

编者按

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！

海南地瓜占据国内高端市场90%份额

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200万亩

甘薯，俗称地瓜、番薯，是我国的主要粮食作物之一。自明代传入中国种植，一直持续至今。几百年来，甘薯被视为“救命粮”，在战争和饥荒年代，拯救了无数人的性命。随着生活水平的提高，地瓜也从“救命粮”摇身变为“健康粮”，是当今老百姓餐桌上的健康食品。

近年来，海南积极推进农业品牌战略，以品牌强农为支点，以“良种培育、规模种植、精深加工、品牌建设、农旅融合”，持续推动甘薯全产业链发展。当前，海南培育出桥头地瓜、海头地瓜、东方香薯等多个品牌，凭借着香甜丝滑的口感和品质，以及四季适宜种植的优势，抢占国内健康食品消费市场。

小小甘薯，破土成“金”，成为乡村振兴路上的新“薯”光。



三角宁地瓜。

7月28日，在昌江黎族自治县海尾镇的田野间，一幅生机勃勃的丰收画卷正在徐徐展开。田垄上，一排排地瓜整齐地排列着，带着泥土的芬芳，向来客展示它们的饱满与甜美。农民们弯着腰，熟练地将一颗颗地瓜从松软的土壤中翻出。分拣、装箱、搬运，一气呵成，随后地瓜被快速装上货车，运往全国各地。

地瓜起源于美洲南部和中部的热带地区，至少在5000年前就已经被美洲土著先民驯化。1492年，哥伦布航行发现美洲新大陆，此后原产于美洲的很多农作物被陆续带到世界各地去种植。在16世纪，西班牙殖民统治吕宋（今菲律宾）期间把地瓜传播到该地，又被往返于中国福建和菲律宾两地做生意的福建商人带回中国。

明末清初，福建商人把地瓜传到了海南岛的琼北地区，清康熙年间，琼山、文昌等地已经开始规模种植。由于气候条件和原产地南美洲相似，海南岛的地瓜种植面积很快就扩大，在清乾隆年间甚至成了向北传播地瓜种苗的基地。

地瓜是一种适应性强，稳产高产的农作物。在二十世纪七八十年代，地瓜是海南岛人民的主要粮食之一，在水稻遭到台风、暴雨或干旱等自然灾害侵袭，口粮不足时，地瓜是解决粮食缺口问题的主力，还是家禽家畜的主要饲料，以及酿酒、制作淀粉的工业原料。

据史料记载，二十世纪七八十年代，海南岛地瓜种植面积曾有约200万亩，后来随着粮食作物品种的增加，尤其是高产杂交水稻的出现，地瓜的种植面积逐渐萎缩。但近年来，随着现代人生活品质提升，地瓜能够满足消费者对健康鲜食农产品的需求，价格稳步攀升，受市场需求驱动，海南的地瓜面积又开始增加，形成了澄迈、东方、儋州、昌江、文昌等五大产区，全省地瓜种植面积超过60万亩，年产值突破40亿元，带动5万户农民增收。

百薯争妍 保存近200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试。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。

由中国热带农业科学院品种资源研究所建设的热带特色甘薯种质资源圃，堪称中国地瓜的“基因宝库”，保存着近600份地瓜种质资源材料。其中，既有从全球各地搜集的100多份优质种源，也有承载着传统风味与珍贵抗病基因的国内濒危地方老品种。依据这些种质资源，科研专家们采用航天诱变、集团杂交、定向杂交等科技手段，围绕鲜食型、菜用型、淀粉型、观赏型四大方向培育筛选出在口感、果型、产量、抗病性等方面都表现优良的新品种。

“良种是地瓜产业的‘芯片’。”中国热带农业科学院热带作物品种资源研究所研究员欧文军介绍，海南具有独特的地理位置、气候条件和资源优势，是最适宜开展地瓜选育种工作的省份之一。近年来，海南农业部门持续推动品种选育与更新工作，已成功优化地瓜品种结构，为产业可持续发展奠定了坚实的种源基础。

有的新品种一推出就颇受市场欢迎。比如“丝滑”，凭借紫红色的果皮、饱满的外形、三四两的标准果重，以及甜糯平衡的极致口感，收购价飙升至每斤3元至4元。预计今年下半年，“丝滑”在全省的种植面积将突破5万亩。还有一种从刚果引进培育的地瓜，果皮为白色，果型饱满壮硕，形似白萝卜，生吃起来脆甜多汁，被科研专家认为是当前海南地瓜种质资源圃里最好的水果地瓜。

由本土传统品种改良的“三角宁”，因其叶片呈三角形而得名。“三角宁”的种植历史可以追溯到300年前，主产区主要分布在琼北地区的三江镇、东寨港一带、灵山镇等沿海的富硒咸沙地，形成了微咸回甘的独特风味，深受海口、文昌、定安等琼北地区人民喜爱。

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。

近年来，海南地瓜在国内市场的名气逐渐打响，吸引不少投资者前来投资种植，并充分利用电商平台销往全国各地。目前，海南地瓜几乎占据了国内高端地瓜市场90%的份额。

“海南的沙土土壤非常适合甘薯的生长，种植的甘薯皮薄渣少。部分沿海地区沙土中含盐，种出的地瓜粉糯清甜。”海南省农业科学院粮食作物研究所研究员唐清杰说，得益于得天独厚的气候优势和地理条件，海南一年四季皆可种植地瓜，主产品种“高系14”在1月至4月期间是集中收获销售期，正好填补了北方薯区的“空档期”，错峰上市，市场行情好、价格高。

在昌江黎族自治县昌江南繁产业科技示范园区内，广凌农业科技有限公司的工人们将地瓜分拣、清洗

百变地瓜 滋味美

■海南日报全媒体记者 孙慧 实习生 吴琦

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，就在海南人的食单上占据一席之地。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

灿灿的薯泥，加入少量椰丝，然后裹进面皮，入油炸至膨胀如球。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能数清，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
- 红薯粿粿
- 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/杨干懿



澄迈县桥头镇的地瓜美食。海南日报全媒体记者 李天平 摄