

桑叶也能成美食,让价值在舌尖上延续

曹雪玮 邵国昌 肖建京

“桑,东方之神木也”,这是药学巨典《本草纲目》中对桑的赞誉。随着科学技术的飞速发展,人们对蚕叶资源的认识取得突破性进展,桑叶的食药用价值也得到了科研部门和消费者的认可。蚕桑也是我县的传统产业,淳安县农业技术推广基金会、农业局蚕桑站也在积极推进桑叶菜品的研制。

10月19日,淳安县农业技术推广基金会、淳安县农业局、淳安千岛湖名湖食府、淳安千岛湖武茂蚕桑专业合作社共同承办的桑叶菜品开发研讨会在名湖食府举行。经过多次菜品研制试验,现场共展出了22道桑叶菜品。



炒桑叶



桑叶面条



鲜桑叶滚煎蛋汤



桑叶豆腐猪骨

小小桑叶功效大 我县桑叶资源再利用

桑的食药价值很高,《神农本草经》称桑叶为“神仙叶”。桑叶、桑椹、桑枝、桑白皮和僵蚕,是《中华人民共和国药典》一书中正式收录的中药材,其中桑叶、桑椹被国家卫生部列入“药食同源”名录、被国际食品卫生组织列入“人类21世纪十大保健食品之一”,桑叶抗糖尿病和抗菌消炎抗病毒功效已录入《中药大辞典》。

目前我县共有投产桑园4.7万亩,按亩产

2100公斤桑叶的平均生产能力计算,全县桑叶总产量可达9.87万吨。据了解,今年我县实际饲养蚕种5.6万张,累积饲用桑叶4.48万吨,养蚕实际饲用桑叶总量仅占桑叶生产总产量的45.4%,还有55%的桑叶资源有待开发利用。

那么,如何把这些桑叶资源合理利用起来呢?县农业局蚕桑站的专业技术人员给了我们解答:“开发具有特色的烹饪系列桑叶菜!”

“一颗桑一桌菜” 桑叶与美食更配

我县蚕叶资源极其丰富,因此在我县推广桑叶菜前景非常广阔。在积极做好“一张叶一条虫”的传统蚕业模式转型升级的同时,充分运用现代生物技术,进行多领域延伸和多功能开发,与农家乐和酒店联合研制,发展为“一颗桑一桌菜”,开发烹饪系列桑叶菜,实现蚕桑和千岛湖餐饮业的深度融合。

县农业局蚕桑站的专业技术人员说:“这次我们与千岛湖名湖食府联合进行了多次试验,研制了22道桑叶菜品,如果推广成功,预期效益按桑叶亩产2100公斤桑叶,按普通青菜价格5元/公斤计,每亩食用桑叶产值至少可达10500元。”

在桑叶菜品开发研讨会上,研制的桑叶菜品摆满桌面,令人食指大动。有形似荷包的炸桑叶,用小火炸,桑叶两面的面糊迅速泡起,成中心空变状,吃起来酥脆诱人又带着桑叶的清香;有桑叶豆腐猪骨,大火转小火煲足一小时,还可加盐调味,风味独特;还有鲜桑叶枸杞子炖糖排,将鲜桑叶、枸杞、蜜枣、猪肋排生炖3小时,香味浓郁;更有桑叶面条、桑叶菜饼、桑叶饺子等,将桑叶融入传统小吃,这美味让人意想不到。

我县桑叶菜品的研制,不仅是推动农业由生产走向生态、生活功能的拓展,还是促进蚕桑产业链延伸,建立现代农业和乡村餐饮业、旅游产业深度融合的一种全新尝试!



炸桑叶



桑叶菜饼



鲜桑叶枸杞子炖糖排