



云龙淮山，地里长出的小金条，种植于肥沃的富硒富锗土壤中，使其含有多多种优质矿物质和微量元素，极利于人体健康。云龙淮山在这片福地生长，亦是饱含山水之灵气，吸纳天地之精华，经过数十年的发展，以其生态自然的种植技术，坚实而粉糯的美味口感享誉岛内外，上品淮山，当之无愧。

小改良大提升 打造“云龙淮山”

“2000年我刚开始种淮山，收购价才8毛到1块/斤。现在可不一样了，这么好的淮山一斤可以卖到6块5!”说起淮山，海口兴贤淮山种植专业合作社负责人陈书兴有着说不完的故事。

家住海口市云龙镇的陈书兴有片300亩大小的基地，因为不懂技术，也曾吃过不少亏，“那时候刚开始干，看着镇上的老大哥种植成功了，也觉得自己肯定能成。”陈书兴说，由于过于自信，再加上没经验、没技术，他的地也曾颗粒无收。

好在他很快就调整了过来。通过不断改良，一步步提升了自己种植的淮山品质，“我们这里种出的淮山粉性足，质坚实，肉色白，口感好，这主要是因为我们可以尽可能地减少了化学农药的使用。”

陈书兴说，在种植方法上，他的基地由原来的搭架管理，改良成了如今的任其生长。在施肥方面，他们以有机肥为主，辅以其他肥料。以前是无杀菌无催芽种子栽培，现在改为应用低毒药剂浸种杀菌催芽后才栽培。

“别看这只是小小的改变，对我们的帮助可大了!”陈书兴解释道，原来亩产淮山最多也就3000多斤，可通过经验的积累和技术的改良，淮山的产量较之前有了大幅提升，“现在我的地平均亩产4000斤—5000斤，管理好的地块甚至能达到每亩8000斤!”

好的经验在云龙的各个种植基地迅速推广，而在琼山区委区政府和云龙镇政府的大力扶持下，云龙淮山种植面积也在持续扩大，“云淮”品牌也在市场中逐渐站稳脚跟。现在，来自全省乃至全国各地的淮山种植户，也纷纷来云龙取经。

咨询热线

海口琼山区云龙镇农业服务中心
吴泽平 13307622779
海口云产淮山专业合作社
周克文 13307650301
海口兴贤淮山种植专业合作社
陈书兴 13807638299

趁着黄昏，走进海口市琼山区云龙镇云蛟村里的一片坡地，村民冼因思夫妇正拿着工具在一片秃地上似乎在寻找些什么。只见他们一人拿着铁锹负责挖坑，另一人拿着镰刀小心翼翼地刨土，认真的模样好像在寻什么宝藏。

“出来了！出来了！”冼因思一边欢呼，一边举起手中沾满泥土的淮山。原来，夫妻俩正在挖淮山呢！这不，他俩又挖出了一条大淮山。

眼下正是淮山成熟的时节，走在云龙镇，不少淮山地碧绿青葱。“今年产量不错，希望大家都能有个好收成！”海口兴贤淮山种植专业合作社负责人陈书兴说。在云龙，淮山可是百姓心里的“大金条”。趁着时节，轻咬一口淡色薄皮下蕴藏的美味，粉嫩的果肉糯软绵密，清甜的余味令人回味无穷。

云龙淮山

富硒富锗 上品淮山



云龙淮山。

传说——吸天地善气而生

作为保健食品，淮山已有两千多年历史。《神农本草经》就将淮山列为上品，许多古典医籍都对淮山作出很高的评价。

而关于淮山，云龙当地还流传着一个美丽的传说。相传，古时天界有一仙物，它因吸收天地善气而生，具有补气神效，名为善根。有一年，云龙出现了一种使人浑身无力、日渐体虚的怪病，它如瘟疫般蔓延，让百姓苦不堪言。百姓便向上天祷告，祈求能得到庇佑。“善根”园的神仙夫妻陶公和三十六娘得知后，主动请命下凡，将“善根”做成饭食，让生病百姓日日食用。庆幸的是，不久，这场怪病得到了遏制，百姓的身体日渐恢复。而在朝夕相处之中，百姓与神仙夫妻也建立了深厚的感情。

因为放不下云龙百姓，这对心地善良的神仙夫妻终向玉帝请愿，希望能下凡守护云龙。玉帝便将陶公化为一座山，三十六娘化作了一曲溪水，守护云龙这块福地。而它们从天庭带来的善根种子，也从此洒在山上，漫山遍野长成了善根。云龙百姓因采善根而食，身体日益康健，人丁兴旺。后人为了纪念神仙夫妻，就将山名为陶公山，溪水名为三十六曲溪，善根则唤为“怀善”，以提醒后人永记恩人，心怀善念，多做善事。善根，也就是今日的“淮山”。

