



“藕”遇湖北

探寻荆楚大地的莲藕瑰宝

在 2025 年中央广播电视总台元宵晚会的舞台上，蔡甸莲藕的登场再次将湖北莲藕推向大众视野。在湖北这片广袤的水乡大地，还有诸多地方的莲藕同样散发着独特魅力，成为餐桌上的佳肴和地域特色的鲜明标识。

洪湖莲藕

洪湖，作为湖北莲藕的重要产区，仿若一座天然的莲藕宝库。洪湖莲藕生长在浩渺的洪湖水域之中，这里水质清澈、肥沃水美，为莲藕的生长创造了绝佳环境。从外观来看，洪湖莲藕堪称藕中“白富美”，藕身粗壮且圆润，每一节都饱满紧实，表皮细腻光滑，宛如一层薄霜覆盖，色泽白亮，藕孔均匀规整，似精心雕琢而成。

品尝洪湖莲藕，那口感更是令人叫绝。生食时，轻轻咬下一口，便能听到清脆的声响，清甜的汁水瞬间在舌尖散开，清爽之感萦绕口腔；而经过烹饪，洪湖莲藕又展现出截然不同的风味，若是用来炖汤，与排骨等食材一起在锅中慢煨，藕肉渐渐变得软糯，入口即化，藕香与肉香完美融合，那浓郁醇厚的藕汤，喝上一口便让人浑身暖融融；要是清炒一番，又能保留住藕本身的清甜与脆嫩，别具一番风味。

嘉鱼莲藕

嘉鱼，这座有着深厚历史底蕴的小城，嘉鱼莲藕承载着岁月的痕迹，自唐代起就闻名遐迩，甚至曾是进贡皇家的珍品。嘉鱼莲藕的形态别具特色，藕茎多呈现出扁圆形，粗细均匀，藕节相对较短，使得整根藕看起来十分敦实。藕的色泽呈现出柔和的乳白色，宛如温润的玉石，表面泛着淡淡的光泽，而藕丝更是其一大亮点，藕丝细密且绵长，轻轻折断藕节，藕丝便如银丝般相连，尽显优雅韵味。

说到嘉鱼莲藕的口感，嫩藕时节，生食便能品尝到那甘甜的汁水，清新自然的味道仿佛将人带到了荷香

四溢的湖畔，让人心情愉悦；凉拌时，脆嫩的口感加上独特的荷香，别有一番风味。老藕则适合烹饪，无论是用来炖制各种滋补汤品，还是制作传统的藕菜，它都能轻易地煨烂，让汤汁变得更加鲜美，入口落口酥融。

巴河莲藕

巴河莲藕，产于浠水县巴河镇，以其独特的“九孔”特征闻名于世，比普通莲藕多出一孔，仿佛蕴含着更多的灵气与韵味。巴河莲藕的藕身修长，形状规整，呈圆筒形，表面光滑细腻，色泽洁白如雪，没有丝毫杂质，藕节之间间隔匀称，彰显出一种匀称之美。

巴河莲藕的口感在众多莲藕中独树一帜，嫩藕吃起来口感甜脆，水分充足，当作水果生食也毫不逊色，清炒做菜时能保持脆嫩的口感，且炒熟后不会发黑，颜色依旧鲜亮；老藕经过炖煮后，质地变得极为绵粉，汤汁呈现出诱人的奶白色，味道香甜，入口滑爽柔绵，即使长时间炖煮也不会轻易化掉，每一口都能让人感受到那浓郁的藕香，仿佛将巴河的风土人情都融入其中。

沔城莲藕

还有仙桃的沔城，有着“莲乡藕城”的美称，沔城莲藕在这里生根发芽，承载着当地人民的深厚情感与独特记忆。沔城莲藕的外观朴实却不失韵味，藕身粗壮肥大，藕节略显短粗，给人一种敦实厚重的感觉，表皮颜色多为微黄，质地细腻，在阳光的映照下泛着淡淡的光晕，透露出一种质朴的气息。

品尝沔城莲藕，生吃时会有一股清甜凉爽的感觉涌上心头，那丝丝甘甜让人回味无穷；而经过烹饪后，无论是采用传统的煨、蒸等方式，还是现代的烹饪手法，沔城莲藕都能展现出独特的风味。沔城莲藕的莲子也是一大特色，与莲藕相得益彰，甘甜爽口，有着清心



健脾、补气益中的功效，二者合称为“白璧莲参”，是古时进奉给皇帝的上等贡品，足见其品质之优。

汉川莲藕

汉川，这座汉江之畔的城市，同样孕育出了别具一格的汉川莲藕。汉川的地理环境赋予了莲藕独特的生长条件，光照充足、降水充沛，让这里的莲藕茁壮成长。汉川莲藕外观上极为引人注目，它的藕体通常比较大，藕身修长且笔直，表皮洁白无瑕，光滑得如同镜面一般，藕节分布均匀，粗细适中，整体显得十分规整，彰显出一种自然的美感。

