

又到吃藕的季节 本地产品大量上市

聊聊桂林莲藕的 这些事儿

11月4日，秋风轻拂，秀峰区唐家村委琴潭岩村的300多亩荷花田迎来了莲藕的丰收时节。清晨与傍晚，村民们忙碌的身影在荷塘中穿梭，挖藕、洗藕、售藕，构成了一幅丰收的画卷。

有人说，比起外地的莲藕，桂林本地莲藕更有儿时的味道。桂林餐桌上的莲藕有什么故事？近日，记者进行了采访。

↓秦如胜正在自家的荷塘里挖藕。

←细长的是本地莲藕，短粗的是“鄂莲”莲藕。

桂林莲藕迎来丰收

又到了吃藕的季节，你吃了桂林本地的莲藕吗？

很少有人知道，桂林的秀峰区是除了平乐县之外，种藕、产藕最大的县（区）。

秀峰区的荷花田主要集中于唐家村委一带，种植面积约650亩。而琴潭岩村，更是这片荷花田中的佼佼者，拥有300多亩的荷花田。

4日，记者在唐家村委琴潭岩村看到，这里的荷花田一眼望不到边，连成一片。立秋之后，荷花凋谢，荷叶凋零，但在它们脚下沉睡的是又白又胖的莲藕。

“这是莲藕丰收的季节。”琴潭岩村的村民秦金明介绍道，琴潭岩村只有约40亩荷花田是观赏荷花，其余的都用来种藕。挖藕的时间通常是每年6月到12月。如果村民种的是双季藕，6月至7月的早藕可以挖一次，8月至12月的晚藕可以挖第二次；如果是种的单季藕，通常在8月至12月之间挖一次。种植双季藕和单季藕的村民都会在入秋后挖藕，因此，8月至12月也是挖藕人数最多的时候，“是真正正莲藕丰收的季节”。

在这个季节里，琴潭岩村的村民变得尤其忙碌。村民秦如胜每天下午会来到荷塘边，穿上橡胶裤，深一脚，浅一脚地踩进荷塘里挖藕。把莲藕从淤泥里揪出来是一项力气活，不一会儿，秦如

胜的额头上、手臂上就沁出细细密密的汗珠。忙的时候，秦如胜要这样在荷塘里“泡”上四五个小时才能上岸。秦如胜说，这是琴潭岩村大多数村民的日常。

同样莲藕丰收的，还有桂林莲藕种植面积最大的平乐县，约有7000亩。

记者从桂林市农业农村局了解到，目前桂林种植的莲藕主要是“鄂莲5号”“鄂莲6号”莲藕。而秦如胜的荷花田里，还种了小部分本地藕。本地藕又称“粉藕”，口感粉糯、入口清香。

秦如胜说，以前桂林大部分种植的都是这种本地“粉藕”，也是桂林土生土长的原生态自然种。“但它的产量太低，每亩只有约800斤，而“鄂莲”莲藕的产量每亩有2000多斤，所以种本地藕的人越来越少了。”然而，尽管产量不高，但本地藕依然备受桂林人的喜爱。

本地藕口感不输洪湖藕

记者了解到，桂林莲藕的种植面积约2.5万亩，年产量是4万吨。秀峰区种植的莲藕主要供桂林本地，而平乐县的莲藕除了供桂林本地外还远销广东等地。虽然目前桂林种植的莲藕来自湖北的“鄂莲”莲藕为主，但经过本土的发展和栽培，如今已形成了一定规模，打造出了自己的品牌。

在桂林人的眼里，莲藕的做法多种多样，无论是炆炒、凉拌还是煲汤，都能做出令人回味无穷的美味佳肴。而在

这其中，本地藕更是以其独特的口感和风味成为了桂林人餐桌上的常客。

家住龙船坪的市民段先生就是桂林本地“粉藕”的簇拥者。每到天气变凉，他都会煲一锅莲藕排骨汤。乳白色的骨汤浸泡着粉嫩的藕块。一口下去，唇齿间是莲藕的粉糯和清香。这段镌刻在段先生味蕾上的记忆，是来自于童年里“外婆煲的汤的味道”。

段先生认为比起外地的莲藕，用桂林本地莲藕煲的汤才能复刻出“外婆家”的味道。他为此曾多次驱车到唐家村村委附近的早市上挑选本地藕。

家住铁西小区的周女士也常在唐家村的早市买藕，她因此与卖藕的藕农熟识。每当有新鲜的莲藕，藕农都会主动联系她。

周女士经营一家私房菜馆，其手工制作莲藕圆子非常受食客欢迎。

“有的客人嘴非常刁，用的是不是本地藕，他们尝一口就能吃出来。”周女士说，藕圆子是桂林人从小吃到大的一道菜，她选用刚挖的本地脆藕和着粉藕打成碎末，然后和肉末、葱花一起搓成丸子放到锅里油炸，莲藕的清甜综合了肉的油腻，脆藕的颗粒感也让藕圆子口感更有层次，让整颗圆子的口味变得丰富起来。

对于爱吃莲藕的人来说，如何挑选一根口感上乘的莲藕可是一门学问。秦如胜种了20年的藕，他说，“鄂莲”系列的莲藕口感要脆、甜一些，适合做凉拌莲藕、炒莲藕。而桂林本地“粉藕”能与粉糯口感的洪湖藕有一拼。

链接

怎样挑选莲藕

对于普通市民来说，口感粉糯的莲藕和口感脆嫩的莲藕只有吃到嘴里才能区分。那么在买藕的时候如何分辨出“鄂莲”莲藕与桂林本地“粉藕”？秦如胜分享了一个简单的方法——看藕的形状。

“鄂莲”系列的莲藕藕节整体偏粗、偏圆，桂林本地莲藕的藕节偏窄、偏长，整根藕是细长的，这样的莲藕煮熟后通常就是粉粉糯糯的。

另外，在买莲藕的时候要选莲藕的外观，挑选外表光滑、没有损伤、没有裂痕、色泽均匀的莲藕，这样的莲藕通常比较新鲜，能储存的时间也比较长一些。

同样品种的莲藕，可以买藕节间距长一些、藕节直径粗一些的为好。藕节间距长，说明生长周期长，营养价值高，藕节直径粗，说明肉较为厚实，口感比较好。

秦如胜说，购买莲藕可以买较粗的那头的第1节至4节。如果莲藕买回家需要保存比较久，可以带着一部分泥土裹上保鲜膜放冰箱储存，通常可以放上一个星期之久。而莲藕如果经过清水洗净，就最好在两天内尽快食用。

记者刘净伶 文/摄