

三角宁地瓜、糯米山药、华南系列木薯、美玉系列玉米……近年来，海南加快推进南繁科研育种基地建设，选育出一批稳产高产、抗病性强、特色鲜明的作物新品种，直接带动了热带特色高效农业的发展。本期《海南周刊》封面聚焦粗粮育种，敬请关注！

天涯好“薯”光

■ 海南日报全媒体记者 孙慧 实习生 吴琦



“冀薯10号”地瓜。



“龙紫9号”地瓜。

本版图片除署名外均为资料图

明清入琼 全省种植面积超60万亩

百薯争妍 保存近600份种质资源

近日，在文昌市龙楼镇的一处地瓜试验田里，科研专家们正在对试种的320多个地瓜品种进行测产。粉的、紫的、白的、红的……这些地瓜大小不一，且果皮、果肉颜色各异，科研专家逐一称重登记，为下一步的育种提供数据支撑。

良种良育，是海南地瓜产业发展腾飞的基础。近年来，我省加快地瓜种质资源的保护与利用，精心筛选出符合市场需求，又能高产稳产的优质地瓜品种。目前，我省的地瓜主栽品种有鲜食型的“高系14”“鸣门金时”“小香薯”“烟薯25”“三角宁”“心香”等，菜用型有“台农71”“福薯18”“海大7791”“海大7798”等。科研人员通过引进、改良，不断优化种植品种，主要形成了以“高系14”“心香”“三角宁”等鲜食型品种为主的地瓜产业格局。

远销加拿大等国 形成多个区域公共品牌

“一造番薯半年粮，无米煮饭薯替粮。”澄迈县桥头镇沙土村村民谢春碧说，在二十世纪七八十年代，地瓜是村里人填饱肚子的“救荒粮”。如今，她家种的桥头地瓜，卖出4元每斤的好价格，靠种地瓜她先后供了3个孩子上大学，还盖了楼房，买了汽车。

桥头地瓜品种主要源于2009年改良的“高系14”脱毒种苗，果肉颜色呈淡黄色渐变，经检测，硒元素的含量能达到0.02mg/100g，是普通地瓜的10倍左右。此外，桥头地瓜富含纤维，淀粉含量仅有20%左右，具有脆甜又粉糯的双重口感。

有别于其他产区的地瓜，海南地瓜以鲜食型为主，地瓜像水果一样有着严格的分级上市标准，多销往其他省份供消费者鲜食，少量用于加工。在市场上，主打品种“高系14”销售价格8~10元每公斤，其他地瓜品种4~7元每公斤，一些精品地瓜如“贡薯”等，最高售价曾卖到60元每斤。

后，放入

40℃的高温愈合库中，让地瓜“洗桑拿”，使其损伤表面形成一层“保护衣”，有效阻挡病菌侵入，减少病变和腐烂的可能性。

这高温愈合技术将地瓜的健康率提升至

94.7%，货架期从1个月延长至半年以上，损耗率从15%降至10%。在科技的加持下，地瓜可以实现全年稳定供应，“走”出国门，远销日本、加拿大等国家。

当前，海南已打造多个全国知名的地瓜区域公

众品牌。比如，“澄迈桥头地瓜”被列入农业农村部农业品牌精品培育计划，“儋州海头地瓜”、“文昌板栗地瓜”、“东方香薯”等，已成为地方特色农业品

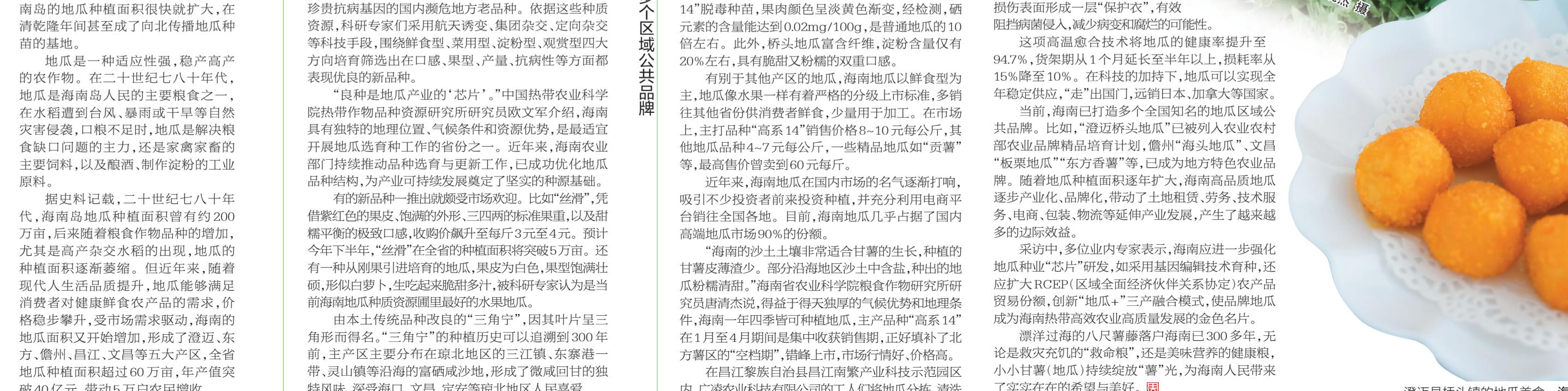
牌。随着地瓜种植面积逐年扩大，海南高品质地瓜逐步产业化、品牌化，带动了土地租赁、劳务、技术服务、电商、包装、物流等延伸产业发展，产生了越来越

