



出品：羊城晚报佛山全媒体传播中心 总统筹、策划：谢红

小羊走佛山 打卡新农业网红产品

佛山拟发布公共资源交易信用管理实施细则 综合信用将成为公共资源交易重要依据

羊城晚报讯 记者梁正杰、谭洁文报道：为构建以信用信息为基础的公共资源交易管理机制，营造公平、公开、透明、守信用信的竞争秩序，近日，佛山市政务服务数据管理局根据《佛山市公共资源交易信用管理办法》研究起草了《佛山市公共资源交易信用管理实施细则（意见稿）》（以下简称《意见稿》），向社会公开征求意见。

《意见稿》中所称的“公共资源交易活动”，包括工程建设项目招标投标、政府采购、国有建设用地使用权和

矿业权交易、中介超市、药品和医用耗材采购等。

在实施综合信用评价方面，《意见稿》指出，综合信用评价是依据公共资源交易法律、法规和信用管理办法等规定，运用评价指标、方法、标准、权重和分值（等级）等，对当事人的信用状况实施综合评价。

在信用评分方面，《意见稿》提出，综合信用评价将分领域、分行业进行，同一当事人参与多个领域、行业的，按其参与的领域和行业赋予不同的信用

分值和信用等级。综合信用评价指标分为一级指标、二级指标和三级指标。

根据《意见稿》，公共资源交易监督管理部门将综合信用评价结果作为公共资源交易监督管理的重要依据，对综合信用评价结果为AA等级的当事人降低监督检查频率，A等级的当事人实施常态化管理，B等级的当事人提高日常监督检查频率，综合信用评价结果为C、D等级的当事人纳入重点监督范围，此外对D等级的当事人不定期开展专项检查。

开栏语

大暑过后，总有丰收。当温热的夏风吹过，果园中、田野上、菜地里，红艳艳的果实、沉甸甸的稻谷、绿油油的菜叶……佛山各地沃野生“金”，到处都是丰收的喜人景象。今年上半年，佛山市围绕抓好粮食和重要农产品稳产保供、现代都市农业提速发展、打造宜居宜业

美丽乡村等方面，推动佛山“三农”工作再上新台阶。

三水黑皮冬瓜、高明合水粉葛、大沥盐步秋茄、狮山大顶苦瓜、罗村朗沙笋……近年来，佛山特色农产品如雨后春笋，在上市时节吸引多方食客，美食牵动旅游，更让不少特色乡村纷纷“出

圈”，吸引广泛关注。

7月22日起，本报开辟专栏《小羊走佛山·打卡新农业网红产品》，通过记者第一视角，深入佛山五区田头地间，集中展示全市各式特色新农业网红产品，进一步擦亮佛山特色农产品品牌，为乡村振兴扬帆起航汇聚强大力量。

南海狮山朗沙笋 夏日赏味正当时

文/图 羊城晚报记者 吴泳
通讯员 黄家文 叶少珍

人间有味是清欢，又是一年食笋季。

来佛山南海吃笋，就不能错过狮山罗村的朗沙笋。外表金黄、内里白如玉的朗沙笋，以口感清甜、味鲜无渣美名在外，端午前后至中秋前后便是食笋好时机。7月21日，记者就来到狮山镇朗沙社区，跟随笋农前往竹林中挖笋，探一探今年朗沙笋的行情，看看有哪些“笋嘢”。

笋经济

以“笋文化”为抓手带动乡村振兴

打造特色美食名片 发展竹笋文旅产业

乡村振兴，文化振兴必不可少。其中，朗沙笋文化是狮山镇朗沙社区的特色，也是该社区文化振兴的有力抓手。以笋闻名的朗沙社区，近年来结合本村特色推进乡村振兴工作，创新推动竹笋特色文化建设，打造竹笋文旅产业。

据悉，明朝末期，朗沙就已开始种笋，这里位于东平河与汾江河交汇处，土质含沙量适中，在长期冲积中形成特殊的土地酸碱度，得天独厚的水土造就了朗沙笋清爽脆甜的品质。

据介绍，鼎盛时期，狮山镇朗沙社区种植笋达2000多亩。随着城市化进程发展，不少厂房在竹笋地上拔地而起，竹笋的栖身之所日渐减少。而且不少“笋二代”选择“洗脚上田”，对笋文化兴趣不大，如何传承和延续朗沙笋的特色品牌，就成为朗沙社区高度关注的问题。