福地——天然红壤育上品

美好的传说，寄托着云龙百姓对淮山的感恩和期许，而富有营养的土壤，则是大自然对于百姓最好的馈赠。

数万年前的火山喷发，酝酿出云龙这片神奇的红土地，这里的红壤富含氮、磷、钙、铁、硒等10多种微量元素。这是淮山生长的天然好肥料，也让云龙淮山成为当之无愧的上品淮山。

云龙淮山具有根块粗直、肉质肥厚、脆而不硬、酥而不软、粉性足、质坚实、肉色白、口感好等特点，是理想的天然绿色无公害的保健食品。

海南大学白新鹏教授介绍，淮山的适应温度为15℃，生长温度为27℃。相关数据显示，在海南，云龙镇的红土地更适合种植淮山。而现在，云龙淮山产业也日益勃发，截至目前已培育出9个优质品种，其中4个品种已向全省推广，云龙的淮山种植技术也覆盖了海口、澄迈、定安、乐东等8个市县。

坚守——本心种植树品牌

大自然的馈赠赋予了云龙淮山绝佳的优势，但云龙人并未因此放松品质上的坚守与革新。从上世纪90年代中期开始，云龙就引进先进种植技术，率先以科技支撑实现淮山的规模种植。通过成立专业合作社，建立产品质量标准，普及种植技术，注重产品品质与口感，不断进行品种的改良与升级，逐步研发了独具特色的本地淮山优质种。

近30年的发展历程中，云龙淮山始终坚持以本心种植，以农家肥为主肥料，不施加伤害性农药，让淮山吸收最纯净的土壤肥力，这让云龙淮山也成为了海南市场中优质淮山的代名词。

经过多年的发展，截至目前，云龙淮山种植面积达6000亩以上，亩均产5000斤左右，年总产量在3000万斤以上。近年来，云龙淮山这一优质品牌一直保持着全省较高的市场占有率，产品之名享誉岛内外。

益气养血 天然暖胃宝

由于拥有得天独厚的自然条件，加上近年来，随着标准化生产和技术提升，云龙淮山的品质闻名海南乃至国内。目前，云龙的种植户也正通过开展深加工，生产淮山干切片、饮料、糕点和干粉等旅游特色产品，做大做强“云淮”这个品牌。

众所周知，淮山对女性益气养血、暖手脚具有良效，同时，淮山也有健脾益气的作用。秋冬季节，在进补前吃点淮山，更有利于补品的吸收和营养元素的摄取。多汗、反复感冒的气虚患者，在秋季也应该适度增加淮山的摄入量。

■吃法一：淮山炖排骨

先将排骨在水中浸泡一会，冲洗去除血水。紧接着将淮山洗净，去皮切块待用。

准备工作结束后，往炒锅中倒上热油，放入葱姜爆香。放入排骨煸炒一下，加入老抽和生抽继续翻炒。倒入足量热水，大火烧开后，加八角和桂皮，转中火炖30分钟。再加入淮山继续炖20分钟，至淮山绵软，汤汁浓稠即可。

■吃法二：羊肉焖淮山

在煮锅中放入适量水，将切好的羊肉放入，加入料酒1小勺后开火煮。再将胡萝卜和淮山去皮，切成小块。切好葱末、姜片，蒜去皮切成片。羊肉煮5分钟后捞出。

将葱、姜、蒜、五香粉，翻炒出香味后放入胡萝卜、淮山，再放入羊肉，加入盐、白糖、生抽、老抽、料酒1小勺，倒入开水。小火煮约40分钟至食材均熟后收浓汤汁即可盛出。

扫码来自丝路海口的礼物
——云龙淮山

视频摄影 袁琛
视频编辑 李玮亮



本版设计图由拾贝文化公司提供
本版撰文 叶媛媛



品种推广

云龙淮山产业日益发展
截至目前已培育出**9**个优质品种
其中**4**个品种已向全省推广
云龙的淮山种植技术覆盖海口、澄迈、定安、乐东等**8**个市县

种植面积

截至目前
云龙淮山种植面积达**6000**亩以上
亩均产**5000**斤左右
年总产量在**3000**万斤以上

淮山中还富含淀粉、蛋白质、维生素B、维生素C、维生素E、葡萄糖、钾、氮、磷、钙、铁等



制图 张昕

硒

数万年前的火山喷发，造就了云龙淮山富硒的珍贵品质。硒能提高人体免疫，促进淋巴细胞的增殖及抗体和免疫球蛋白的合成，它也被科学家称为“抗癌之王”，对人体健康十分有益。

锗

锗元素有着“人类疾病的克星”和“21世纪救世锗”的美誉。珍贵的富锗特性，使得云龙淮山具有远高于其他淮山的营养价值。

多种消化酶

淮山含有淀粉糖化酶、淀粉酶等多种消化酶胃，胃胀时食用，有促进消化的作用，可以去除不适症状。