

品牌释义



万年前喷发的火山沉寂，给海口石山镇留下富含硒、钠、镁、硅、钙、铁等几十种矿物质的土壤。人们在土壤最肥沃的火山口核心区开垦土地，洒下豆种，人力除草，牛犁耕田，以自然农法呵护豆苗，杜绝一切化学药剂和肥料，培植出天然无公害的石山黑豆。这种黑豆不仅有高蛋白、低热量等特点，还富含硒元素和多种矿物质，具有极高的营养价值，被认为是养生圣品。

品牌故事

石山黑豆玩转“自然复古风”

吸收自然雨露，汲取土壤肥力，它是生长在火山深处的“自然女孩”；千年古法种植，谢绝化学药剂，它也是在纯朴原始环境中成长的“复古女王”；它是石山黑豆，富含硒元素和多种营养，是时下最火热的火山健康偶像。

在海口市秀英区石山镇，人们种植黑豆的历史已延续千年。绿叶是旺盛，黄叶是成熟，当地村民骄傲地说，只需看一片豆叶就能明了黑豆的成长状况。在漫长岁月中，他们以天地为老师，形成了恒定的种植哲学，自然和复古便是其中要义。

三月暮春（农历），村民们驱牛入田犁地，翻出土地活力。四月秀蔓，村民们遵循时令播撒豆种，不施加任何的人工肥料，在天然沉积的火山土壤中任其自然生长。豆苗长出后，为了防止害虫啃食豆苗、田间野草抢夺黑豆营养，村民们头顶烈日下田抓虫拔草，直到农历九月底，黑豆枝叶金黄，豆荚成熟，便可进行收获了。

“坚持用自然、复古的方法种植黑豆，看似落后，却是保护土壤，做好黑豆品控的关键。”海口三卿生态农民专业合作社负责人王杰介绍，当地人深知火山土地珍贵难求，为了保存火山土壤的天然品质，拒绝使用各类先进的一劳永逸的化学肥料和药剂，也正是因此，石山黑豆才能最大程度地保存硒元素和各类养分，拥有口感清新、营养丰富的优秀品质。

咨询热线

海口石山镇农业服务中心
陈大江 13337564979
海口三卿生态农民专业合作社
王杰 13876801927



丝路海口·都市田洋

——关注海口十大农业品牌建设·黑豆篇（上）

金秋九月，在海口市秀英区石山镇三卿村的富硒黑豆种植基地，连片生长的黑豆已有一米高，茂盛的枝叶随风摇摆，细长的豆荚枝条挂果，俨然一幅绿意葱茏生机盎然的景象。走入田间，放眼望去，已有部分黑豆的枝叶开始微微泛黄，据村民们介绍，这是黑豆成熟的先兆。再过半个多月，枝叶黄透，便可下田采摘黑豆了。

黑豆，自古便被视为养生佳品。在长期的农耕社会中，人们发现在进行大量体力劳动后食用黑豆，能够快速补充能量，长期食用黑豆的人体壮、有力、免疫力强。李时珍在《本草纲目》中写道：“常食黑豆，可百病不生。”

石山黑豆更是其中的佼佼者，除了拥有寻常黑豆的营养价值，还因受到火山土壤滋养，含有丰富的硒元素等矿物质，是近年来受市场欢迎的健康新宠。

石山黑豆 | 古色谷香 无限能量



石山黑豆。

种植 | 千年黑豆 谷香馥郁

位于海口西部的石山镇是一处天然的硒土宝库。万年前，火山喷发赋予了这方土地坚韧的精神与珍贵的土壤。各类农作物在火山岩石中艰难生存，却又因汲取了土壤中含硒、钠、钙等几十种矿物质而充满能量和营养。

黑豆便是其中的典型农作物，在火山种植黑豆的历史已在石山镇延续了上千年。除了坐享珍贵的富硒土壤，石山地区还拥有充足的日照条件，优质矿泉水源，每年4至8月恰到好处地雨水季节以及纯净无污染的空气环境

和绿色林带的庇护等自然条件，为黑豆提供了优越的成长条件。

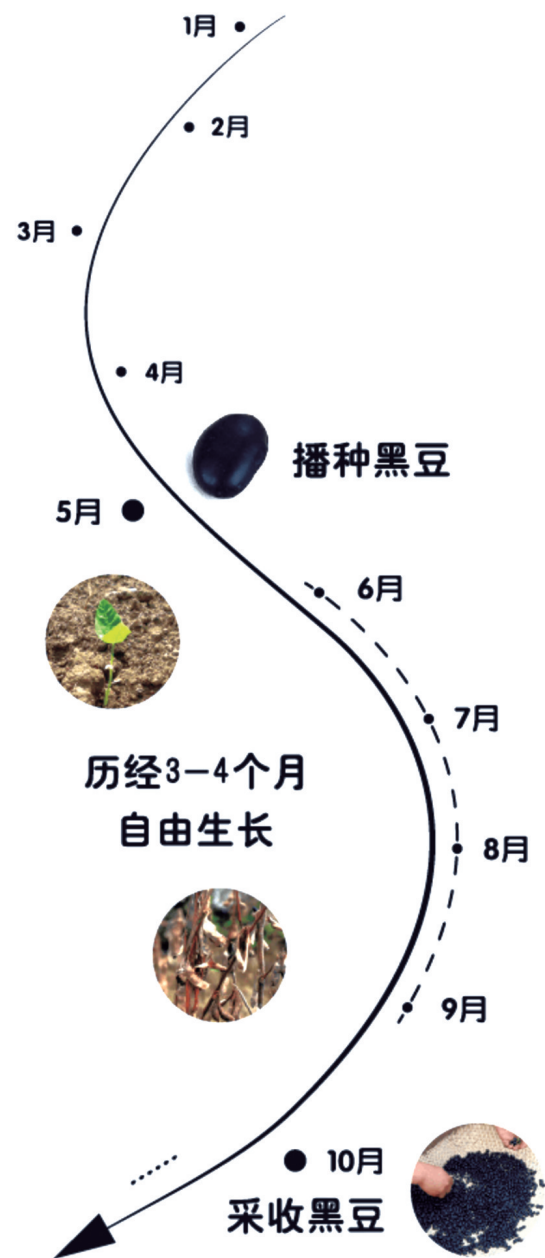
当地人坚持以古法种植黑豆，不打农药、不施人工肥和不用杀虫剂，保存土地的天然养料和肥力。每年秋天在收获黑豆时，当地村民都会从中留下最为健康和饱满的豆子作为下一年播种的种子。在这样的代代传承下，黑豆的品质不断改善却仍延续着土地的秉性。这里出产的黑豆个头不大，却莹如玉，润如油，谷香馥郁，营养价值极其丰富。