近年来，朗沙社区先后注册了“朗沙笋”“沙口笋”品牌商标，进一步打造特色美食名片，同时还通过打造40亩竹笋种植示范基地，开发旅游资源，开展一系列以笋为主题的特色活动，创新推动竹笋特色文化建设，打造竹笋文旅产业，展示朗沙笋的种植、饮食、历史文化，让朗沙笋焕发新生机。

笋面当“广西竹”遇上“南沙沙”

与很多美食一样，朗沙笋也有其独有的传说。据悉，明朝中后期，有一个名叫南沙的村落，世代于北江堤岸繁衍。由于处于特殊的地理位置，外加当时北江堤围的水利设施不够牢固，每到刮风下雨天气，一种特殊的江河沙子就会被冲刷到南沙村村口，日积月累形成沙地。南沙村就是如今的南海区狮山镇朗沙社区。

相传，当时北江时常洪水泛滥，不少植物被江水从上游广西冲刷而下，其中也包括了大量竹子。竹子顺流而下，流至张槎北江与汾江的汇流处，在南沙村村口沙地的凹地处陷了进去。竹子漂到了哪里，竹笋就从哪里生长出来。南沙村一带土质含沙量适中，在东平河的长期冲积中形成了特殊的土地酸碱度，特别适合沙口笋的生长。当地村民发现后，将其移植到池塘边，长势依旧，后来逐渐成林，出产的竹笋也因口感独特颇受食客喜爱。

广西的竹子遇到南沙村的沙地，这就是远近闻名的朗沙笋的由来。这种沙子并不利于农作物的种植，但这对竹笋来说，却是个不可多得的“温床”。竹笋喜欢这种浑然天成的细沙泥混合土，且快速而轻易地大面积生长。而朗沙笋一旦离开朗沙一带就会水土不服，失去了其鲜甜可口、爽脆无渣的特点。

寻味笋宴

品尝地道朗沙笋，到当地餐馆就是最好的选择。有兴趣的“笋迷”，不妨假日闲时前往当地这3家酒楼农庄，一品爽甜“沙口笋”。

◎仙竹阁

地址：南海区狮山镇罗村汾江南路和佛山大堤交汇处
推荐菜：鲜笋海皇卷、沙律竹笋羹、鲜笋豆角炒猪颈肉、笋丝锅巴

◎独树朗农庄

地址：南海区狮山镇罗村朗沙大道（朗沙社区居委会前500米）
推荐菜：蚝油炒笋、鱼蓉螺肉笋丝粥、掌煲煲、烧乳鸽

◎聚缘农庄

地址：南海区狮山镇罗村朗沙大道，即独树朗农庄前300米
推荐菜：蚝油炒笋、冰镇竹笋、特色笋粥

湾区新闻部主编/责编 文俏 /美编 湛晓茸 /校对 余燕红

A 挖笋 资深笋农教你区分“本外”笋

朗沙社区南星经济社是远近闻名的“沙口笋之乡”，也是目前佛山地区唯一仍保留着竹基鱼塘独有风貌的岭南水乡。每年端午前后，都有不少吃货朝“笋”而来。

在鸡鸣犬吠声中，记者穿过狭窄的小巷，来到一片青翠竹林，一侧是鱼塘。在这里，记者见到了笋农冯达。冯达是当地种笋老师傅，和笋打交道已超过60年时间。

目前，冯达承包了几十亩土地，共种有300多墩竹子，每墩有2-3棵竹子，每棵竹子能长出4-5个竹笋。经粗略计算，平均每个墩能产出一百多斤竹笋。“我种的笋个头都比较大，无论是施肥多少和时机，都对笋的生长有影响。”冯达捧着刚挖出来的一个笋，笑眯眯地跟记者说。

“每年端午前后挖出来的朗沙笋风味最佳，一直到中秋前后，朗沙笋都陆续有上市。”冯达介绍，个头大的笋比个头小的笋更爽口鲜甜，所以售价更高，他每年端午前后每天要收超过一千斤，到现在每天也能收将近200斤。

