干、青汁芹菜粉和芹菜青汁面等多种芹菜产品，延伸产业链，使其功效和价值得到提升。

观海新闻/青岛晚报/掌上青岛
记者 马妮娜 马丙政 摄影报道

给 / 所 / 有 / 人 / 的 / 健 / 康 / 建 / 议

“讲文明 树新风”公益广告

SHI YONG GONG KUAI WEN MING YONG CAN JIAN KANG SHENG HUO

使用公筷 文明用餐 健康生活



青岛市精神文明建设委员会办公室