



里叶白莲 续写辉煌

大慈岩镇里叶、陈店、狮山、双泉等村庄种植里叶白莲，已有千年历史，南宋时就被钦定为皇家贡品。白莲去皮通心，粒大而圆润，色白如凝脂，炖之易酥而不散，汤色清而食之香，被誉为莲中珍品。经过努力，前些年“里叶白莲”获省优质农产品金奖、省名牌产品。2010年，我市在钓鱼台国宾馆召开里叶白莲新闻发布会。目前里叶白莲不仅畅销大江南北，而且走出国门，卖到欧美日，成为我市农产品的一张金名片。

前些年，我市实施“草莓过江，莲子跨乡”战略，“里叶白莲”种植发展到航头、大同、李家、下涯、洋溪、乾潭等乡镇，目前全市种植面积达到1.2万亩，其中大慈岩镇最多，达到8000亩，莲子种植产业成为我市特色产业之一，建德的莲蓬、莲子、莲子酒声名远播，里叶十里荷花景区成为夏季乡村旅游的热门景点，莲子产业成为我市农民增收致富的又一渠道。

选育优良品种是发展莲子产业的前提和关键。市莲子产业协会会长胡瑞祥介绍说，近年我市先后选育十里荷1号、建选17号等莲子新品种，目前这两个品种仍是我市白莲种植的当家品种，其中建选17号种植面积较大，这一新品种于2015年在我市大面积推广种植，该品种开白色莲花，具有莲蓬大、颗粒多且饱满等优点，亩收干莲最高可达260斤，平均可采收干莲200斤左右。2017年，我市又繁育了建选32号，正在试种。

里叶白莲的高品质源自于原生态种植。里叶、陈店、狮山、双泉作为里叶白莲的核心种植区，青山环抱，绿水长流，环境清幽，空气清新，原生态环境孕育出高品质的农产品。里叶莲子种植以施有机肥为主，种植之前先施放沼液打底肥田，接着施放菜籽饼，肥效长。

近日，记者来到大慈岩镇狮山村，在狮山莲子专业合作社叶顺良家，五六位妇女正在剥莲蓬，剥出的莲子倒入剥皮机剥壳剥皮，然后进行半自动通芯，最后由莲子烘干机烘干。从莲子采摘到烘干，五个环节中，剥莲、通芯、烘干三个环节实现了“机器换人”，不仅大大增加劳动效率，而且提高了莲子品质。去年，里叶白莲产区只有狮山村叶

顺良一人用莲子剥壳剥皮一体机，每斤莲子收加工费1.5元，一台机器超负荷运转，每天可剥莲子1600斤，不光狮山村，附近的里叶村、陈店村、双泉村都有莲农送莲子来加工。今年狮山、里叶等村莲农已经购买20多台莲子剥皮机。

市莲子产业协会会长胡瑞祥从事莲子种植科研多年，他告诉记者，传统的莲子烘干方法是太阳晒，加上炭火或煤饼烘，缺点是色泽偏黄，不够光洁，还残存少量硫。现在采用机器电烘干，莲子色泽白亮、饱满，一台莲子烘干机3个半小时可烘干莲30公斤。更重要的是解决了原来炭火或者煤饼烘莲子导致硫超标的问题，使里叶白莲真正成为百姓的放心绿色食品。

今年我市1.2万亩莲子喜获丰收，产量与去年基本持平，目前新莲正陆续上市销售，干莲价格在每公斤100元左右，建德的名优农产品里叶莲子，或通过实体店，或通过网络，正源源不断地销往四面八方。新鲜莲蓬的销量也在逐步走高，里叶新鲜莲蓬细细品味，有丝丝甜味，莲香浓郁，口感清新，有人把它当作水果吃。目前，杭州市场上新鲜莲蓬，80%来自建德。前不久，里叶白莲产区又向新疆市场发送新鲜莲蓬16000个。

(王庚鑫)

