

30元一斤，这“金疙瘩”如何炼成

探寻青岛马连庄甜瓜的“香甜密码”

文/片 宋祖锋 青岛报道

好土好水 种天生的“甜底子”

“咱这甜瓜能拿地理标志，全靠这片独有的水土，换个地方就种不出这个味。”李守业蹲在大棚里，指尖一边轻叩松软的田垄一边说。

马连庄甜瓜核心产区位于大沽河与军武河冲积平原，千年河水滋养的土地，藏着香甜的第一个密码。这里的沙壤土层厚达50厘米以上，有机质丰富，酸碱度6.5至7.5，正适合甜瓜生长需求。灌溉用水来自莱西湖和大沽河，清澈无污染，富含钾、钙等矿物质，让甜瓜果肉浸润着天然甘冽。得天独厚的气候更是助力糖分积累。马连庄镇年日照超过2700小时，充足光照保障光合作用；大棚形成的“昼暖夜凉”温差，让夜间呼吸作用减弱，有机物消耗减少，糖分持续积累。

李守业用糖度计测了一下刚剖开的瓜肉，显示屏跳出“16.8”。“正好在15到18度黄金区间，口感最佳，酿酒都不用额外加糖，咬一口脆甜多汁、余味清香，这就是天生的‘甜底子’。”

好水土更需好种子。“早年试种了不少品种，要么不耐寒，要么甜度不足，要么容易生病。”李守业感慨，如今他种的“日本甜宝”，是镇上联合省农科院、青岛农大经5年本土化改良培育的，适配本地水土气候，符合地理标志对品质的核心要求。镇种子培育基地负责人说，专家工作站收集了2000多份种质资源，最终筛选出3个核心品种，建立了专属品种体系。

“当年我试种了2亩地，每天记日照、测湿度和糖度，记了3本笔记。”58岁的刘桂香是新品种试种积极分子，她翻出泛黄的笔记本，上面密密麻麻全是数据，“‘日本甜宝’抗病害、产量高，一亩地能多收200斤。”她说，每粒种子都要经55℃温水浸种消毒，既能杀菌又能提高发芽率，守住地理标志“好基因”。

精耕细作 下足棚里“甜功夫”

马连庄甜瓜从种子到成熟需要80天左右，全程管护严格遵循地理标志生产规程，一丝都不敢含糊。“地理标志就是品质保证，每个环节都得按标准来。”李守业说。

李守业的大棚采用“四层覆盖”防寒保温技术，外层3米大拱棚挡风，中层中拱棚二次保温，内层小拱棚精准控温，地面是黑色地膜保墒抑草。即便外面在-5℃，棚内温度也能保持在10℃以上，精准调控温湿度，为甜瓜营造适宜的生长环境。

田间管理细致入微，农户严格实行“双蔓整枝”法，瓜秧长到30厘米就整枝打杈，每株只留两

1月26日清晨5点，青岛莱西马连庄镇的薄雾尚未散尽，大沽河畔的甜瓜大棚已是一片繁忙。62岁的瓜农李守业佝偻着腰，左手托住绿中透黄的甜瓜，右手轻剪果柄，“咔嚓”一声，带瓜蔓的甜瓜便落入竹篮。“今年头茬儿瓜周正，糖度错了！”不远处，他的妻子王秀兰正和儿媳套网套，田埂上，农户们扛着瓜筐往来，欢声笑语奏响丰收序曲。

在马连庄镇，这份丰收的甜蜜已延续百年。作为全国农产品地理标志产品，这里的甜瓜每斤能卖到30元，还常常供不应求，成为名副其实的“金疙瘩”。从明清庭院零星种植到如今万亩大棚规模化发展，这里的瓜农们世代守护着一份独特的甜蜜，这份甜，源自脚下的沙土、河畔的清水，更源自他们日复一日的精细耕耘。从一颗好种子的选择，到一株瓜苗的呵护，再到一枚熟瓜的采摘，每一个环节都凝聚着匠心。

根主蔓，结4到5个瓜。“贪多没用，养分有限，少结果才能保证每个瓜的个头、甜度和口感，符合地理标志品质要求。”李守业一边整枝一边解释。

在施肥上，瓜农坚持生态种植，不用化肥，改用腐熟农家肥、作物秸秆配合微生物菌剂，既供足营养又改良土壤。“我家每年发酵5000斤农家肥，每亩施2000斤，种出的甜瓜口感醇厚、带着自然香。”刘桂香指着棚角的有机肥说。病虫害防治靠轮作、通风、防虫网、粘虫板等物理生态方法，不使用高毒农药，保证甜瓜绿色安全。

32岁的王强是年轻瓜农的代表，他传承传统技艺，更引入了现代科技。“大棚里装了温湿度传感器和智能灌溉系统，手机就能查看数据、自动水肥管理，省工又精准。”他打开手机APP，屏幕上清晰显示出棚内温湿度，“甜瓜不同生长期温湿度要求不同，智能设备能精准把控，比人工更靠谱。”他还装了摄像头，可实时向收购商展示种植过程，让对方放心。

织密网络 香甜直达千家万户

“摘瓜得讲时辰，早了晚了都影响口感，这是地理标志采收标准。”清晨7点露水刚干，李守业的大棚已摘满数筐甜瓜。“瓜蒂有小坑，闻着香、掂着轻、白霜匀，就是熟得正好的好瓜。”他传授挑瓜秘诀，就地销售摘九成熟，长途运输摘八成



