



不要认为来到定安只能吃美食、看美景,其实您还可以带走定安十大农副产品之一——庄坡香芋。近年来,定安芋头不断引进新品种,土芋头华丽转身变金香芋,畅销省内外——

香芋热销港粤 百姓年年有余



庄坡香芋走俏港粤。



“再有一个月就要收芋头了,看现在的长势,个头大的足有5斤重,相比老品种估计亩产最少增加1000斤。”定安县新竹镇祖坡村委会庄坡村芋头专业合作社带头人王德义告诉记者,在政府牵头下,新竹不少农户特别是祖坡村委会的农户试种了从广州潮州新引进的新品种——庄坡香芋。一个月之后,与祖坡的父老乡亲合作的东莞一家企业就会前来收购,深加工后打包进入广州、香港市场。



又是一年丰收时,地里的庄坡香芋长势喜人。林凤玉 摄

土芋头成发展瓶颈 外出取经引新品种

到定安新竹,最有名的美食当属新竹鹅肉,而最有名的农副产品就是庄坡香芋了。新竹镇祖坡村委会庄坡村离定安县城有17公里,村里的土地不仅少,而且大多是沙土地,早些年,村民们为“种什么”上伤透了脑筋。后来有村民发现当地雨量充足,村里又多沟渠,非常适宜种植芋头。村民们便开始试验种植,不过村民们当时种植的是本地传统的白芋和红芋,品质不好,口感差,只能作为副食和零售,最多5毛钱一斤,销路也不好。1995年,王德义和几位“积极分子”在朋友的帮助下到广州取经,引进了庄坡香芋和八月红芋头,谨慎起见,他先在自己土地上实验两亩。这一试,就知道自己走对了路子。芋头亩产增加到3000斤,价格也提高到1-2元。尝到甜头的王德义和乡亲们认识到,寻求改变创新,同一片土地就可以创造出不一样的价值。

如今庄坡香芋和“八月红”芋头已经取代了新竹传统的品种,据王德义介绍,“八月红吃起来口感好,虽然淀粉含量不及庄坡香芋,但是储存期长,且全年可种。而庄坡香芋口感香脆营养价值高,只是8月份之后就on能再种。”王德义给记者大致算了一笔账,无论种八月红还是庄坡香芋,每亩都能有4000元到6000元的收入。2008年3月,新竹镇委镇政府帮助祖坡村委会部分农民成立庄坡芋头专业合作社,并于2009年11月注册了新竹庄坡芋头品牌,政府在产品包装、宣传、营销等方面予以指导。

土芋头变身金香芋 打造一镇一品经济

实际上并不是每一次尝试的结果都是甜的,早在2010年,新竹镇曾大胆尝试,引进了广西荔蒲香炮弹芋,但是由于气候和土质条件的不适宜,种出来的芋头口感不佳,市场销售低迷以至于被淘汰。

2013年11月,新竹镇委镇政府引导农户引进了庄坡香芋,虽然新品种的芋头个头大,吃起来口感好,但对于新尝试,不是所有农民都愿意拿自己的口粮田做实验。为此镇委镇政府从农民增收资金了里拿出15.3万元用于购买新品种芋苗让农民免费种植。

今年王德义又是抢先登记试种新品种,他家的8亩地现在种出来的全都是庄坡香芋。拨开泥土,王德义指着芋头告诉记者,“就这个头,足足有5到6斤,差不多是原来芋头的两个重。”下个月就是芋头收成的时候,虽然是第一次种这个新品种,但是王德义心里特别有底气,周边几家都是矮矮的芋头茎,只有王德义家的芋头茎高出别人一头,这不仅显示了新品种长势好,更给了他足足的信心。根据目前的长势,王德义保守估计亩产差不多5000斤,每亩纯收入将达六到七千元。

引进新品种,新竹土芋头华丽转身变“金香芋”,就要销往广州、香港啦。从此,种芋头成了这片土地上人民的致富经。记者也从新竹镇相关负责人了解到,看目前整个新竹镇试种新品种的面积达到680亩,预计全镇新老品种芋头年总产量将达到1.2万吨,芋头种植在新竹镇已经形成了一项富民增收的产业。该负责人介绍,“新竹镇将会在2014年11月份全面推广庄坡香芋种植,将打造一镇一品促增收。”

