

# 曾经被嫌弃的桃树“疙瘩” 如今成补品受人追捧

## 加工过的桃胶每公斤可卖一百五十多元 有人将其做成甜品 还有人用来炒菜

闪着琥珀色的光，半透明，碰一碰，有弹性，还有点黏糊糊的感觉。在农村，对于桃胶，种植桃树的果农们一点也不陌生。以往，农民最怕桃树上出现这东西，因为它的出现意味着桃树患上了流胶病。

然而，它还有一个好听的名字，叫“美人泪”。近两年来，桃胶不仅升级为美食补品，而且身价暴涨，经过加工每公斤可以卖到一百五十多元。有些市民看到桃胶，像看到宝贝一样，拿着刀片，小心翼翼地把树枝上的桃胶一颗颗收集起来，带回家简单处理后，当补品吃。而且桃胶作为美食还登上了饭店、蛋糕店、奶茶店等“大雅之堂”。



图为加工过的桃胶。记者 鲁威 摄

### 1 桃树“小疙瘩”每公斤卖到80元左右

桃胶，在宁波不少农村的桃树上都可以见到，在桃树树干上冒出一一种透明的胶状物质，用手捏一捏，柔软Q弹，时间久了或者遇雨就变黄、变黑。

据奉化桃研所负责人吴大军介绍，桃胶是一种由真菌引起的病害，降雨会使病菌扩散，随着气温上升，树体流胶

点增多，流胶部位易被腐生菌侵染，使桃树皮层和木质变褐、腐烂，致使树势衰弱，严重时，枝干或全株枯死。每年6~10月流胶尤为严重。

在奉化萧王庙街道林家村，记者见到了桃农林东杰。林东杰告诉记者，采下来的桃胶偶尔会自己吃，有时候会拿出来

卖。这些年陆陆续续有人到村里来收桃胶，刚开始的时候自己也不知道这个东西能吃。渐渐的，村里人采摘得多了，自己也就跟着采了。记者了解到，桃胶的收购价格卖到了每公斤七八十元。不少桃胶采摘农也表示，近几年来，越来越多的餐饮业向他们伸出了橄榄枝。

### 2 用桃胶做的饮品身价翻倍

加料后的桃胶价格可以翻数倍，也促使不少商家瞄准其中商机。

“桃胶干是宁波地区的一个老底子美食。最近两年来，吃桃胶的人多了起来。尤其是每年的七八月份桃子采摘结束，会有不少人到奉化宁海慈溪等地收购桃胶。”奉化溪口美食店“玉祥泰”的

负责人江杏飞告诉记者。去年起她陆续在奉化水蜜桃种植区向桃农收购5000多公斤桃胶，用来加工成即食桃胶饮品和桃胶干。

一颗清澈透亮的桃胶干需要经过浸泡、清洗、大小火炖煮等数道工序，经过28个小时才能凝练出来。如果需要食用，可以将桃胶

干煮熟，然后加入适量冰糖，放入冰箱，食用时加入适量桂花即可。江杏飞介绍，桃胶的加工成本不低。加工过的桃胶价格主要还是看品质，透明无杂质的大颗粒是最好的，加工过的桃胶每公斤能卖到一百五十多元，而品质再好点的，可卖到200多元一公斤。

### 3 桃胶还可做菜

“吃起来口感似果冻，加点冰糖效果就更好了。”江杏飞介绍，桃胶的食用方法也很简单，一次泡发20克左右（大概是4~5粒）的量，用冷水浸泡半天。

“泡发的时候要多加水清洗一下，泡发好后重新加水炖。”江杏飞说，炖桃胶，水开后半个小时即可食用，食用的时候，加上冰糖、牛奶即可，

味道很不错。此外，桃胶还可加雪莲一起煮汤水喝，或者煮粥。桃胶滋润皮肤，对黄褐斑和日晒斑都有很好的缓解作用，还特别适合糖尿病患者食用。

爱喝甜品的市民王曙丹对桃胶倍感兴趣：“在今年的宁波旅游展上尝过由奉化桃胶制成的甜品，口感润滑，记忆犹新。尝鲜后，我开始在

家探索桃胶甜品烹饪办法，试着加入西米露、纯牛奶等让朋友试吃，反响不错。”

记者还发现，在我市的一些主题餐厅，也有售卖桃胶制作的美食。一家主题餐厅的老板告诉记者，他们家曾经推出过一道桃胶炒豆腐，很受欢迎，特别是女士很喜欢这道菜，既清凉，又美容养颜。

### 4 营养师： 可以算绿色食品，但不可多吃

国家三级营养师刘佳宁告诉记者，虽然桃胶在中国的古代医书就有详细的记载，说明这种桃胶可以治疗血淋和石淋等病症，但是现在用桃胶来治病的人并不多见，人们大多会把它当作一种健康食品。

“桃胶本身没有美容养颜的功效，但桃胶中含有不少氨基酸，能促进胶原蛋白被人体吸收。桃胶属于低生糖食物，所以糖尿病患者也可以食用。此外，桃胶本身还是低能量食品，从饱腹感来说，有利于减

肥，但并不是吃了桃胶就可以减肥。”

不过，桃胶含有大量黏胶，可能具有润肠通便的作用，但对于肠胃不好的人来说，千万不要多吃。

“也有很多人自己采摘、食用桃胶，以为能滋补身体。结果吃到过敏严重。吃来路不明的桃胶，还很可能诱发过敏。”她建议，桃胶算是一种绿色食品，但食用来路不明的桃胶需当心，沾染了农药的桃胶更是不安全。



## 北京山东六日游 仅需899元一价全包!

十月优惠提前抢购! 参观曲阜孔府开城仪式, 感受中华传统文化; 游览奥林匹克公园, 早观升国旗仪式; 游览天安门广场, 参观毛主席纪念堂; 环视人民大会堂、人民英雄纪念碑、国家大剧院, 参观故宫博物馆、颐和园; 登八达岭长城, 观看奥运杂技表演; 游览泰安天外村广场, 感受峻峰簇拥、清泉奇石的旷区! 宁波导游全程陪同, 一价全包; 并赠送468元泰国乳胶枕头一个、天安

门广场集体照片一张!  
线路: 北京故宫山东曲阜汽车6日游  
发团: 10月16日  
价格: 899元/人(全包价)  
报名及投诉电话: 87651111  
QQ群: 411030887  
地址: 海曙区新典路536号新海蓝钻5楼(地铁2号线丽园南路D出口)  
达人旅游网: www.57676.com  
浙江达人旅业股份有限公司(L-ZJ-CJ00079)

### ■ 新闻链接

溪口“玉祥泰”的厨师长张琰栋告诉记者，桃胶一般用来做饮品甜点较多，也有用来和茭白、五花肉一起炒菜。他向记者介绍了最简单的家常做法——糖水桃胶。

1、先把桃胶泡10~12个小时，到没有硬块为止。然后把桃胶清洗干净，掰成小块。

2、将洗干净的桃胶放入

锅中，加水没过，煮15~20分钟左右。

3、出现胶质后，加冰糖，份量根据个人的口感而异。冰糖融化后再煮几分钟，其间用勺子搅拌几下，以免粘锅。

4、待冷却后放入冰箱，随时可以拿出来吃，口感有点类似糖水银耳。

记者 鲁威