



H 品牌释义



美兰三角宁地瓜为海口本土优良番薯品种，因其独特的三角形瓜叶而得名，数百年时间的咸沙土种植，地瓜香甜中带有特殊清香味，粉度适中、口感细腻，糯甜中带有微微的咸味。该地瓜属健康食品，益身益心，被誉为“冠军蔬菜”；维生素含量极高，不仅补中益气，增强免疫功能，还能防癌抗癌，又被誉为“抗癌之王”。

H 品牌故事

美兰三角宁地瓜 “闯海”记

近日，海口市美兰区演丰镇海口演东三角宁地瓜专业合作社的育苗基地里，一垄又一垄的三角宁地瓜新苗，翠绿鲜嫩。王仕林从符史伟手中接过合作社理事长的棒子后，几乎每天都要来基地转一转，“明天再请朱老师来看看，预计明年的地瓜订单不少，只有苗育好了，分发下去种植的地瓜质量才过硬，才能继续‘征服’广东客商的心。”

王仕林口中的“朱老师”，是海南省农科院粮食作物研究所助理研究员朱红林，省农科院定点联系合作社的农技专家。正是在省农科院的帮助下，三角宁地瓜成功地“闯海”并打响了名声。

“其实一开始我不是太看好美兰三角宁地瓜。”广东中山市好手指农产品有限公司相关负责人梁伟军每年都会来海南收购地瓜，“三角宁地瓜起初价格比桥头地瓜要贵一块钱，我试后觉得不错，但外观太差，估计运到岛外不好销。基于这点考虑，美兰三角宁地瓜并未列入梁伟军的收购名单。

为解决这一难题，在资金扶持和技术指导的同时，美兰区特意邀请省农科院派专家到合作社进行技术指导，推广应用“三角宁地瓜”脱毒苗和配套高产高效栽培技术。

成功推广“三角宁地瓜”脱毒种苗后，在省农科院的穿针引线下，梁伟军来到演东合作社考察这“新的”三角宁地瓜。“在那里我吃到的三角宁细腻柔软，粉度适中，有独特清香，感觉会有市场。”于是，今年年初，梁伟军向演东合作社收购三角宁地瓜到广东售卖，“反响不错，明年我还会扩大收购量，加大高端超市推广，开发网络和微商的渠道。”

“去年以来，深圳、广州等外地客商纷纷上门洽谈订购，有的客商还提前几个月下单、签订长期供货协议合同，一般发货一次1万至2万斤。”王仕林介绍说。

咨询热线

海口演东三角宁地瓜
专业合作社
王仕林 15008080106
符史伟 13307666883



十月的海南，绿意葱茏，一如春夏。从海口市区驱车出发，一路向东，来到一片在“海上卫士”红树林的保护下蓝绿相融的土地——海口市美兰区演丰镇塘内村。你会发现，秋季不但是收获的季节，也是播种希望的季节。

塘内村的坡地上，十多天前村民们早已把合作社送来的培育好的脆嫩的三角宁地瓜苗，一垄一垄地排好，再盖上松软的泥土被褥，然后交给阳光雨露抚养。匍匐在田地里的地瓜秧蔓在恣意生长着，同时也生长着村民们来年的希望。

| 美兰三角宁地瓜 |

皮似薄纱肉晶莹 咸甜粉糯吃不停



美兰三角宁地瓜

历史 —— 传承300年扎根琼岛

海口美兰地区的农村，种植地瓜的历史由来已久。

据史料记载，地瓜（甘薯）的原产地在遥远的中美洲，后来传入菲律宾一带。明朝万历年间，福建长乐有个叫陈振龙的商人，到菲律宾经商，以重金向当地人购买了薯藤数尺，将地瓜引进了中国。随后，他开始在福建一带种植，结果收后大收，民赖以活者不少。到明末清初，陈振龙的裔孙陈世元继先人之志，大力推广种植地瓜。清政府见其为有利之举，下令各省种植。于是，地瓜便在全国推广。也正是在此时，地瓜飘洋过海来到海之南，扎根琼岛。

《琼州府志》上记载，地瓜在明末清初传入海南，距今已有300多年历史。由于此物来自“番邦”，海南人多习惯将其称为“番薯”。美兰的三角宁地瓜便是由这批地瓜逐渐变种而来。

数据显示，近年来，海南地瓜专业合作社每年省外超市地瓜订单缺口达20多万吨，地瓜产业市场潜力巨大。

地瓜市场有“钱景”，海口演东三角宁地瓜专业合作社的第一任理事长符史伟便尝试将美兰三角宁地瓜推向市场，“三角宁地瓜皮紫红鲜艳，口感细腻，品质优良，市场竞争力强。”在他的带动下，美兰区演丰地区的一些村庄开始较大面积地专门种植三角宁地瓜。

口感 —— 一天时地利让风味独特

地瓜易种植，品种多，为何美兰三角宁能在市场中树立不错的口碑？

“天时，地利。”海口市美兰区农林局副局长李恩文介绍说，美兰区有着种植地瓜的最佳条件：热带海洋气候，年平均2000小时以上的日照时数和11—12万卡的太阳辐射量，给地瓜的生长提供充足的阳光动力；年平均降水量1664毫米，滋润地瓜的每一次呼吸；最高平均气温28℃左右，最低平均气温18℃左右，年平均气温23.8℃，温暖地瓜的全年生长。

