

群众基础好、生产规模大、市场空间广的粽子产业充分释放三大效应 儋州粽子亿元产业是怎样炼成的？

今天，儋州市商务局最新统计数据显示：今年儋州粽子首次卖出850多万个，销售收入首次突破1亿元。

近年来，儋州粽子的产销，呈现出“芝麻开花——节节高”的态势：2013年，儋州粽子产量超过600万个，实现产值6000多万元。2014年，由于推出“品香粽·摘黄皮·游儋州”活动，端午节期间共卖出“儋州粽子”750多万个，销售收入超过9000万元。

看来，儋州粽子成长为亿元产业，并非偶然，而是厚积“勃”发的结果。

那么，细细盘点，儋州粽子亿元产业究竟是怎样炼成的？让我们从产业经济学的视角，来观察这一可圈可点的“儋州现象”。



老外学做儋州粽。

黄皮

饿了吃粽子 渴了嚼黄皮 儋州黄皮初成旅游品牌

一只昂首挺胸的公鸡似乎要引吭高歌，背上翅膀状的造型，细看原来是几片黄皮叶。在汉字“南吉黄皮”内侧，一个椭圆形红色印章镌刻着“南吉”两个字，下面则是英语“Green Ecological”，标明为“绿色生态”。儋州市大成镇南吉的黄皮协会理事长符在明说，这是该协会黄皮及黄皮鸡产品的注册商标。

通过销售黄皮建起了新楼房的符在明说：“我们育了7万多株黄皮苗进行芽接，今后还要继续扩大种植规模才跟得上市场需求。”

有两句顺口溜说道：“饿了吃儋州粽子，渴了嚼儋州黄皮”。儋州黄皮在六七月份成熟，与品粽、吃粽的端午节在时令上相连。加之大成镇有南吉村等地的百年黄皮园，原生态环境吸引着大量游客。

6月10日，50名网友、摄友组成采风团乐游儋州，拍摄和品尝儋州粽、黄皮、黄皮鸡。有采风团成员第一时间发出微信：“儋州美食太多了，真是大快朵颐、不虚此行！”

符在明介绍，去年黄皮每斤4元左右，今年由于市场看好，每斤涨到了10元。5月下旬以来，该村已接待多批旅游团体，每次都赢得游客们的好评。

据了解，黄皮是具有食疗合一功效的热带水果，含氨基酸、有机酸、膳食纤维、维生素和钾、镁、锰、硒等多种微量元素，还含有多酚类、黄酮苷等具有保健功能的成分，具有开胃、消食、解油腻、松弛肌肉紧张、缓解咳嗽、化痰平喘、预防感冒之功能。

南吉村有多棵百年黄皮树，最有名的一棵“黄皮王”，比两个人合围还粗，据称有400年左右的历史。2014年，在百年黄皮拍卖会上，南吉村20棵百年黄皮树的10年经营权，被海南绿元素生态环境工程有限公司以19万元拍得。

如今，走在南吉村里，基础设施条件明显改善：部分村民依靠黄皮产业，相继建起了新楼房；已建成环村公路、农家乐。游园饿了，在农家乐用餐，还可以品尝到黄皮鸡。这种鸡肉是用黄皮树叶炖熟的，不肥不腻，美味可口。

“海南黄皮看儋州，儋州黄皮看大成。”流传甚广的这句俗语，表明以“南吉黄皮”为代表的大成黄皮发展前景看好。据了解，大成镇黄皮年产值达到1600万元。

5月28日，儋州市人民政府发布的打造农业知名品牌实施方案提出：2015年，在大成等镇种植儋州黄皮2000亩，三年内种植儋州黄皮5000亩。儋州市农委主任陈木兴表示，这个产业关联性很强，可以把种植业、加工业、旅游业等结合起来，因此要大力发展。



儋州黄皮丰收带动“黄皮”旅游。袁才 摄

产业布局：充分发挥规模经济效应

一般粽子厂家的包装为10个或12个一提，最新出品的儋州粽子甚至是6个一提。而儋州“五哥粽子”的包装盒，比一般的粽子包装盒要大一些，可以达到20个一提。

“五哥粽子”源于历史上有名的“洛基粽”，以糯而不烂、肥而不腻、肉嫩味香、咸甜适中而著称。明朝初年，儋州洛基地区走出了“威武将军”符南进，“嘉应将军”符那宽。他们荣归故里后，由于喜欢吃粽子，从而催生了独具风味的“洛基粽”。

而“五色粽”则产于儋州南丰镇陶江深田一队村。其传承人莫丽玲说，“五色粽”起源于苗族“五色饭”，有红、黄、蓝、白、黑五色，用植物汁液作为天然色素拌在米中蒸煮，色香味俱佳。

