

本土

鸡头米

上市了!



谁知盘中餐，颗颗皆辛苦



籽粒饱满的鸡头米还需要进行深加工



芡实果圆润饱满



一支小小的竹片成了采收工人必不可少的“利器”



芡实采摘忙

最是江南秋八月，鸡头米赛珍珠圆。每年八月，“鸡头米”登场了。“鸡头米”学名“芡实”，是苏州水八仙之一。最近，位于浏河镇在市金浏芡实种植专业合作社种植的芡实又到了收获季，市民可以吃到本地新鲜的“鸡头米”了。

苏芡因口感软糯香嫩、营养价值高而闻名，市金浏芡实种植专业合作社种植的芡实正是苏芡，再加上太仓的土质和水质跟苏州地区一样，因此该合作社种的芡实品质可媲美苏州芡实，受到市民的追捧。“这批芡实是在6月3日播种的，8月初正式开始采摘，预计可以采摘两个月，目前还没到采摘高峰期。”谢学平来自淮安洪泽，原本是渔民，长江禁捕后他成立了太仓市金浏芡实种植专业合作社。他告诉记者，今年合作社种植了30亩芡实，从目前情况看，收成比较理想，预计平均一亩可收到1000多斤芡实果。

新鲜的芡实为什么被叫做“鸡头米”？如果见过完整的芡实果实就明白了，它长在水下，露出像鸡嘴一样的尖尖，果实呈球形，藏在水下。果实内部是一粒粒裹着坚硬外壳的鸡头米，取出新鲜完整的鸡头米一般需要靠手剥。目前，本地“鸡头米”一级果的价格每斤在100元左右，二级果每斤在60元左右，之所以这么贵，是因为“鸡头米”费人工。“在分拣和脱壳环节，我们添置了滚筒筛分机和脱壳机，但芡实果的采摘，只能依靠人工。”谢学平说，采摘芡实，除了艰辛，还需要一定的技巧，不然对接下来芡实的生长很不利，采摘工是否专业在一定程度上决定了芡实的收成。“洪泽种植芡实比较多，往年收获季前我会提前回老家联系采摘工过来帮忙。受新冠肺炎疫情影响，今年采摘工过不来，为此我们几个人每天都要采摘好几个小时。”

据了解，芡实果将分批次采摘，30亩芡实由3个人采摘，采摘一批约一周时间，目前预计可以采摘10批次，产量高峰会出现在半个月后。“一亩水面可以收1000多斤芡实果，但通过去壳等环节，最终成品只有100多斤。”谢学平表示。

在芡实种植区边上的屋子内，谢学平将芡实果里面的果实分离出来后，会先用筛分机进行挑选，再将挑选出来的合格果实送到脱壳机里自动脱壳，最后成为一粒粒白色的芡实。



芡实开出艳丽的花之后便进入快速生长阶段



长时间浸泡在水中，采收工人的手被泡胀变形



采收过程中小心翼翼，讲究技巧，稍不注意便有可能使芡实果受到损伤