

申请国家地理标志产品,种植面积扩至3000亩 海头地瓜走上产业化之路



一月二十日,一百多位「候鸟」及海口市市民在儋州海头镇海头地瓜种植基地挖地瓜。

A 年轻团队打响海头地瓜名气

地瓜,只是一种普通的农作物。但是在儋州海头镇,这里的地瓜口感独特、营养均衡,被列入儋州市着力打造的九大农业知名品牌。在政府、企业、农户的共同努力下,海头地瓜的名气也越来越大。

在红坎村的田间地头,时常会看到一群20多岁的年轻人,他们交流时说的四川方言引人注意,村民都很喜欢这些来自四川的年轻人。

3年前,喜欢绿色无公害地瓜的他们来到这个地方,通过努力让海头地瓜走出海南,迈向了北京、上海、深圳等城市的销售市场。

领头人叫蔡富强,几年前,他无意间吃到海头地瓜,感觉味道很好,就买了一些寄给远在四川的父母和亲友,同样得到了大家的肯定,这让蔡富强嗅到了商机。随后,他来到儋州并成立海南源创汇智生态环境股份

有限公司,到海头镇租地大规模种植海头地瓜。

这个年轻的创业团队,后来与绿翠生态环境股份有限公司达成合作。蔡富强的大学生创业团队负责在海头种植地瓜,而绿翠生态环境股份有限公司负责销售。

在红坎村地瓜基地里,种植着近年来引入我国的红薯中营养价值比较高的一个地瓜品种,含有丰富的

糖质、维生素和矿物质、食物纤维等。该品种薯皮红色,薯肉白色微黄,薯块大小均匀,蒸熟后有板栗的香味,口感极好,也打响了“海头地瓜”的名气。为了让更多的人了解海头地瓜的生长环境和美味,蔡富强在地瓜基地进行挖地瓜活动,让游客在田间享受挖地瓜的乐趣,使他们亲近自然,感受田园风光,体验劳动的快乐。

B 游客田间挖地瓜乐趣无穷

1月20日,海头镇的阳光格外明媚,一扫前几日的阴霾。为了让游客品尝地瓜的美味,现场工作人员为这次活动做了充足的准备,大蒸锅、铁锹……各种工具齐上阵。刚从地里挖出的地

瓜沾着泥土,用水轻轻一冲,颜色红粉诱人,放在蒸笼上,香味让人垂涎三尺。而另一部分地瓜,则被放到了火堆旁,用来烤食。

下午4时许,一群人来到红坎村地

瓜基地里。“快点挖!我怎么找不到地瓜呢?”海口的陈女士一边在绿色的藤蔓下仔细寻找,一边招呼着自己的姐妹。她感慨道,在城市里整天面对钢筋混凝土的冰冷建筑,在田间挖挖地瓜,

感受泥土的气息,真的十分快乐,可谓“久在樊笼里,复得返自然”。

75岁的王大爷是海口人,听说周末海头有挖地瓜的活动,就带着老伴一起在田地里体验体验,感觉很开心。

C 海头地瓜味甜清香口感好

“海头地瓜真好吃!”1月20日的儋州海头地瓜地内一片繁忙,上百位市民体验了挖地瓜的乐趣。在短短一个小时的时间里,已经收获颇多。

肩扛手提,满载而归。在短短一个小时的时间里,挖好地瓜的游客们已经装箱,兴致勃勃地准备拿回家蒸地瓜和烤地瓜。而此时,基地给游客准备免费品尝的蒸地瓜和烤地瓜也熟了,大家都互相分享自己收获的果实。

香喷喷的烤地瓜和蒸地瓜出炉了。在烧完柴火的灰烬下,工人用木棒轻轻地从灰烬中找出最天然的美味。刚烤好的红薯,从掩埋的沙子中拿出十分烫手,但红薯的香味四处飘散。坐在田埂上吃上一口热气腾腾的烤地瓜,回味童年的美好时光,乐趣