除了优越的种植环境和独有的本地品种外，美兰三角宁地瓜的“出色”还在于其独特的种植土壤。因位于海水与河水交汇的咸淡水交界处，种植美兰三角宁地瓜的沙地经过海水的冲刷，形成天然的盐沙地，这片土地极少有病虫害的侵袭。松软的咸沙地特别适宜地瓜的生长，且因为沙地中含有的海盐成分，美兰三角宁地瓜也将咸味吸收，形成独特的甜中带咸的口感。

此外，美兰区的土地硒含量高。2011年，海南省地质调查院完成的相关报告显示，海口市富硒土壤面积达763平方公里，美兰区正处于这一富硒带中。肥沃的富硒土地种植，使得美兰三角宁地瓜天然含有硒元素，具有较高营养价值。

品牌 —— 三角宁地瓜勇闯市场

地瓜市场有潜力，美兰三角宁地瓜有市场竞争力，美兰区相关部门敏锐地捕捉到了这一“商业机”。

从2015年起，美兰区相继投入资金130万元，在演丰、灵山、三江、大致坡4个乡镇种植“三角宁地瓜”约1230亩。今年，海口市美兰区又在海口市农业局的指导下，借助海南日报报业集团的舆论影响力，进一步打响了“美兰三角宁”地瓜的品牌。

如今，三角宁地瓜种植已经成为海口美兰地区农民致富的一条新路子。数据显示，2015年“三角宁”地瓜的平均价格在2.5元/斤到3元/斤之间，2016年春节前后市场价格达到4元/斤。通过改良技术后的产量从600—800斤/亩增长到2000斤/亩，预计3—4年之后种植规模可达到5000亩，年产值可达260万元。近300多户种植美兰三角宁地瓜的农民，在“美兰三角宁”地瓜品牌的助力下走出了一条特色产业致富之路。

H 品牌特色

美味口感与众不同

美兰三角宁地瓜的独特在于其区别于一般地瓜的美味口感。因为数百年时间的咸沙土种植，美兰三角宁地瓜香甜中带有特殊的清香味，粉度适中、口感细腻，糯甜中带有微微的咸味，口感十分出众。这一抹独特的微咸味道，让美兰三角宁地瓜粉糯而带有清新口感，没有一般地瓜的腻味，反而有一种让人欲罢不能的感觉，口感与众不同。

皮嫩薄

紫色的外皮熟后轻轻一碰就会裂开，就像一层薄纱轻轻包裹住地瓜的美味。

肉晶莹

白色的地瓜肉在阳光下闪耀着点点晶莹的光，闪耀璀璨，诱人如水晶。

味咸甜

不似一般地瓜的味道寡淡或甜腻，而是将甜与咸的味道中和得恰到好处。

吃粉糯

地瓜入口的感觉粉而不腻，糯而不粘，可口的滋味值得细细品尝。

■ 吃法一：烤地瓜

地瓜洗净不用擦水，保留外皮水分。用纸张将地瓜包裹起来放进微波炉中高火加热3分钟后，再继续翻面高火加热3分钟（可根据地瓜大小调节时间），香喷喷的烤地瓜就出炉了。

■ 吃法二：地瓜粥

将地瓜洗净去皮切成丁或刨成丝，分撒在锅中与大米一起煮成稀粥。

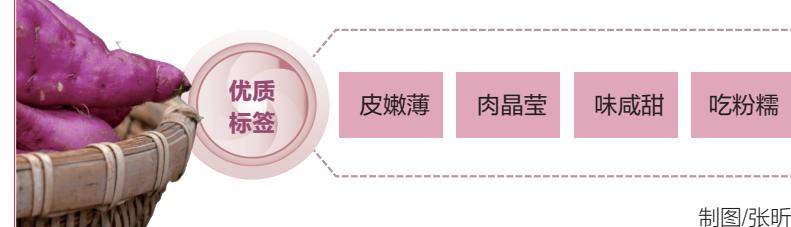
■ 吃法三：地瓜条

准备好面粉、鸡蛋、面包糠。地瓜洗净切条，在微波炉里加热一分钟（不要太熟），面粉加水调成粘稠状，鸡蛋打散，然后按面粉、鸡蛋、面包糠的顺序裹上地瓜条，下锅用油炸成金黄色即可。

H 品牌展示



H 品牌元素



制图/张昕

秘密一 生态园生长，海南东寨港红树林后番薯地
松软的咸沙地特别适宜地瓜的生长

秘密二 特色土种植，不是咸沙土就是富硒土
海口市富硒土壤面积达763平方公里，美兰区正处于这一富硒带中

秘密三 热带海洋气候，提供充足的阳光动力和水分
最高气温28℃左右，最低气温18℃左右，年均气温23.8℃，温暖地瓜的全年生长



本版设计图、视频由拾贝文化公司提供
本版撰文 许春媚 梁崇平