

椰文昌

海南日报

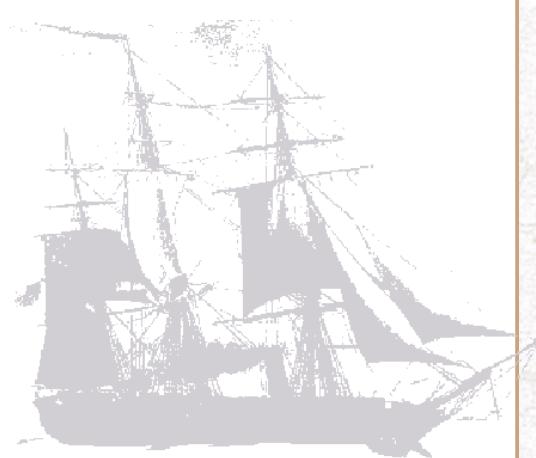
拥抱传统·启航

——博鳌亚洲论坛2015年年会特刊

链接

文昌今年制定了《文昌市椰子产业发展规划》，力图通过政府引导与扶持，助力椰子加工产业的发展。

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。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生产线。

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所长赵松林说，椰子水制成果冻和液态肥，价值5元；椰子肉制成果冻、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番。

“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，黄春光从没将自己公司的搬离文昌，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，助力椰子加工产业的发展。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、甲基醋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，海南却几乎没有生产。”中国热带农业科学院椰子研究所副所长陈卫军，目前已与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，国外的先进生产技术、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，民间素来有“山上鹧鸪獐，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，不仅每年能出产大量优质马鲛鱼，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，自然让会文镇的佛珠加工企业开始瞄准国外市场。“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。”欧大雷说。

对于文昌而言，特产加工行业，拥有着自己独特的优势，但也存在着自身的困局。21世纪海上丝绸之路的建设，将会是一次走出去的机会，也是一个引进来的窗口。文昌的特产加工如何发展、怎样破局，许多人正拭目以待。

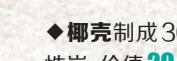
现状调查



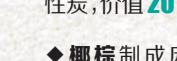
◆椰子水制成椰果和液态肥，价值5元；



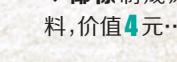
◆椰子肉制成椰浆、椰汁和椰蓉，价值16元；



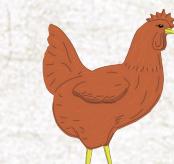
◆椰壳制成30个椰扣和椰子活性炭，价值20元；



◆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



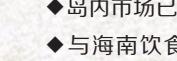
◆出岛总量一年300万只



◆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



文昌东郊椰林许多商店里销售的椰子工艺品。

本报记者 李英挺 摄