

韵

椰文昌

博鳌亚洲论坛2015年年会特刊
· 启航



东海岸的文昌,是海南这座椰岛的椰香,享有“海南椰子半文昌”的美誉,广阔的椰子种植面积也造就了文昌庞大的椰子加工产业链。但文昌拥有的不仅仅是椰子加工产业,海产品加工、文昌鸡加工,有着浓厚文昌的底蕴和印记的产品驰名国内、远销海外。

随着国家实施“一带一路”战略,海南争当21世纪海上丝绸之路的重要战略支点,文昌的特产加工业也迎来了广阔的发展空间。东南亚国家与侨乡文昌情感上的纽带,也无疑加固着“文昌出品”远销海外的渠道,古老的海上丝绸之路上,已经少不了文昌特产的味道。

随着“一带一路”战略实施,椰乡特产加工迎来广阔发展空间 文昌味道谋划新版“闯南洋”



文昌东郊镇春光食品有限公司的加工作坊。

本报记者 王凯 摄

■ 本报记者 刘笑非

丝丝椰香飘远洋

“一个椰子的潜力有多大,一笔账就能算明白,在街边随便买一个椰子食用,不过五、六块钱,但是要将一个椰子全部利用起来,将达到45元甚至更多。”中国热带科学院椰子研究所赵松林说,椰子水制成椰果和液态肥,价值5元;椰子肉制成椰浆、椰汁和椰蓉,价值16元;椰壳制成30个椰扣和椰子活性炭,价值20元;椰棕制成床垫,椰糠制成肥料,价值4元……

利用价值高、市场潜力大,是对椰子最好的注解,一份2011年的数据显示,海南省椰子加工业年产值在40亿元左右,文昌占了其中的大部分。如今这数据已超越40亿,而从市场来看,这个数字很可能再翻倍。

“作为文昌本地的椰子加工企业,我深知文昌在整个椰子加工行业中的优势。”海南文昌春光食品有限公司董事长黄春光说道。从1996年的一间椰子加工小厂,到如今产品远销海外的驰名品牌,黄春光从没将自己的公司搬离文昌,不仅是家乡的情怀,更是因为文昌的优势。“文昌是海南最大的椰子原产地,做椰子加工离不开原产地,文昌就像水源,滋润着企业成长。”

春光对于产品深加工以及国外市场的探索,无疑给文昌的椰子加工企业指明了一条长远发展、开拓市场的道路。而文昌市,今年也制定了《文昌市椰子产业发展规划》,力图通过政府引导与扶持,助力椰子加工业的发展。据统计,目前文昌全市的椰子加工企业有196家,从业人数超过5000人,年加工椰子达1.5亿个。“仅仅在食品加工方面,文昌的椰子加工产品就销往全国130多个大中城市,部分椰蓉、椰子糖果、糕点等出口日本、美国、新加坡、澳大利亚及中东、东欧等20多个国家或地区,而海外市场仍在不断扩大。”赵松林表示,如今海上丝绸之路战略的实施,对于椰子加工这个领域而言,相当于拓宽了对外的道路,东南亚国家同样有着椰子加工的传统,如何凸显文昌的优势,与当地产业相竞争,将会是未来一段时间文昌企业研究的课题。

巧借丝路破困局

“一个椰子的价值有多少?有多大市场可供开发?”一个简单的问题,曾在去年底召开的海南椰子产业发展研讨会上,问倒了不少从事椰子特产加工的企业家。即便不少人能将一个椰子身上能够利用的所有东西一一列举,但如何加工、如何开拓市场、如何推陈出新,能答上来的人寥寥无几。“在国外,由椰子开发出来的产品就多达300多种,而在文昌市只有初级加工的几十种,”会上国外专家团的报告,让一直把椰子生产和加工作为优势传统产业的文昌相形见绌。

椰子品种少、原料少、产品单一、加工程度低、管理粗放等问题,一个个直白的呈现在

眼前,让文昌企业正视当下椰子产品加工面临的现状。在椰子产业相对发达的菲律宾和马来西亚,椰子产品出口贸易额分别占其外贸收入的1.56%和4%,其椰子产品不仅有初级加工产品,还包括椰油制品、椰子醇、甲基酯等高科技含量的产品。

“菲律宾、泰国等国家开发出的功能性椰子食品,极大提升了椰制品的价值,10毫升的椰子油护肤品,售价高达十几美元。国内市场每年需进口椰子油约15万吨,海南却几乎不生产。”中国热带农业科学院椰子研究所副所长陈卫军,目前已有100多个国家或多或少地在进口椰油,一些椰子产品需求甚至呈几十倍地增长。

如何解决目前的困局?不论是企业家还是学者都有一个共同的认识,21世纪海上丝绸之路的建设,是一个契机。“加强与东南亚国家的联系,我们瞄准的不仅仅是国外的市场,走出去的同时,还要引进来。”赵松林解释道,东南亚国家和海南一样,拥有着椰子加工的传统,多年的发展,国外的先进技术、产品多元化开发经验,实则领先于海南。