庄坡香芋热销进港粤 老百姓致富年年有余

为了提高农民种植庄坡香芋的积极性和信心,今年3月,在定安县委县政府的高度重视下,新竹镇政府组织农民代表前往广州实地考察。参观了当地芋头的销售市场和种植基地。从种植到收获的工具,以及日常的管理,着实使农民大开了眼界。不少农户参观之后惊叹之余也是怀揣着满满的信心回到定安。

为了确保第一批推广示范种植区的成功,定安县和新竹镇两级政府都付出了不少的努力。相比之前的品种,庄坡香芋的病虫害相对较严重,镇政府安排工作人员实地查看情况,及时对症下药。并要求农药店向农户推荐使用定向农药和肥料,以避免乱用药和肥料影响芋头的生长和安全检测。由于进入港粤市场的芋头需要达到一定的标准,如重量要在三斤以上,为此,与新竹镇合作公司的一位技术人员长期住在新竹指导农户管理芋头生长,以保证收获的芋头在规范的管理下呈现优质的品相。同时,与新竹镇合作的是东莞一家农业开发有限公司,具有比较稳定的供港市场。可谓为打入港粤市场做好了准备。

“以前庄坡村的村民养儿防老,如今村民种芋头养老。村民们称这些芋头为‘金香芋’,靠着这些‘金香芋’,当地很多村民富了起来。”王德义自己的8亩芋头田地成了宝贝,再过半个月就收获了,看着大个芋头和茂盛的芋头叶,王德义心里掩盖不住丰收的喜悦。

目前,整个祖坡村村委种植芋头的面积达1000多亩,近年来,在看到经济效益可观下,新竹镇的其他农户也开始种植,总面积达三四千亩。

拓宽农副产品畅销渠道 致力农业增产百姓增收

定安的庄坡香芋,营养丰富,含有大量的淀粉、矿物质和维生素,既是蔬菜又是粮食,可熟食干制或制粉。由于芋头的淀粉颗粒小,仅为马铃薯淀粉的十分之一,其消化率可达到98.8%。芋头加工制成芋粉或芋泥馅可以延长保存。定安新竹的芋头经历了百年的历史和多年的尝试,正在发生着新的改变,新竹芋头引进新的品种种植,让农民一次次尝到增收的喜悦。变则通,通则达,去年新竹芋头再次引进新品种,改良后的庄坡香芋口感佳,产量高,临近丰收,农民脸上洋溢的喜悦告诉我们,今年的芋头将是个好“收成”。

定安县委副书记、县长符立东说:“引进新的品种,增加农民技术含量,是定安县优化农业产业结构调整,促进农民增收的有力举措,庄坡香芋种植走出了一条很好的路子,下一步政府将加大扶持力度,打造更多的特色农业品牌,让更多的农民受益。”

不要认为来到定安只能吃美食、看美景,其实定安十大农副产品是可以带走在美味。特别是定安连续五年举办海南(定安)端午美食文化节,政府搭台,企业唱戏,百姓参与,定安十大农副产品销量连年创新高,不少商家来到定安采购远销国内各大市场。

定安十大农副产品包括吃在定安少不了的佳品——定安黑猪、定安鹅;有承载长寿之乡秘密的定安富硒大米;还包括定安特色美食必备的食材,定安花生油、青龙丝瓜、黄灯笼辣椒、龙门萝卜干(萝卜酸菜);以及极具海南特色的定安潭黎圣女果、定安槟榔系列产品(槟榔花茶、槟榔酒、槟榔干、绿水槟榔);还有那些近年声名鹊起的庄坡香芋。

吃在定安,不枉此行,带一份定安味道回家,不忘定安情。这些农副产品口碑好,市场价值高,如美味黑猪肉、鹅肉,养生富硒大米、醇香槟榔花茶、槟榔酒,这些农副产品绝就绝在它们来自于绿色大自然,出自于富硒的土壤。也正是这些农副产品烹饪的美食,丰富了这座城市的美味。