多的边际效益。

采访中，多位业内专家表示，海南应进一步强化地瓜种业“芯片”研发，如采用基因编辑技术育种，还应扩大RCEP（区域全面经济伙伴关系协定）农产品贸易份额，创新“地瓜+”三产融合模式，使品牌地瓜成为海南热带高效农业高质量发展的金色名片。

漂洋过海的八尺薯藤落户海南已300多年，无论

是救灾充饥的“救命粮”，还是美味营养的健康粮，小小甘薯（地瓜）持续绽放“薯”光，为海南人民带来了实实在在的希望与美好。



滋味美 百变地瓜

■ 海南日报全媒体记者 孙慧

它是饥荒年代的“救命粮”，藏着困难时期的酸涩回忆；它是现代餐桌上的健康主食，减肥养生都看得到它的身影。小小地瓜，从300多年前“落户”海南开始，就在海南人的食谱上占据一席之地。皮薄如纸的澄迈桥头地瓜、糖心流蜜的文昌红心薯、口感绵密的海口三角宁地瓜……丰富的品种织起地瓜风味图谱。它们从田间地头走进千家万户的灶台，在炊烟升腾间幻化出万千滋味，勾起一代代人的味觉记忆。

海南人对地瓜的情愫，早已融入那些朴素简单的烹制技艺中。

海口骑楼老街深处，本地居民陈亚妹的讲述带着氤氲热气：“小时候台风天，阿婆必用炭火煨一瓦罐地瓜。柴火慢煨三小时，皮裂开时金黄的薯肉淌着蜜，刚剥开皮，就闻到了浓浓的香味。”

而在海口博爱南路的一间糖水铺子，老板将桥头地瓜切块，投入沸腾的姜糖水中熬煮。“地瓜的香甜和老姜的热烈很搭，阿公阿婆喜欢喝地瓜姜糖水驱寒。年轻人不喜欢姜味，我们就加点芋头块。”

更绝妙的蜕变发生在油锅之中。一些餐厅、小吃店的师傅将蒸熟的地瓜捣成金灿

灿的薯泥，加入少量椰丝，然后裹上面皮，入油锅炸至膨起如球。咬一口酥脆的外壳，滚烫的薯泥裹着椰丝的清香流淌在唇齿间——这种制作方法独特的“地瓜球”，是部分茶楼最受欢迎的点心之一。

近几年，海口、三亚等地出现了一些新式地瓜美食。摊主将烤熟的蜜薯剖开，填入芝士，然后用火焰喷枪拉出金黄丝线……在夜市的小摊前，人们排队购买一种名为“芝士熔岩蜜薯”的网红美食。油炸红薯片好多人吃过，而一些网店推出的无油烘烤红薯薄片，成为人们看电影、看书或外出聚会时青睐的健康零食。

对很多海南本地人而言，地瓜承载的不止口腹之欢，还有他们对过往生活的点滴记忆。夏秋时节，万宁市和乐镇西坡村的林阿婆喜欢用地瓜干为家人熬一锅粥，这一习惯几十年未变。“以前我们也是这样煮粥吃，只不过里面的米粒少得数不清，放入泡发的地瓜干，吃了不容易肚子饿。”她说，现在生活不愁了，但还是会晒地瓜干，儿孙们也喜欢吃地瓜粥。

从阿婆煮的地瓜粥到网红店的芝士蜜薯，其中藏着“救命粮”变成“幸福味”的时代之变。未来，地瓜美食还将陪伴我们走过每一个寻常的春夏秋冬。

部分地瓜美食

- 烤地瓜
- 蒸地瓜
- 地瓜粥
- 地瓜条（地瓜干）
- 油炸地瓜片
- 拔丝地瓜
- 红薯丸子
- 芝士焗红薯
- 红薯耙耙
- 红薯粉条炖肉
- 地瓜糖水
- 地瓜拿铁
- 地瓜冰淇淋
- 地瓜燕麦杯
- 地瓜藜麦沙拉

文字整理/罗安明
制图/杨千懿



澄迈县桥头镇的地瓜美食。海南日报全媒体记者 李天平 摄