

# 最是秋风送爽时 儋州香芋正芬芳



中和镇羊宅村芋头田。 舒晓 摄

## 相关链接

### 儋州香芋不一般

香芋其肉似薯类，但味道甘而芳香，食后余味不尽，故取名香芋。

香芋块根形褐皮白肉，味雅香浓，分粗皮细皮二种。主食部分为球茎，叶柄可腌芋荷，作青饲料等。球茎纤维少，淀粉含量高，食用沙又香，味美可口。烧、炒、炖皆可，与鸡肉、猪肉一起烹其味香而不腻，酥而不烂，深受消费者喜爱。

香芋营养丰富，色、香、味俱佳，食之有散积理气、解毒补脾、清热镇咳之药效。香芋含有较多的粗蛋白、淀粉、聚糖（粘液质）、粗纤维和糖，蛋白质的含量比一般的其它高蛋白植物如大豆之类都要高。

### 儋州香芋的营养价值

儋州香芋，营养丰富，含有粗蛋白、淀粉、多种维生素、较高的钙和无机盐等多种成份，具有补气养肾、健脾胃、强身健体之功效，既是制作饮食点心、佳肴的上乘原料，又是滋补身体的营养佳品。

中医认为，芋头有开胃生津、消炎镇痛、补气益肾等功效，可治胃痛、痢疾、慢性肾炎等。根据营养分析，芋头为碱性食品，能中和体内积存的酸性物质，调整人体的酸碱平衡，产生美容养颜、乌黑头发的作用，还可用来防治胃酸过多症。

芋头中含有多种微量元素，能增强人体的免疫功能，可作为防治癌瘤的常用药膳主食。在癌症手术或术后放疗、化疗及其康复的过程中，有较好的辅助作用。



儋州芋头。 舒晓 摄

## 又是一个丰收年

“今年芋头收成不错，一亩共采收5000多斤，卖了近万元，还有一亩下个月采收。”在中和镇羊宅村，一对正在清洗香芋的农民夫妇说起今年的香芋收成，两人一脸开心：今年产量比去年要高，价格也好一点，个头大的每斤卖到2.8元，个头小的每斤也有1.5元，平均每斤比去年高0.3元。

芋头在儋州东成镇、中和镇、和庆镇、那大镇一带种植比较普遍。以前，芋头在这里是作为口粮补充，每

家每户都会种植几分地，自产自吃，很少有拿出去卖的。随着经济发展，生活水平不断提高，吃饭不再成为问题，有些家庭不再种植芋头。

近些年来，曾经作为口粮补充的芋头又突然在城市大行其道，特别是那些注意健康饮食的家庭开始到处寻找好的芋头。儋州芋头由于独特的种植地理环境，品质好、口感好受到广泛欢迎，一些市场意识比较强的农民开始增加种植，拿到市场上销售。

“儋州香芋大面积种植，也就是

近几年的事。”儋州香芋协会负责人李兹建说，3年前，儋州香芋种植面积1000多亩，分散在多个乡镇，很少有农民大面积种植的，因为虽然有一定的销路，但价格上不去，每斤仅1元左右，农民种植出来都是自己拿到附近集市零售，后来政府大力宣传推广，香芋销往全岛甚至出岛，市场需求迅速增加，农民才开始试着扩大种植面积。

在中和镇何宅村，种植户何方和他的爱人正在清理刚挖出来的芋头叶

子。他家现在种植了两亩地的香芋，今年已经分两批采收1亩，卖了近10000元，这两批由于上市比较早，价格特别好，最高卖到每斤3元。还有1亩香芋要到12月才能采收。

何方说，香芋行情一年比一年好，他家种植面积是一年比一年增加，2013年种植0.5亩，2014年种植0.9亩，2015年种植1.3亩，今年收获面积有2亩。而香芋的价格也从2013年的每斤1元涨到今年最高有3元。

## 儋州香芋飘香岛外

原味主张连锁店，包括广东和海南的50多个店，全部用的都是儋州香芋；儋州特色农产品电商平台121馆常年面向全国销售儋州香芋；一些大型超市销售的精品芋头也是儋州香芋。此外，儋州香芋在大批量集中上

