

光村银滩孕育独特美味 成功注册地理标志商标 品海产珍品过大年 美味光村沙虫卖得俏



美味的
光村沙虫。

核心提示

沙虫又名方格星虫或光裸星虫,俗称“沙虫”,是我国南方海产珍品。它的形状很像一根肠子,呈长筒形,体长10厘米至20厘米,且浑身光裸无毛,体壁纵肌成束,每环肌交错排列,形成方块格子状花纹。沙虫虽然没有海参、鱼翅等海产品名贵,但味道十分鲜美。

近年来,儋州市政府按照“一镇一品”规划,投入资金,不仅突破了陆基养殖沙虫的技术瓶颈,还将光村沙虫列为当地重点扶持和发展的产业。

2017年8月,儋州市政府与海南光村湾实业有限公司合作共建的儋州光村滨海沙虫主题公园项目举行签约仪式,未来这里将建成国内首个沙虫主题文化园区和沙虫文化创意基地。



海南光村湾实业有限公司300亩沙虫养殖场一角。舒晓 摄

天还没亮,海南简氏昌茂海产品有限公司负责人简加保又来到光村镇附近的海滩转悠。“好多商家打电话订购,可海水就是不退潮,真是让人着急!”简加保望着大海出神。但多年的经验告诉他,几天后将会迎来退潮,到时候肯定会收获很多肥美的沙虫。他说,春节临近,沙虫更是供不应求,之前收的存货,都已经卖完了。

在简加保看来,沙虫是大自然珍贵的赏赐。儋州光村湾有25公里的海岸

在海南,沙虫的栖息地主要分布于儋州市、文昌市、陵水黎族自治县,其中以儋州市光村镇的沙虫最具特色。说到光村,很多人会想起那长约30公里的雪白细腻的银滩与鲜美的沙虫。自泊潮港湾至西北面的沙井湾,榕桥江在此入海,淡水与海水交汇处正是优质沙虫生长的绝佳地点。沙虫在涨潮时集体钻出沙面,退潮时藏身沙中,渔民只能在潮退之际挖寻,因

在光村镇,赶海挖沙虫的传统由来已久,如今滩涂养殖规模逐渐扩大,养殖技术日渐成熟,如何依托沙虫养殖助推多产业发展已成为儋州打造优质农产品品牌的重要环节之一。

据了解,儋州以申报地理标志为抓手,推进热带特色高效农业向品牌农业发展。截至目前,儋州已被核准地理标志商标的农产品有“儋州鸡”“儋州蜜柚”“儋州黄皮”“儋州红鱼”“光村沙虫”“儋州绿壳鸡蛋”“儋州跑海鸭蛋”“儋州香芋”共8个品牌,其地理标志商标数量居全省榜首,占全

在儋州市光村镇,赶海挖沙虫、吃沙虫的习惯自古有之。每当太阳刚从海平面升起,当地渔民就迎着朝阳出发,他们趁着潮汐退尽、风平浪静之时,在光村湾的海滩上采挖沙虫。一方水土养育一方人,对于他们来说,是沙虫经年累月哺育着一代又一代生活于光村湾的渔民。如今,光村沙虫产业的发展不仅是本地特色美食的名片,更是扶贫工作的助推器,带领当地的贫困户走出一条特色产业化的脱贫之路。

62岁的王德刚曾是光村镇屯积村的贫困户,一家6口人仅有2亩地。过去,全家的生活来源主要依靠妻子去海边捡海螺以及闲散时打零工。家中的4个孩子,2个在上初中、

线,有2万多亩的海滩可采挖沙虫。由于湾内地势平缓,水流相对缓慢,适应海产品的生长,再加上入海河流多,在咸淡水交界的海区,生物链丰富,海洋生物的营养源多,给靠吃硅藻的沙虫提供了丰富的饵料,所以光村湾出产的沙虫品质优良。简加保看好沙虫的市场前景,并注册了“光村沙虫”的商标,“我要把光村沙虫打造一个品牌并推销出去,让更多的人知道。”

在光村镇屯积村王博文的光村湾

而潮水的涨落影响着沙虫的捕获。儋州沙虫中又数光村镇浅海边生长的沙虫品质最优,光村沙虫的美誉并不仅仅因为数量稀少,更是因为其具有体型大、肉厚、味道香甜、含有丰富的蛋白质等4大特点。想要吃到沙虫,也要看“缘分”。正如许多酷爱沙虫的食客所说的那样,龙虾在很多海鲜店都可以吃到,但要吃上光村沙虫就得看运气了。

