



村民在收获山药。

地里刨出“水果”来

本报实习记者 陈姿彦

长清区西李村的水果山药进入收获季节,寒风嗖嗖的田间,一群群村民在辛苦地挖掘着一年的收成。

这种从日本引进的可生吃品种,口感香甜清脆;抗氧化,去皮后洁白如玉。而新鲜块茎中含有多糖蛋白成分的黏液质等,可预防心血管脂肪沉积,有助于胃肠的消化吸收。

27日上午,记者来到西李村,60岁的刘富英正在刨山药。这里的村民每年在清明节前后都会把山药种苗种到地里,然后经过扎架、除草、施肥、浇沼液等过程,在入冬的时候就可以收获了。“基本都用农粪和有机肥做肥料,绿色健康,可以放心吃。”

西李村大面积种植山药,该村刘会计称,这里种植特色山药的秘密在于这里土地肥沃。“这边的黑土地种植的山药格外香甜,同一个品种,在周边的其他土地上种出的山药味道就不一样”。

水果山药是从日本引进的高产山药品种,又叫“大和长芋山药”。该品种的山药块茎长圆柱形。除了水果山药之外,灵芝山药也是西李村的特色山药之一。灵芝山药植株生长势强,抗病性好,不仅耐寒,也相当耐热,抗病。因为淀粉含量高,经常用来加工淀粉。

西李村从上世纪七八十年代开始种植山药,由于山药的根系特别发达,每块土地只能连种四年。



刚从土里刨出来的山药格外新鲜。



村民收获好的山药。



村民在运输收获的山药。



收获的山药样子奇特。



包装好的山药。



地里成片尚未收获的山药。