无穷。

游客蔡先生品尝后说,这些地瓜比平时自己吃过的大个子地瓜味道好,而体验活动,亲近了大自然,亲眼见识了海头地瓜的生长过程,了解了地瓜的生长环境,同时也收获了劳动的快乐。“很甜,味道沙沙、绵绵的。”几位女士边吃边竖大拇指。

据了解,海头地瓜的成长周期一般需要4个月左右,没有经过催熟,完全成熟后的海头地瓜在口感上无论是甜度,还是糯度都是最佳的,而且有一股清香的味道,深受消费者欢迎。海头地瓜具有“甜、香、皮薄、色好、安全、营养、口感好”等特点,产量、品质、口感均远远优于其它土地种出来的地瓜。

D 打造农业综合体提升农产品品质

海头地瓜藏身于滨海沙土,受益于大学生创业团队的营销、儋州市政府的大力扶持,海头地瓜市场竞争力不断增强,备受消费者青睐。

据蔡富强介绍,海头地瓜2015年开始试种,2016年正式推行“公司+农户+互联网”种植模式,在海头镇种植面积1500亩,2017年扩大种植面积到3000亩。如今,海头地瓜已经申请国家地理标志产品,现已列入儋州市九大特色农产品。2017年绿翠股份有限公司与儋州市政府共建的海头世界地瓜博览园项目正式启动。

据了解,海头世界地瓜博览园总体规划5000亩,第一期面积是3000亩,预计总投资近5亿元人民币,核心范

围在山鸡江流域,南临环岛高铁海头站,北接排浦镇南端,西北和西南面朝大海,正东靠近红坎村与红洋水库一线。海头将以地瓜主题公园为平台,打造种质资源收集保存、良种良苗繁育、有机栽培示范、专用药肥生产、产品深加工、旅游观光、体验农业、科普教育、中央厨房等一、二、三产高度融合的农业综合体,用以提升儋州农业产业品质、质量和效益,探索农业供给侧结构性改革的方法和途径。

蔡富强还透露,他们计划用3年时间在海南、上海、深圳等城市地铁、机场、商业中心等人流量密集的地方,开发1000家海头地瓜体验店——薯魔,让海头地瓜风行天下!



地瓜烹饪方法

蒸

隔水蒸口感粉糯适中,干湿度、甜度适中

做法步骤:

- 3两以下地瓜蒸20分钟焖5分钟
- 3-5两地瓜蒸25分钟焖5分钟
- 5-7两地瓜蒸30分钟焖5分钟

烤

口感粉糯度更接近板栗,瓜肉偏干
甜度高于蒸煮方式

做法步骤:

- 4两地瓜左右微波炉高火烤6分钟
- 翻面再高火烤6分钟,变软即可
- (注意:微波炉烤地瓜尽量选择大小均匀的,以避免地瓜烤熟的时间不一致。)

焗

做法步骤:

- 红薯对半切开,上锅蒸20分钟
- 用勺子将红薯瓤挖出,靠皮的地方留出半厘米厚的肉;
- 挖出的红薯压成泥,加黄油、白糖、牛奶和少许奶酪拌匀,盛入红薯壳中抹平;
- 均匀地铺上奶酪;放入预热好的烤箱中200度烤15分钟左右,至奶酪融化变色即可。

销售热线

海南源创汇智生态环境股份有限公司
公司地址:儋州市海头镇
联系人:蔡富强(18215631086)
陈雪(13379894391)

制图/杨薇

本版策划/周月光 本版撰文/陈栋 图/舒晓

站在地瓜田头,拨开一条条绿色的藤蔓,在藤蔓的根部寻找粉红色的果实,或蒸或烤,让人垂涎。1月20日下午,在儋州市海头镇红坎村种植地瓜的基地里,迎来了100多名来挖地瓜的游客,这样的田间体验让游客直呼找到了童年的乐趣。



蒸煮的海头地瓜香味扑鼻。



1月20日,游客在儋州海头镇地瓜种植基地体验劳动的快乐。



1月20日,农户在海头地瓜种植基地分拣地瓜。