省农产品地理标志产品总量的1/4。此外,为推广包括沙虫等在内的农产品品牌,儋州市每年投入2000万元资金帮助本地农产品企业进行媒体推广宣传。在2017年中国(海南)国际热带农产品冬季交易会期间,儋州市组织本地农产品企业组团参加,展会期间共计签订销售协议订单近4亿元。

小小沙虫,如何做出大文章?“光村镇屯积村靠近海边,我们要依靠沙虫产业,建设休闲客栈、采摘体验、美丽乡村等游玩玩住的多产业综合体。”

光村沙虫产业化助力脱贫攻坚 屯积村39户贫困户养沙虫促增收

2个在上小学,每年的开学季曾是王德刚最艰难的时刻。“我们家每年的总收入大概有三四千元,这些钱既要用来维持日常的开销,还要供小孩上学,根本不够用。”遇到困难时,王德刚只有向村里人借钱渡过难关。对于这样的窘境,王德刚既无奈又心酸。

2015年,海南光村湾沙虫产业化养殖示范基地开始在屯积村养沙虫,基地的负责人王博文也是土生土长的屯积村人,看到村里的现状,他也想为村里的贫困户出一份力,主动表示愿意向屯积村的贫困户提供工作岗位。因此,王德刚的妻子来到沙虫养殖基地打工,每个月有2000元的收入,一年下来有2万多元。如今,王德刚高兴地咧开嘴笑了,“2万多元的收入,

沙虫产业化养殖示范基地也是热闹非凡,一包包沙虫干在这里经过加工包装后送到消费者的手中。“这段时间沙虫特别好卖,无论新鲜沙虫还是沙虫干销量都特别好。”王博文说,预计春节前后,沙虫干的销量将达到全年干货销售量的60%,新鲜的沙虫市场价格达到50元/斤—60元/斤,而沙虫干的市场价格则达到800元/斤—1200元/斤,年收益达300万元。

光村沙虫的畅销,除了因沙虫本

身得天独厚的自然环境。儋州市境内第一大河——榕桥江,全长60公里,出口处恰好在光村屯积海,川流不息的榕桥江,把丰富的养分带入海湾并屯积在这里,与海水交汇。凡是淡水与海水交汇的地方,其海水鱼类品种既多且味道特别好。

此外,王博文用5年时间投入上千万元进行研究,终于在沙虫生长环

境、沙虫所需营养物质以及种苗培育等方面取得突破,人工养殖沙虫取得成功。

“以前是人工挖,现在是水枪冲,我们采取抓大留小模式,对合格的沙虫进行捕捉,对幼小不合格的放生养殖。养殖场利用生物技术修复沙虫生活环境,采取不投料,不用药,保护好养殖环境,保证沙虫品质。”王博文说。

光村镇相关负责人表示,儋州市政府将按照“一镇一品”规划,投入资金,把该基地打造成为现代沙虫观光园,打造沙虫品牌,让游客体验沙虫文化,进一步带动光村镇老百姓就业。“沙虫产业,给光村带来的不仅仅是财富,更是把光村推介出去,做大做强海文章,提升光村经济实力的一个良机。”

沙虫公园 | 助推多产业融合发展

王博文表示,还要投入2000万元资金建设沙虫深加工食品厂,拓宽沙虫销路,增加收益。除了建设高标准的沙虫养殖基地,可常年全天候采摘和供应沙虫产品外,还将接纳游客到养殖基地和沙滩亲身体验沙虫采摘、观摩加工,品尝美味的沙虫,打造出光村湾“沙虫王”的品牌形象,形成现代沙虫文化休闲体验观光园。

2017年8月,儋州市政府与海南光村湾实业有限公司合作共建的光村沙虫主题公园项目举行签约仪式。据了解,光村沙虫主题公园项目定址在

够生活也够孩子上学,完全自给自足,我已经脱贫了。”据了解,在屯积村像王德刚这样转移劳动力脱贫增收的贫困户有39户。

对于以后的发展,王博文将继续扩大养殖规模,带动周围的农户加入到沙虫的养殖行业中。据了解,光村湾周围共有6个村约2890户农户,利用光村湾海滩涂资源,采取“苗种供应+示范养殖技术指导+产品回收”及“合作社+农户+产品回收”经营管理模式,开展光村镇沙虫养殖产业,助推光村沙虫养殖经济可持续发展。

儋州光村的沙虫产业通过转移劳动力和入股分红,让贫困户切实尝到

身的营养美味外,也与儋州市政府的扶持与推广也密不可分。简加保说,经过媒体的大力宣传,光村沙虫的知名度和影响力不断扩大,福建、河北等地的一些商户都给他打电话订货。他打算春节过后,建设沙虫食品加工厂,让沙虫经过礼盒包装后进入超市、互联网销售。“通过媒体报道,让更多的人认识了沙虫,了解到沙虫是一种环保、美味、营养丰富的海产品,扩大了产品的销量。”王博文说。