近年来，各地纷纷涌现开

发并培育富硒农产品的热潮，石山黑豆受到市场热捧，过去八九元一斤的石山黑豆竟然能卖到数十元，在市场最热时50元一斤都难求。

为了进一步发挥火山黑豆的价值，打造石山黑豆产业，石山人决定放弃蓖麻等低效农作物逐渐转向种植黑豆，同时放弃的还有农户自家散养的种植传统，转而采用以“合作社+农户”的方式规模化、系统化发展种植。如今黑豆种植在石山全镇铺开，全镇总种植面积约有4100亩土地，亩产量近300斤。

古法种植时间表（农历）



生机 | 借力网络 再焕活力

石山黑豆在规模化生产之处，也面临着产品辨识度不高，市场信任度低和相似产品市场冲击等众多风险。为了提高品牌辨识度，石山镇农业服务中心首先请专家检测石山黑豆的营养价值，明确了黑豆富含硒元素，打出了黑豆的“硒招牌”。

同时，石山镇借力建设互联网农业小镇的势头，让火山黑豆触网来电，焕发新活力。

“我们从生产、营销和销售等各个环节，为火山富硒黑豆注入互联网基因。”石山镇农业服务中心主任陈大江介绍，石山镇利用信息技术打造智慧农业，建立了农业物联网、农业信息管理和农产品质量安全溯源系统，实现了黑豆从农田到餐桌的全程质量控制。

“每一份黑豆产品都有一个二维码作为身份标识，消费

者只需扫描这个二维码就可以了解其从生产到销售各个流程和环节。”陈大江说，透明公开的生产流程塑造了石山黑豆天然健康的品牌形象。

同时，在流通环节，石山镇为火山富硒黑豆统一设计了品牌和包装，并积极协调，将经过品牌包装的黑豆送入淘宝、京东、火山公社、电子农务网和农博网等互联网平台，通过电商渠道销往全国。

品牌展示



品牌元素

古法种植
禁用有毒农药、除草剂和化学肥料
蛋白质和矿物质丰富
养生益寿硒元素
营养价值高

品牌特色

舌尖上的火山味
一把黑豆一团火

“地无三尺宽，土无三寸厚”是海口市秀英区石山镇的真实写照，地处海南岛最大的火山集群，石山镇有着独特的火山地貌，万年的火山沉积为这片土地留下硒、钠、镁等几十种微量元素的土壤。同时，火山地区年降雨量达到1700毫米~2000毫米，为农作物的生长提供了丰沛的水源。

人们在火山核心区沿山取势开辟梯田，以质朴古法种植黑豆，禁用有毒农药、除草剂和化学肥料。充足阳光普照，自然雨露滋润，火山土壤供养，石山黑豆含有丰富的蛋白质和矿物质，以及养生益寿硒元素，具有极高的营养价值。

寒冬时节，石山人外出劳作时总喜欢随身带上一包黑豆，冷了饿了吃上一把，马上觉得全身暖和，所以当地有“一把黑豆一团火”的说法。豆香不怕山路偏，近年来石山黑豆的名声越来越响亮，常常供不应求，各种黑豆加工食品热销岛内外，其中石山黑豆腐及相关衍生菜品还被列入了海南名菜。

■吃法一

黑豆薏粿 薏粿是海南的传统小吃，以糯米粉揉团压平做外皮，裹上馅料，围上椰子叶蒸制而成。传统的薏粿以花生、椰丝为馅料，石山人却用本地生产的天然红糖、红苕麻和黑豆作内陷。香气浓郁，清甜不腻。

■吃法二

古法石山黑豆腐 古法制作的黑豆腐是一道经典菜品。黑豆成熟后，从田里整株采摘，放于阳光下脱水，再经由手工拍打脱粒。拍出的黑豆要经过脱壳、泡豆、磨浆、煮浆、点卤、压水和切块七道工序方能制成豆腐。做好的黑豆腐微微发黑却油光水亮，豆味香浓无土腥味，鲜嫩可口，凉拌生食或烹调烧制，都是好味道。

码上读



扫码来自丝路海口的礼物
——石山黑豆

本版设计图、视频由拾贝文化公司提供
本版撰文 邓钰