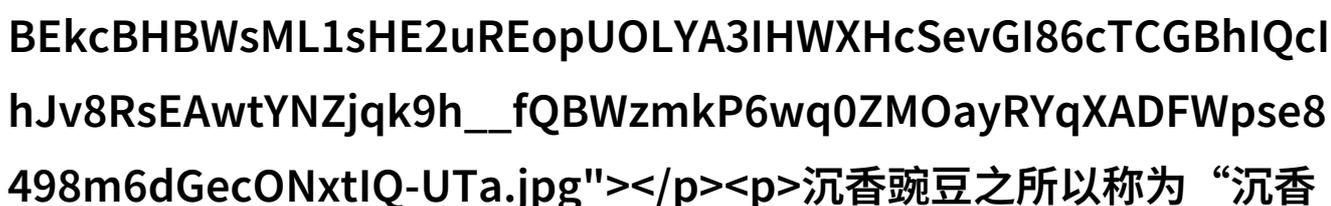


沉香豌豆自然界中的珍贵植物和营养丰富

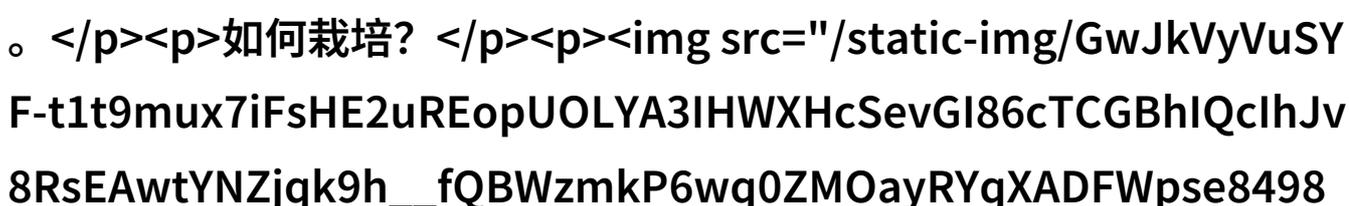
沉香豌豆：自然界中的珍贵植物和营养丰富的豆类



沉香豌豆是一种在中国古代就已被广泛使用的植物，其种子不仅味道美味，还含有丰富的营养成分。这种豆类因其独特的香气而闻名，常用于烹饪中增添风味。

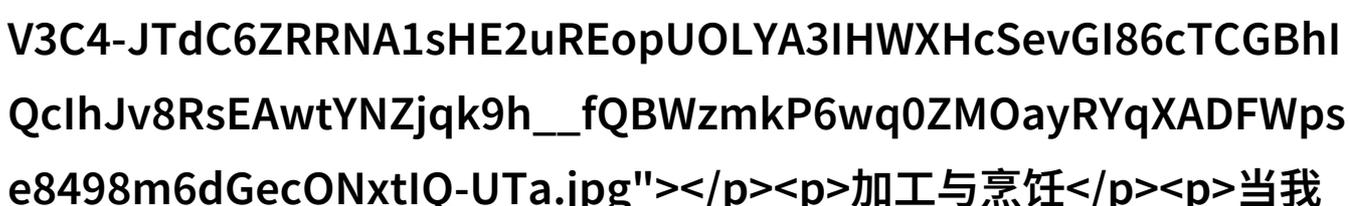


沉香豌豆之所以称为“沉香”，是因为其种子在水中会漂浮于表面，而不是像普通豌豆那样迅速下沉。这种奇特的行为使得它成为一种非常特别且受欢迎的一种食材。在传统文化中，人们相信吃上一碗煮好的沉香豌豆，可以带来健康和长寿。

如何栽培？


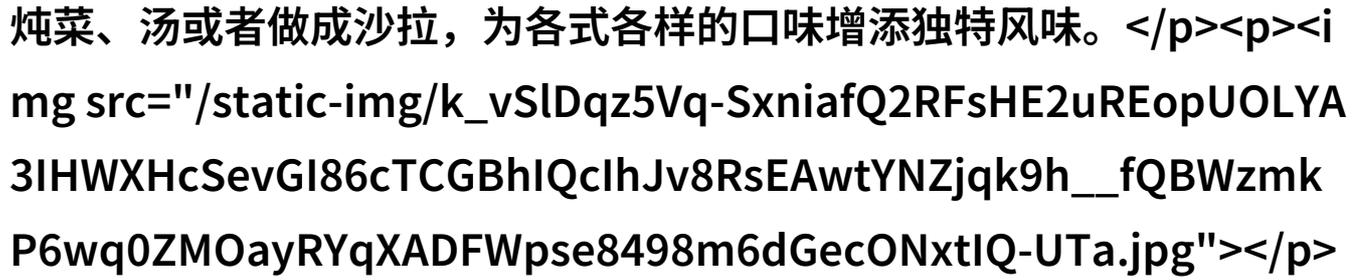
为了获得高品质的沉香豌豆，需要选择合适的地理环境进行栽培。这通常意味着在土壤肥沃、雨量充足的地方进行田间管理。由于这是一种敏感植物，因此对土壤温度和湿度要求较高。此外，定期施用有机肥料可以提高产量，并保持土壤质量。

除了地理条件之外，对于保存良好的果实也是至关重要。一旦收获，这些小巧但重量惊人的豌豆需要妥善处理，以防止损坏。在干燥通风的地方晾干后，再将它们存放在密封容器内，以保护它们免受灰尘污染或其他杂物侵扰。



加工与烹饪
当我们想将这些宝贵的小颗粒融入到我们的日常饮食时，我们需要注意正确

地清洗并去除任何杂质。此外，因为它们比普通豇豆更脆弱，所以需要轻柔地处理以避免破碎。一旦准备好，它们可以加入各种菜肴，如炖菜、汤或者做成沙拉，为各式各样的口味增添独特风味。



文化意义与未来展望

在现代社会，无论是在家里的厨房还是餐馆里，都能发现人们对这款特殊豇豆的喜爱。但随着时代发展，对传统食品需求不断变化，有的人开始寻找更为可持续性的生产方式，比如通过生物技术改良品种以提高抗病性和产量，同时减少资源消耗。因此，将来对于这个珍稀材料可能会有更多创新方法出现在我们的日常生活中。

[下载本文pdf文件](/pdf/574017-沉香豌豆自然界中的珍贵植物和营养丰富的豆类.pdf)