

羊城晚报讯 记者吴泳报道:近日,工业互联网平台创新中心公布了2021年全国城区、园区工业互联网发展指数。在工业互联网推动数字化创新领先城区榜单上,全国共20个城区入选,佛山南海区位列第二。

据悉,工业互联网平台创新中心是在工业和信息化部信息技术发展司的指导下,由中国工业

互联网研究院联合相关部属事业单位、科研院所、工业互联网平台企业共同发起成立。2021年全国城区、园区工业互联网发展指数,分别以市辖区、国家级经开区及高新区为评价对象,科学系统地评估工业互联网推动城区、园区数字化创新情况。指标体系涵盖基础设施、融合应用、产业生态、发展环境4个一级指标,以及每万人拥有5G

基站数量、工业互联网带动地区生产总值增长、工业互联网试点项目数量、工业互联网产业及关联政策支持政策数量等13个二级指标。在工业互联网推动数字化创新领先城区榜单上,依次为苏州吴江区、佛山南海区、南京江北新区、广州天河区、杭州临平区等20个城区。南海位列第二,为广东五个人选城区之一。



小羊走佛山 打卡新农业网红产品



种植户谭子文正在挖粉葛

文/羊城晚报记者 梁正杰
图/羊城晚报记者 梁正杰 刘颖颖

秋分将至,高明“合水粉葛”的收获在即。“合水粉葛”作为广东省佛山市高明区特产,也是佛山首个中国国家地理标志产品,其具有粉质多、味甘甜、无渣等特点,成为当地人们的桌上佳肴。



“合水粉葛”具有粉质多、味甘甜、无渣等特点



从根茎的粗壮程度可大致判断粉葛的大小

高明“合水粉葛” 尝尝属于秋日的粉甜

粉葛
古仔

小鹿知恩图报 粉葛硕果累累

优良水土造就独特粉葛品种

粉葛又名葛根、葛藤,为豆科藤本多年生植物,生于山坡草丛、路旁、疏林中较阴湿处,在我国分布广泛,盛产于广西、广东、湖南等地。

粉葛中含有丰富的淀粉和多种人体所需的氨基酸及微量元素。绝大部分品种都同时具有食用和药用功能,具有解痉止痛、降低血压等功效。“合水粉葛”作为粉葛中的优良品种,成为当地人们的桌上佳肴,同时也是合水镇农副产业中的“拳头之王”。

关于合水粉葛的起源,说法有多种,其中一种说法是源于当地野生葛。至今,在更合镇的缓坡地和村后的杂草地还能找到野生葛的痕迹。当地农民将野生葛藤移植到田地里,经过多年来不断的改良、提纯和复壮,成为今天的合水粉葛栽培品种。据《本草纲目》记载,葛根“蒸食消酒毒”“可断谷不饥”。在旧社会,更合农民就把野葛作为失收断粮时的辅食,以渡难关。

高明更合镇农办工作人员唐允健介绍,“合水粉葛”有其独特的品质,主要表现为粉质多、味甘甜、无渣,其淀粉含量(干质计)为55%,蛋白质(干质计)为8%。粉葛生食可以止渴、解酒、降压,粉葛内含的

“葛根素”(异黄酮)医学上证实有抗癌作用,具有较高的药用价值,也可以作汤料或烹饪为各式美味可口的菜肴,食用价值颇高。

唐允健说,上世纪80年代以后,为了使“合水粉葛”达到产业化生产的目标,更合镇政府逐步进行农产品结构调整,2000年,当地农民自发成立了粉葛种植协会,在2002年正式获得了国家绿色食品A级认证;于2002年底引入了粉葛综合加工厂——昌源食品有限公司,将“合水粉葛”加工成为多种食品,以拓展“合水粉葛”的销售市场;2003年上半年在高明区质监局的支持下,实施标准化生产,规划了2000亩农田作为优质粉葛标准化生产示范基地,确保了“合水粉葛”的质量,并带动了全镇及周边地区农民种植粉葛;同年下半年,得到了区质监局、区农业局和区农业服务中心的大力支持,开始向国家申报“合水粉葛”的“原产地域保护”。

2006年4月16日,原国家质检总局批准对“合水粉葛”实施地理标志产品保护。

2007年,高明区政府发布实施了《合水粉葛地理标志产品保护管理办法(试行)》,“合水粉葛”从此受到法律的保护,其地



羊城晚报记者深入田间体验挖粉葛

理标志保护工作正式开展。

2008年,“合水粉葛”系列标准上升为广东省地方标准。同年6月,“合水粉葛”省级地方标准通过了专家组评审,并于2009年7月1日颁布实施。

2014年,成功申报“合水粉葛”文字和图标为“广东省著名商标”。

2015年,“合水粉葛”再次通过国家绿色食品认证。

2017年,“合水粉葛”入选全国名特优新农产品名录。

2021年11月4日,佛山市通过市地方标准《地理标志产品 合水粉葛》的审定。

“粉葛喜温耐热怕涝,适宜

在土壤疏松透气、耕作土层适中、有机质含量适中的沙壤土种植。”高明区农业技术推广中心农推股股长蔡永鹏说,“合水粉葛”常年种植面积1.2万亩左右,年产量1.4万吨。

高明合水自然生态环境优美,年降雨量约为1800毫米,年平均气温22℃,日照量达2100小时,全年无霜期达360天以上,土壤以冲积黄色沙壤为主,疏松肥沃,对粉葛等根茎作物来说,可谓“风水宝地”。