据《文昌市椰子产业发展规划》,文昌未来将推进椰子产业规模化种植工程、椰子产业深加工提升工程、椰子产业科技创新工程等工作,即便面临困难,椰子加工产业永远是文昌的特色产业,也永远是文昌的优势所在,并将成为文昌融入21世纪海上丝绸之路的重要产业。

文昌名食再起航

在2011年的博鳌亚洲论坛上,一道来自文昌的美味,受到国内外政客名人们的赞誉,那就是文昌市铺前镇出产的马鲛鱼。对于肉多刺少,肉嫩味美的马鲛鱼,民间素有“山上鹧鸪尊,海里马鲛鱼”的说法,马鲛鱼胆固醇含量低,却富含提高人脑智力的DHA元素和大量蛋白质、氨基酸以及钙、铁、钠等微量元素,其极高的营养价值已经受到了越来越多人的关注。

在文昌,提及马鲛鱼,首选铺前与翁田两地,作为传统的渔港,不仅每年能产出大量优质马鲛鱼,其独特的加工方式,也是远销岛内外的主要原因。

一提及吃,自然不能忘记被称为海南四大名菜之首的文昌鸡,肉质鲜嫩,肥而不腻,是海南人餐桌上的首选,也是岛外游客尝鲜的必点菜。而文昌鸡每年5000万-6000万只的产量,不仅让传统的另外三大名菜难望其项背,也让岛内诸多名食难以企及。

21世纪海上丝绸之路的建设,给文昌马鲛鱼和文昌鸡一海一陆两种名食,提供了难得的发展机遇。

对于马鲛鱼而言,每年稳定的产量和已经打响的品牌,当下急需的是市场的拓展。而作为海上丝路主体的东南亚国家,与海南有着极其相似的自然环境和饮食习惯,这将是一个庞大的海外消费市场。“经历过博鳌亚洲论坛的肯定,对于拓展东南亚地区市场,我们有充足

的信心。”铺前牌马鲛鱼董事长陈生表示。

相比马鲛鱼等海产加工产品,文昌鸡对于岛外乃至海外市场的渴望则由来已久。“文昌鸡年产量的确非常喜人,但看看出岛总量,一年300万只。也就是说一年下来,岛内市场要消化4700万-5700万只文昌鸡,市场早就饱和了!”海南文昌鸡协会会长杨来日说,东南亚,是文昌鸡理想的外销地。

早在2006年,杨来日便尝试通过文昌鸡粗加工出口,以打通内地市场,却因为饮食习惯以及特点不够鲜明等原因收获甚微。“相比内地,东南亚国家与我们的饮食习惯更为相似,对于居住在东南亚的广大文昌华侨而言,文昌鸡更是家乡的味道。”杨来日表示,文昌鸡是文昌的特色产品,借助21世纪海上丝绸之路,能够更直接地与东南亚市场取得联系,对于文昌鸡出岛以及整个文昌鸡产业的发展,无异于一剂强心针。

佛珠瞄准大市场

快递车进进出出,快递员忙得不亦乐乎,身后的快件堆成小山,门外的货物还在不停地送进来,这样的场景,恐怕也只有在大城市的物流中心才能看见。其实不然,这里仅仅是文昌市会文镇一个小小快递点,随着近两年会文镇佛珠产业的蓬勃发展,快递行业的兴旺只是一个缩影。在这不到两年的时间里,会文镇的佛珠加工企业就从最初的两家增长到如今近1000家,月产值也突破亿元大关。

而像会文镇这样集佛珠加工分销一条龙的地方在全国或是唯一。

星月菩提佛珠,是转动会文变化的最大推动力,作为宗教用具的菩提珠,近年备受市场欢迎。“星月佛珠的原料是黄藤的果实,因为海南的黄藤子原料好、品质高,很受国内市场认可,甚至国外也有商家特意赶来会文采购。”会文镇佛珠交易市场总经理欧大雷说,市场的兴旺让会文镇打通了直达广州、上海、北京等城市的大市场,同时也向义乌这样的小商品集散地输出货源。

国内市场的火爆,自然会让会文镇的佛珠加工企业开始瞄准海外市场。“星月菩提是宗教用品,而东南亚的佛教国家实则是广阔的市场,开拓海外市场,我们是在等待机会。”欧大雷说。

而机遇,此时也不期而至:21世纪海上丝绸之路的建设,将推动海南与东南亚国家的密切联系,随之而来的是双方市场的碰撞。“海外市场是我们期待已久的,若能借助海上丝绸之路建设,将会文镇的佛珠推向海外,才真正能说是小佛珠带来了大商机。”欧大雷笑道。

现状调查



◆椰子水制成椰果和液态肥,价值5元;

◆椰子肉制成椰浆、椰汁和椰蓉,价值16元;

◆椰壳制成30个椰扣和椰子活性炭,价值20元;

◆椰棕制成床垫,椰糠制成肥料,价值4元……

◆一个椰子全部利用起来,价值至少达到45元



◆文昌鸡每年5000万-6000万只的产量

◆出岛总量一年300万只

◆岛内市场要消化4700万-5700万只文昌鸡

◆岛内市场已饱和

◆与海南饮食习惯相似的东南亚是文昌鸡理想的外销地



文昌东郊镇许多商店里销售的椰子工艺品。

本报记者 李英挺 摄