在口感方面，汉川莲藕有着丰富的层次变化。生吃时，鲜嫩多汁，口感脆甜，仿佛是大自然馈赠的清甜果实，给人带来满满的清爽之感；用来凉拌，搭配上各种调料，脆嫩的口感依旧得以保留，酸、甜、辣等味道相互交织，刺激着味蕾；若将其放入汤中炖煮，它又会变得粉糯绵密，每一口都散发着醇厚的藕香，让汤的味道更加浓郁鲜香。

湖北各地的这些莲藕，不仅仅是一道美味佳肴，它们背后是一方水土的滋养，是悠久历史文化的传承，更是推动当地农业发展、助力乡村振兴的重要力量。如今，各地都在积极探索莲藕产业的多元化发展路径，通过打造品牌、拓展产业链、发展文旅融合等方式，让湖北莲藕走出湖北，走向全国乃至世界，让更多的人品尝到来自湖北水乡的独特美味，领略荆楚大地的独特风情。

本报记者 盛甜

科技小院 助力产业

2月12日，2025年中央广播电视总台元宵晚会上，一根长达2.33米的蔡甸九孔莲藕与“魔童”哪吒一同亮相，成为晚会的一大亮点。这根莲藕不仅展现了湖北蔡甸莲藕的独特魅力，更折射出科技小院在推动农业科技创新和乡村振兴中的重要作用。当传统农业遇上现代科技，一场“藕”遇新辉煌的精彩故事正在上演。

科技赋能，传统莲藕焕新彩

晚会上，主持人撒贝宁对蔡甸莲藕赞不绝口：“不仅长得大，而且非常好吃有营养。一碗藕汤，真的就是一段乡情。”这根莲藕来自武汉市蔡甸区永利村农业公司，是科技小院与农业企业合作的成果之一。

蔡甸莲藕作为国家地理标志产品，已有1000多年的种植

历史，被誉为“中国莲藕之乡”。近年来，在武汉市科协的指导下，蔡甸区通过科技小院的建设和品牌提升。湖北蔡甸蔬菜科技小院依托华中农业大学等科研机构的技术支持，致力于莲藕品种改良、种植技术优化和产业链延伸，为莲藕产业的可持续发展提供了强有力的科技支撑。

今年1月，永利村农业公司还挖出了一根长达3.32米、重8斤半的9节莲藕，创下了蔡甸区乃至全国莲藕长度的新纪录。这一成果的背后，离不开科技小院的科技赋能。科技小院通过引入先进的种植技术和管理模式，帮助农户提高莲藕的产量和品质，同时推动莲藕产业的标准化和品牌化发展。

蔡甸区现有莲藕种植面积超10万亩，年产量15万吨，年产值达18亿元。科技小院不仅为莲藕产业提供了技术支持，还通过培养农业高层次应用型人才，为乡村振兴注入了新鲜血液。例如，湖北武湖水稻科技小院通过将农业专业学位研究生派驻到生产一线，培养了一批知农、爱农、兴农的农业人才，为莲藕产业的创新发展提供了人才保障。

科协引领，小院育才促振兴

在2024年武汉市科技小院工作推进会上，武汉市科协强调，科技小院建设要立足高标准，将教育、科技、人才融合发展，为武汉农业农村现代化提供有力支撑。湖北蔡甸蔬菜科技小院作为武汉市10家科技小院之一，充分发挥了科技

助农的作用，通过技术创新和成果转化，推动了莲藕产业的高质量发展。

市科协还为科技小院建设提供了多项支持，包括项目申报、交流培训等，进一步提升了科技小院的服务能力和影响力。科技小院不仅成为农业科技创新的重要平台，也成为连接科研机构、企业和农户的桥梁，为乡村振兴注入了动力。

未来可期，产业发展谱新篇

对于这根创纪录的莲藕，永利村农业公司负责人李正旺表示，将妥善保存，作为种植标杆样本。未来，蔡甸莲藕产业将继续依托科技小院的技术支持，扩大种植规模，提升产品附加值，打造更具影响力的区域品牌。

蔡甸莲藕从田间地头走向

元宵晚会舞台，不仅展现了湖北农业的特色，更彰显了科技小院在推动农业高质量发展中的重要作用。目前，武汉市已设立10家科技小院，涵盖莲藕、水稻、桃、淡水鱼等多个特色产业领域。其中，湖北东西湖食药菌科技小院专注于菌种育种与栽培技术推广，湖北江夏桃科技小院则致力于打通农技推广的“最后一公里”。

2024年武汉市全国科普日活动中，湖北武湖水稻科技小院、湖北长江新区特色淡水鱼科技小院等荣获中国农技协科技小院授牌，可喜可贺，作为连接科研与生产的桥梁，科技小院正通过技术创新和人才培养，为乡村振兴注入新动能。

本报记者 丁莹

蔡甸莲藕走向元宵晚会