市期间，可以整车大规模地运往签约的浙江农产品批发市场销售。

李兹建说，近年来，儋州香芋品牌效应不断彰显，市场需求不断扩大，拉动了儋州香芋种植面积增加、销售价格上涨，使儋州香芋走出不一样的市场行情。

## 品牌效应日益彰显

拥有稳定的销售渠道，市场规模不断扩大，品牌效应日益彰显。

海南各市县都生产芋头，为什么儋州香芋能够越来越香？儋州市委市政府不仅重视品牌农业发展，更为重要的是，能够按照市场经济规律扶持产业发展，先把市场做起来，然后通过市场需求和价格引导农民不断扩大种植，形成产业规模和品牌效应，而不是先鼓动农民种植再帮助农民找市场。李兹建说，儋州市政府每年组织香芋经销大户和种植大户，到全国各地跑市场，宣传推介儋州香芋，先后到北京、河北、内蒙古、浙江、广东等地农产品批发市场和重点酒店，让儋州香芋与各地的芋头现场打擂台，靠品质用事实赢得客户。

在淘宝上输入“海南香芋”，跳出来的必定是“儋州香芋”。网上销售芋头，儋州香芋是海南第一家。儋州香芋走向全国，电商平台是主渠道，儋州市政府非常重视电商对农产品销售的促进作用，现在，儋州特色农产品都可以在网上直接购买，全国各地消费者可以在网上买到包装精致的儋州香芋，而岛内其他市县的芋头基本还停留在附近农贸市场叫卖，没有包装，用筐装着，不分等级，大小都是一个价钱。

儋州特色农产品电商平台121馆负责人黎斌说，儋州香芋有今天的种植规模和品牌效应，政府的科学扶持与有力推动起了很大作用，这一点，香芋种植户并不知道，很多经销商也不完全了解。



为什么儋州能做出品牌？

行走在儋州市中和镇、东成镇等香芋集中种植田里，你会发现一个特别的现象：这里不同田块里的芋头长得参差不齐，有的已经进入收获期，有的刚长出几片大叶，有的还刚刚抽出嫩芽。

何方说，以前大家种植香芋都是头年8月、9月种植，次年8月、9月收获，一年收获期只有两个月。后来，政府有关技术部门引导大家，全年种植，全年收获，大家经过试验，不同季节种植不同季节收获，价格比每年8月、9月集中采摘上市高多了，像他家的2亩地香芋，种在三块不同的地里，每年6月采摘一次，9月采摘一次，12月采摘一次，价格最低2.2元，最高可以卖到3元。

儋州市农技中心有关负责人说，海南是热带气候，大部分农作物可以四季种植，但农民长期以来凭经验或者图省事，集中时间种植集中时间收获，这种做法一方面不能满足市场的常年需求，另一方面集中上市互相压价。为适应市场需求，同时增加农民收入，根据市委市政府部署，农技中心组织专家选育四季可以种植的品种，并在集中种植香芋的乡镇示范推广，目前，儋州香芋在全省率先做到常年生产四季销售。

儋州香芋做到常年生产四季销售，这是一个关键性突破，正是因为常年种植，使得儋州香芋做到常年稳定均衡供应市场，使得儋州香芋能够

芋头营养丰富，含有大量的淀粉、矿物质及维生素，既是蔬菜，又是粮食，可熟食、干制或制粉。芋头口感细软，黏嫩爽口，既能做菜肴又能做各种各样的零食，酥软又可口。

香芋的食用方法很多，煮、蒸、烤、烧、炒、烩、炸均可。最常见的做法是把芋头煮熟或蒸熟后蘸糖吃；芋头烧肉或将芋头切成丁块，与玉米掺在一起煮粥。海南人常吃的芋头扣肉、芋头烧鸡、南瓜芋头煲、剁椒芋头等，就是以芋头为食材的美味佳肴。

## 儋州香芋 食谱

### 香芋排骨

**食材：**猪小排、芋头、食盐、鸡精、生抽、淀粉、植物油、芝麻油、白砂糖。

**做法：**香芋去皮，切成丁；排骨用少许的盐、生抽、一点砂糖、一点鸡粉、植物油、一匙淀粉，拌匀，腌制备用；将香芋丁加入排骨中，拌匀，再浇上一点芝麻油；蒸锅烧开水，入锅，隔水蒸15—20分钟左右即可。



### 椰汁香芋西米露

**食材：**西米、芋头、椰汁、白糖。

**做法：**接一锅清水，烧开，放入西米，中火一边煮一边搅拌，约15分钟至西米半透明的时候，关火焖10分钟直至完全透明，过冷水，把粘液冲洗干净备用；香芋去皮，切成块状，蒸锅蒸约20分钟至粉糯（筷子能轻松穿过），备用；把椰汁倒到锅里，加入适量的清水加以稀释，再加入适量的白糖，煮开，倒入香芋和西米搅拌均匀即可。



扫二维码，  
关注儋州特色  
农产品 121 电  
商体验馆

海南儋州农产品  
销售热线：  
**0898—23322333**

海南儋州特色农产品  
121 电商体验馆海口地址：  
海口长堤路34号南洋博物馆酒店一楼

本版文字 周月光 张琳