农户在采摘甜瓜。



这样的甜瓜能卖到30元一斤。

熟，确保消费者吃到最佳口感。

摘下的甜瓜迅速运往共富云仓分拣包装，工人们按标准分级：单果3两以上，无瑕疵且糖度大于等于15度为优质瓜，售价每斤30元；2到3两为一级瓜，每斤20元；2两以下为二级瓜，每斤只有15元。“马连庄甜瓜白霜匀、脆度够、甜度高，市场抢手，酿酒用的优质瓜，一天收2000斤都供不应求。”收购商李德帅一边核对检测表一边说。

为保障品质可追溯，每颗上市甜瓜都贴有“马连庄甜瓜+地理标志”标签，扫码可查看种植户、基地、检测报告等信息。与此同时，马连庄镇市场监管所建立了全程质量追溯体系，定期抽检，确保每颗甜瓜符合地理标志标准。

如今，马连庄甜瓜构建了“线上+线下”全方位销售网络。线下深耕核心城市，与盒马鲜生、百果园等全国知名连锁商超、水果品牌达成战略合作，通过统一供应链配送，让标准化的香甜风味直达全国近千家门店，成为都市消费者追捧的时令佳品。这里还连续多年举办“马连庄甜瓜节”，以“采摘体验+民俗展示+美食品鉴”为核心，吸引青岛、烟台、潍坊等周边城市的游客慕名而来，让甜瓜产业与乡村旅游深度融合，打响地域文旅品牌。线上利用电商平台直播带货，邀请种植户与专家出境，展示标准化种植、解答疑问，承诺“现摘现发”“坏果包赔”，依托高效物流实现重点城市快速送达，让全国消费者尝到新鲜甜香。

跨界酿啤酒 赋予甜蜜新生命

这颗凝聚天地精华与农人匠心的甜瓜，还跨界变身清爽的精酿啤酒。在旧小学改造的精酿坊里，90后创始人郑焕良盯着发酵罐，罐内气泡翻滚，清甜瓜香四溢。“马连庄甜瓜香气足，糖度高，是酿酒的绝佳原料。”土生土长的他，为家乡甜瓜寻出路，历经调研试验，推出甜瓜精酿。

郑焕良团队最终选定改良“甜宝”为原料，“它的果汁糖度最高、香气最纯。”酿酒时去掉瓜蒂避苦味，精准控制果汁添加量和20天发酵周期，让甜瓜鲜甜与麦芽醇厚完美融合。这款甜瓜小麦精酿色泽金黄、口感清爽，一经上市便受欢迎，年销量达50万瓶。

更难得的是，跨界融合形成绿色循环产业链：酿酒酒糟免费送给瓜农改良土壤。“酒糟富含营养，还田后能增肥改土，甜瓜更甜、口感更好。我这2亩地每年能领800斤酒糟，甜瓜糖度提高1到2个百分点，每亩多收入2000元，这瓜从头到尾都是宝。”李守业笑着说。

从明清庭院零星种植到万亩产业集群，从沃土良水到优良种子，从精耕细作到跨界创新，马连庄甜瓜的故事，是人与自然和谐共生、传统农艺与现代标准结合的故事，更是农人用匠心守护地方风物的故事。这份源自土地的甜蜜，正飘向更远的地方，书写着乡村振兴的甜蜜篇章。

延伸阅读

马连庄甜瓜的种植历史可追溯至明清年间，据《莱西县志》记载，当时大沽河沿岸农户就有庭院种植甜瓜的习俗。“那时候露天种，品种杂，多是本地‘老面瓜’，甜度不高但水分足，是夏日解暑好物。”83岁的老瓜农张洪昌回忆说，“我爷爷辈就种几瓜换油盐钱，成熟时孩子们围着瓜架盼着摘瓜解馋。”

民国时期，种植范围从庭院扩展到田间。大沽河冲积平原的沃土良水，让这里的甜瓜口感远超周边，商贩纷纷上门收购，运至莱阳、青岛售卖。“听父亲说，当年挑担去青岛用稻草裹着防磕碰，因味道好，一到集市就被抢光，比普通甜瓜卖价高不少。”张洪昌家中的老照片里，挑着瓜筐的瓜农满脸淳朴笑意。

新中国成立后，马连庄甜瓜迎来发展机遇。政府组织农户改良技术、引进良种，推广地膜覆盖种植。“上世纪80年代，我刚跟着父亲学种瓜，地膜还是新鲜物，铺上去地温升得快，甜瓜早熟十几天，甜度也提高了。”李守业说，当时种植的“银瓜”小有名气，收获季周边县市群众纷纷开车来买，后备箱塞得满满当当。

进入21世纪，莱西市马连庄镇政府整合资源打造区域品牌，2008年马连庄甜瓜获批国家地理标志产品，明确种植范围、品种及生产规程，产业迈入规范化轨道。“地理标志就是‘身份证’，卖价高了、销路也宽了。”马连庄镇农业服务中心工作人员介绍，如今种植面积达1万余亩，有3个核心品种、10余个配套品种，形成全年供应格局，年产值超5亿元，成为农户增收支柱产业。

百年耕耘，从庭院瓜香到万亩产业