境、沙虫所需营养物质以及种苗培育等方面取得突破,人工养殖沙虫取得成功。

“以前是人工挖,现在是水枪冲,我们采取抓大留小模式,对合格的沙虫进行捕捉,对幼小不合格的放生养殖。养殖场利用生物技术修复沙虫生活环境,采取不投料,不用药,保护好养殖环境,保证沙虫品质。”王博文说。

光村镇相关负责人表示,儋州市政府将按照“一镇一品”规划,投入资金,把该基地打造成为现代沙虫观光园,打造沙虫品牌,让游客体验沙虫文化,进一步带动光村镇老百姓就业。“沙虫产业,给光村带来的不仅仅是财富,更是把光村推介出去,做大做强海文章,提升光村经济实力的一个良机。”

光村镇相关负责人表示,儋州市政府将按照“一镇一品”规划,投入资金,把该基地打造成为现代沙虫观光园,打造沙虫品牌,让游客体验沙虫文化,进一步带动光村镇老百姓就业。“沙虫产业,给光村带来的不仅仅是财富,更是把光村推介出去,做大做强海文章,提升光村经济实力的一个良机。”

沙虫文化

光村镇相关负责人表示,儋州市政府将按照“一镇一品”规划,投入资金,把该基地打造成为现代沙虫观光园,打造沙虫品牌,让游客体验沙虫文化,进一步带动光村镇老百姓就业。“沙虫产业,给光村带来的不仅仅是财富,更是把光村推介出去,做大做强海文章,提升光村经济实力的一个良机。”

光村镇相关负责人表示,儋州市政府将按照“一镇一品”规划,投入资金,把该基地打造成为现代沙虫观光园,打造沙虫品牌,让游客体验沙虫文化,进一步带动光村镇老百姓就业。“沙虫产业,给光村带来的不仅仅是财富,更是把光村推介出去,做大做强海文章,提升光村经济实力的一个良机。”

沙虫文化

光村沙虫和苏东坡有个故事

苏东坡的诗词和他对美食的爱好被世人所熟知。在儋州光村镇,流传着一个苏东坡和沙虫的故事。

据说,苏东坡刚到儋州,本地人邀请他品尝光村沙虫。他细看那沙虫如蚯蚓一般,直往洞里钻,他连连摆手,不敢尝试。苏东坡先生喜食猪肉,杭州、湖北等地争“东坡肉”源地的故事即是。但海南虽草长茂盛,却并不产北方那种大猪。海南本地猪体型娇小、肉少。

为此,苏东坡久食芋头粥,村民黎子云见状,便吩咐周边村民准备沙虫,过几日便邀请苏东坡来家用餐。

只见餐桌上,香煎沙虫一条条整整齐齐地摆在盘内,金澄澄的,特别诱人。苏东坡拿起一条,沙虫外焦里嫩,再佐以他亲自酿制的“天门冬酒”,别有一番风味,他忍不住多吃几条。光村镇的海边处浅海出产的沙虫个肥味美,深得苏东坡喜爱,“光村沙虫”的美名由此传播开来。

如今,苏东坡与光村沙虫的故事在当地依旧口口相传,光村沙虫的鲜嫩肥美也被外人所熟知。

相关链接

“三色沙虫”的做法

用料:鲜活沙虫(净)50克,青红辣椒各2个(约100克)蒜茸2克、姜丝1克、葱丝1克、麻油2克、胡椒粉1克、芡汤30克、湿粉10克、生油1000克(耗50克)精盐10克、味精10克、料酒20克。

制作:1. 将芡汤、麻油、胡椒粉、湿粉调成碗芡,沙虫整理长短一致,红、青辣椒切丝,与沙虫一样长。2. 中火热锅落油烧至七成热,将沙虫拉油至七成热倒出滤油,原锅加热,倒入红、青椒丝炒至五成熟即出。3. 热锅加油,下料头,将沙虫、椒丝倒入锅中,蘸酒,翻炒,下碗芡炒匀,加尾油上碟即成。

特点:红、青、白三色鲜明清雅,味鲜香浓,嫩滑脆爽,带有微辣味,口感甚佳。

儋州光村沙虫销售热线

海南简氏昌茂海产品有限公司
联系人 简加保
联系电话 18876095888

海南光村湾实业有限公司
联系人 王博文
联系电话 13518036988

儋州市光村镇银口滩路口永昌海鲜酒家
联系人 简开册
联系电话 13278950111

本版策划/周月光 本版撰文/陈栋

儋州光村镇农户在银滩上挖沙虫。舒晓 摄