挖笋有哪些窍门？现场，冯达挥动着铁铲，小心翼翼地把泥土铲开，一个金黄色的笋在泥土中逐渐露出来，靠近笋底部的泥土难以铲动，冯达举起专用锤子，向铁铲尾部凿击，铁铲一点点深入泥土，最后用力一提，笋终于松动了。此时，记者尝试用手把笋从泥中拔出，费了不少力气才成

功，笋的外壳还挂着湿泥。“收笋确实不是一件简单的活，所以每年都要雇一批人来帮忙收笋，不然会错过收笋的最佳时机。”

本地笋和外笋如何区分？“本地笋外表金黄，而外笋则是白色的。朗沙笋个头大，形状弯曲，有点像号角，也像一个大烟斗。”冯达介绍，朗沙笋之所以远近闻名，这里的水土环境功不可没。狮山朗沙及周边地区位于东平河与汾江河交汇处，泥土中含沙量较多，在长期冲积中形成特殊的土地酸碱度，特别适合笋的生长。

看着眼前青翠的竹林，冯达感叹，“大半辈子都和竹笋打交道，靠着它养活了一家老小，所以对于竹笋，自己始终都是心存感激的。”据冯达介绍，竹林每年能收获2次笋，第一次约在5月，而第二次则在之后的一个半月。“如今人们的生活质量逐年提升，朗沙笋也逐渐打开市场，现在基本都是‘不忧卖’。”冯达表示，现在自己种植的朗沙笋亩产值约5000元，几十亩沙地每年算下来净利润在10万元以上。

由于今年清明期间雨水过多，小暑过后又持续高温，朗沙笋的产量相较往年略有下降，价格随之轻微上涨，一斤在6元左右。但价格从来不是阻碍食客的因素，冯达说，每年这个时候，禅南等地很多食客都寻到朗沙，有些广州的也特意开车过来，为了一口鲜甜应季竹笋。



笋农冯达有60多年种笋经验

B 挑笋 看壳要选嫩黄色中秋前食笋最宜

身为种笋达人，冯达对如何挑笋有着多年的经验，假如没有买过笋或者不会看笋，不妨照着冯达的方法试试。

看笋壳。笋的外壳一般要选嫩黄色的，这种外壳的笋是深埋在土里刚挖出来，很新鲜。“笋尖位置青一点就行，不能大面积青，因为笋一受阳光照射，第一天会晒红，第二天就会变青，用俗话说就是‘漏了风’，会影响口味。”冯达说。

看笋形。买笋时要看笋的

形状，整个笋不用太弯，太弯的不一定漂亮，有一点半圆形的弧度就很符合规格。而且上部大而底部较小的笋，一般都是笋壳少而笋肉多。选择笋的时候还要看笋的整体，整体从上到下粗细差不多的笋味道更鲜嫩，上细下粗的笋最上面最嫩，下面的笋肉稍粗糙。上面部分可以炒着吃，下面部分炖煮吃更美味。

看笋的长度和重量。“一般新竹种出来的笋我们会用手指

C 食笋 “出水”半小时放冰箱可存放一周

一般来说，吃笋不吃隔夜笋，因为隔夜笋的味道和新鲜笋相比，差了不少档次。冯达也传授了一个小方法，分辨哪些是隔夜笋。清洗干净的笋，肯定是隔夜笋，因为刚挖出来的笋都是带着泥的，而泥土第二天就会干掉，干掉的痕迹很明显。所以清洗过的笋，绝对不新鲜。

据冯达介绍，笋最好是现挖现吃，如果一次性买了好几个回去，一天吃不完的，就把笋像切瓜一样切块，然后放到锅里“出水”（即焯水）半小时，再放进冰

箱，这样可以存放一周，味道也不会太影响。至于怎么烹调，一般狮山朗沙本地吃法就是耗油炒，也可以切片炒鱿鱼、烧肉，或者白灼蘸酱油。有些酒楼推出冰镇的做法，也是比较常见的吃法。

此外，若用笋片、笋丁炒菜，要先用开水把笋烫5-10分钟，然后再配其他食物炒食。这样既可高温分解大部分笋中草酸减少弊端，又能使菜肴无涩感，味道更鲜美。同时，吃笋时尽量不要和海鱼同吃，避免引发皮肤病。

▲朗沙笋以
口感清甜、味鲜无渣
为食客喜爱



沙拉鲜笋羹

鲜笋炒豆角

朗沙笋粥