挖呀挖呀挖红薯

乡村姐妹花赴贾汪"薯"光之约,探秘一颗红薯的"七十二变"

文/本报记者 张伟 图/本报记者 何昌键 王宗鹏

秋阳和煦,惠风轻拂,在这样一个惬意 的季节里, 乡村姐妹花踏入贾汪区江庄镇 高村村——挖红薯、摊红薯煎饼、品红薯零 食……不仅收获了泥土间的快乐与舌尖上 的甜蜜, 更深刻感受到现代农业科技赋予 传统作物的新生力量。乡村奇遇季第14期 《"薯"于你的快乐》已在同名视频号、抖 音、小红书平台上线, 诚邀您共赴这场 "薯"光之约!



我们诚挚邀请您推荐或自荐那些藏在 时光深处的村庄、散发着泥土芬芳的农产 独且特色的养殖项目, 温馨惬意的民 宿、承载着历史记忆的非遗技艺,或是丰富 多彩的乡村文旅项目……我们将提供创意 策划、品牌打造、精准营销、线路设计、资源 对接等乡村赋能服务。联系电话: 15862180546。









⊞间寻宝:藤叶下藏着"明星薯宝"

走进位于江庄镇的徐薯薯业甘薯种植 基地,映入眼帘的是一垄接一垄的翠绿藤 蔓在阳光下肆意舒展,织就出一片生机勃 勃的绿色海洋。姐妹花拿起小铲,化身"田 间寻宝人":她们拨开茂密藤叶,沿着田垄 探寻,找准位置后轻轻下铲。随着泥土被 翻开,一个个圆润饱满、色泽红润还挂着 土疙瘩的红薯"胖娃娃"便展露真容。不

一会儿, 竹筐里便堆满了形状各异的劳动 果实。

"你们今天挖的这几款是徐紫薯8号、烟 薯25、济薯26……全是我们这里的'明星'品 种。"徐州徐薯薯业科技有限公司总经理袁 起介绍道,"尤其是烟薯25,甜度高、黄色的 薯肉口感细腻,烤着吃流蜜,蒸着吃软糯,风 味绝佳。"

农家小院:摊煎饼里的"手作温度"

带着新鲜挖采的"济薯26",姐妹花来 到村里的农家小院,向当地阿姨请教摊红 薯煎饼的手艺。只见阿姨们先把红薯加工 成半黏状态的面团,待锅炝子上的鏊子热 了,将敦实的面团放到鏊子上,然后推着面 团在鏊子上绕圈,逐渐填实中心位置。随着 热汽升腾,一张边缘微焦、色泽金黄的红薯 前饼便完美成形。

可这看似简单的操作,到了姐妹花手 中却变得有些笨拙,面团在鏊子上像是 被粘住一般,根本推不动。姐妹花忍不住 自嘲:"看来我们还是更擅长'吃'!"刚 出锅的红薯煎饼散发着诱人的焦香与薯 香,轻轻一咬,外皮酥脆,红薯的天然香 甜在口中弥漫, 质朴的美味带来满满的 幸福感。

零食王国:一颗红薯的"七十二变"

正当姐妹花忙着啃刚出锅的红薯时,却 发现袁起手里拿着很多红薯叶。"你们以为 红薯只有地下的块根能吃吗? 这红薯叶可是 好东西! 清炒、涮火锅都合适,口感清爽、营养

"红薯的吃法还多着呢,跟我来!"随后, 姐妹花跟着袁起走进徐薯薯业的产品展示区, 仿佛踏入了一座红薯零食王国。姐妹花拿起一 块色泽橙红透亮、质地饱满的地瓜干送入口 中,软糯中带着嚼劲,薯香与甘甜在舌尖交织。

"这是我们采用传统'三蒸三晒'古法工艺制 作的地瓜干。"袁起介绍道,"通过反复蒸制和 自然晾晒,能最大程度锁住红薯的原香与营 养。"展台上,还有酥脆薄香的红薯脆片、馅料 绵密的红薯月饼、营养均衡的甘薯代餐粉、富 含膳食纤维的甘薯茎叶青汁粉…… "真是舌 尖上的'七十二变'啊!"姐妹花感叹道。一颗 普通的红薯,在这里被赋予了千变万化的形态 和滋味,科技与匠心让传统农产品焕发出时尚 与现代的光彩。

科技赋能:"薯"光点亮乡村振兴路

徐薯薯业拥有300亩标准化种植基地,专 注种植彩色甘薯、彩色花生等特色作物。基地 内,1008平方米的智能育苗温室采用天然无 公害模式;30亩钢架防虫网室为种苗提供洁 净生长环境;两座现代化冷库与一座专业甘 薯储藏库,保障薯品新鲜度;完善的田间水利 设施与配套农机,实现了高效种植。尤为亮眼 的是其强大的研发能力:公司研发室与徐州 农科院深度合作,成功培育出多个拥有自主 知识产权的新品种,已斩获国家专利20余项, 多项技术处于国内领先水平。从种植基地到 加工车间、仓储物流,各个环节为当地乡亲提 供了大量"家门口"的就业岗位,让村民们既 能兼顾家庭,又能获得稳定收入。

一颗颗源自泥土的平凡红薯,在科技赋 能与产业融合的推动下,正在贾汪这片热 土上焕发出希望的"薯"光,点亮乡村振兴 之路。