高明区更合镇巨泉村党总支书记、村委会主任李泽武介绍,更合镇因其独特的地理气

候、土壤等生态条件,成为细叶粉葛品种最适宜种植的区域,生产出具有独特品质的“合水粉葛”。巨泉村位于老香山脚下,山上的小溪汇入河涌静静流淌进入高明河,同时也滋润着周边的田野。

“外观呈橄榄形、块茎须根少,无分叉,有轻微皱褶,呈黄白色,葛肉乳白色;其味道甘凉,微甜,无渣。”谭子文告诉羊城晚报记者如何挑选好的粉葛。

他最喜欢的吃法就是粉葛用来下火锅,“涮过一轮肉类外,放入薄切的粉葛,稍滚一下就可食用,这种方法能最大程度保留粉葛的本色,原汁原味。”

冰镇粉葛

合水粉葛不用煮就可以直接吃,味道甘凉、微甜、无渣,无需用蘸料就喉咙到胃清凉舒畅,吃起来卜脆,好像在吃水果一样。

材料:新鲜的合水粉葛。

做法:粉葛去皮,切片后冰镇即可。

桂花葛粉羹

不喜欢蒸蒸煮煮的朋友,可以到超市买上高明合水粉葛(粉末)自己冲泡。正宗的高明粉葛正是由合水粉葛细细打磨而来的,方便食用,养生功效不减。

做法:用凉开水适量调葛粉,再用沸水冲成糊状,使之成晶莹透明状,加入桂花糖搅拌均匀即成。



扣肉粉葛

粉葛
吃法

粉葛鲮鱼汤

秋冬内脏受干燥影响,精神、肌肉紧张,心烦燥,用粉葛配合肉类煲汤最为合适,因为粉葛有解热发汗的功效,可使神经和肌肉松弛,心情宁静,同时将身体的火气排出体外。粉葛滋润清凉,鲮鱼鲜甜香滑,

细细品尝一口,汤浓味厚,鱼的鲜甜味全部被调出来。
食材:粉葛300克、赤小豆200克、鲮鱼脊骨300克。
做法:将以上材料放进汤煲,煲一小时即可。

葛根煮粥

葛根煮粥,特别适合在广东的人吃,清热利尿、清甜滋养,具有突出的养生功效。

材料:葛根120克、薏米30克、粳米30克、盐1克。

做法:
1.将葛根去皮,洗净,切片;
2.将生薏苡仁、粳米洗净;
3.全部用料放入锅内,加清水适量,文火煮成稀粥,随量食用。

蔗葛马蹄水

粉葛、红萝卜、马蹄、甘蔗、茅根等再加清水熬煮,经过数小时后,就变成了清润的葛水。喝起来清新香甜,味道特别好,并且这也是一款有名的“美容糖水”,滋润养颜的功效一级棒。

材料:茅根、竹蔗、马蹄、粉葛、红萝卜。
做法:
1.材料洗净,马蹄去皮,竹蔗粉葛去皮切块;
2.所有材料放锅内,加水煮2小时即可。

挖粉葛也有“容错机制”

据介绍,现时种植的“合水粉葛”主要有细叶粉葛、大叶粉葛、苍梧粉葛、柴葛(麻葛)四种。葛根富含淀粉,营养价值和营养价值高,耐储藏。葛片和葛粉均可入药,有清凉解毒、降血糖、解酒的功效。茎葛可作绳或编织用,也可做绿肥。其四处攀援的藤茎,茂盛的叶片更可作为建筑物遮荫的作用。

瓜果长在地上成熟程度一看就知,粉葛埋于地下,如何知悉其成熟呢?

“粉葛,从秋分开始收获,一直可以挖到冬至后。”高明区更合镇粉葛种植户谭子文对羊城晚报记者解释道,一株粉葛根部有四五条分枝,从根茎的粗壮程度就可以大致判断粉葛的大小,万一判断有错,挖出来后才发现长得较小,还可重新上覆土,让其继续生长,最迟等到冬天再挖出来。原来挖粉葛也有“容错机制”。

谭子文说,粉葛耐旱怕涝,雨季降水多要及时进行排涝。今年初的雨水过多,一定程度上影响了粉葛的生长。

“我种过最大的粉葛有40多斤,曾参加过粉葛王大赛。”有20多年种植经验的谭子文说起自己种的粉葛满脸自豪,通常室内放阴凉处可贮藏7-10天,而当地种植户则采用黄泥盖粉葛的方法,即先在地上铺一层泥土,在黄泥上面铺一层粉葛,如此循环,可以铺十数层,简直就是“一堵粉葛墙”。采用这种贮藏技巧,可以延缓粉葛的水分散失,防腐保鲜最多可放半年不变坏。

“今年种植40亩,亩产约5千斤左右,一个人一天可以挖400斤。”谭子文表示,他种的合水粉葛除了在本地产外,2020年之前有五成往中国港澳地区和东南亚、日本、美国等地。



白灼粉葛