



工人们推着红色塑料盆,在菱塘里采菱角。

## 秋风起 菱角香

眼下,正是吃菱角的最佳时节。昨天,在北仑霞浦街道宝山村,种植户李杏飞和工人们正推着红色塑料盆,泡在菱塘里采菱角,工人们一字排开,动作整齐划一。

该种植塘的男主人张晓祖告诉记者,自打他记事起,每年到了菱角成熟时节,当地人都会划着小船到荷丛中去采摘。现在家里种了8亩菱角,预计今年菱角亩产可达1500公斤左右。最近,他们每天都忙着采菱,将其洗净后进行传统的蒸煮加工,一直要忙到凌晨,随后将熟菱角从北仑送往宁波果蔬市场销售。

“新鲜采摘的菱角可以生吃,口感有点像生番薯,但更鲜甜,现在很多人会直接到田里采来吃。”张晓祖笑着说,“一般嫩点的菱角都是翠绿色的,适合直接剥开来吃,老一点的菱

角两头会变黑,皮也更厚,适合煮熟后吃。如果懒得一个个挑,就把菱角都丢水里,浮在水面上的就是嫩菱角,老一点的都会沉下去”。他还介绍经验说,在煮菱角时,可以用荷叶包一下,这样煮出来的菱角不会变色,肉质香甜软糯,适合当零食吃。

“天冷了,菱的叶子就开始烂了,不过到了第二年春天,它们又会重新从河底长出来,不需要重新种。”张晓祖说。今年,他的菱角还能再采摘一个月左右。他还说,现在周边有些农户开始让市民体验采摘游,可惜今年时间晚了,一时忙不过来。如果有团队来,他也愿意拿出部分田实验一下,用来开展采摘游。

菱角主产于杭州、嘉兴、湖州一带,而宁波种植菱角的地方主要集中于余姚、慈溪、象山等地,不过近年来种植面积有缩小的趋势。

记者 鲁威/文 徐佳伟/摄



刚采来的满满一盆菱角。



菱角蒸熟起锅时,满屋子都是蒸汽。



这是本地种植的传统品种菱角,外形如元宝,角很尖。



鲜嫩的生菱角是小朋友爱吃的零食。

行走宁波记录社会 深入你我心灵现场



欢迎投稿 宁波晚报网 (nbwb.cnnb.com.cn) 拍客