以上粽子品种，分别代表儋州内陆、沿海地区、松涛天湖附近苗族聚居地的特色美食。

“海边居民做的粽子，鱼虾等海产品是必不可少的原料；而进入内陆地区，居民做的粽子原料多以猪肉、豆类等为主。”儋州市商务局副局长朱秀扬说。

事实上，从面积广阔、资源丰富、百万人口大市中沉淀出来的儋州粽子，有深厚的产业基础。全市有上百个生产厂家，其中具备常年生产能力的有30多家。

儋州市委书记严朝君指出，市委市政府确定，要打造以儋州粽子为代表的九大品牌，突破性发展一批群众

基础好、生产规模大、市场空间广的农业品牌，实现富民强市的产业发展目标。

围绕这样的目标，儋州粽子不断优化产业布局。“按照市委市政府统一部署，2015年生产销售儋州粽子的预期是800万个，三年内达到1000万个。”市商务局局长吴三敏说。他介绍，兼顾海陆风味，推动强强联合，发挥规模经济效应。

据了解，目前有一定规模的儋州粽子厂家主要集中在那大城区。随着西环高铁和万洋高速的建成开通，儋州粽子厂家将陆续抢滩滨海新区，在“一市双城”大背景下做好产业布局。

产业关联：纵横整合放大溢出效应

长期从事粽叶生意的琼中人杨艺透露，去年他为儋州粽子企业供应了40万片粽叶，今年近一个月就从周边市县收购了60万片粽叶，但仍然满足不了儋州粽子生产需求。

跟杨艺有同样感受的不乏其人。儋州逢秋瓜菜专业合作社理事长陈汉洲说：“我们合作社有12万只鸭，每天生产跑海鸭蛋近10万个，由于跑海鸭蛋是儋州粽子的主要原料之一，近半个月以来，有的粽子厂家提前两三天预订，很多人排队等待。”

儋州粽子原料主要包括新鲜咸鸭蛋、农家鲜猪肉、鱼虾等，包装材料则主要是粽叶。这对相关产业的发

展起到了一定的促进作用。2014年全市新增万头猪场1个、千头猪场14个、百头猪场92个；当年全市水产品总产量达到42.57万吨，同比增长2.1%。尽管跑海鸭蛋、猪肉和虾类等并不全部供给儋州粽子厂家，但儋州粽子产业对其直接拉动作用是毋庸置疑的。

在销售渠道上，儋州粽子也在拓展。海汽集团儋州分公司快运部有关负责人说，2013年、2014年端午节期间，该快运部运送“儋州粽子”超过40万个；今年，这里的快递业务又迎来了高峰期，在省内主要发往海口、三亚等地，在省外主要发往广东、广西等省市自治区。由于邮寄业务量

较大，儋州市邮政局专门针对儋州粽子推出快递费“两免一减”优惠：今年6月份邮寄儋州粽子，可以享受免真空包装费、免邮箱包装费和快递费8.5折的优惠。此外，“广和粽子”、“五哥粽子”等开设的网店，与实体店的营销同步推进。

除了延伸自身产业链实行纵向整合，儋州粽子还与儋州黄皮、乡村旅游等横向合作，不断扩大外部收益，从而发挥溢出效应。

“饿了吃儋州粽子，渴了嚼儋州黄皮”，这是流传甚广的顺口溜。儋州黄皮在六七月份成熟，正好与品粽、吃粽的端午节在时令上相连。大成镇党委书记林春晓说，该镇黄皮年必尝美食。

产业升级：标准步伐初显品牌效应

今年儋州粽子销售收入首次突破亿元大关，最根本的支撑力量在于质量保障。“我们全程监管儋州粽子质量安全，经过多次检测，儋州粽子没有质量安全问题。”儋州药品食品监督局稽查大队负责人温碧峰说。

从原料到餐桌，儋州粽子积极构建质量可追溯系统。以猪肉原料为例，2014年，儋州获评国家生猪标准化养殖示范市称号。在制作方面，儋州粽子行业协会理事长、儋州广和食品有限公司总经理田传明说：“儋州粽子的制作工序复杂严谨，至少有15道工序，这已经成了一种‘儋州程序’。”

构建“儋州程序”，为培育精品名牌提供标准化条件。儋州市长张耕指出：“品牌化是推动农业产业发展的重要路径，是促进农民增收的重要举措。儋州农业提升的突破口就在品牌发展，要进一步抓好质量和品牌设计。”他提出，要争取国家质检总局通过儋州粽子地理标志认证审查，在海口、三亚、儋州等地开展推介和产销对接活动，利用网络推销。

近年来，儋州市列出专项资金，支持粽子产业加大品牌建设力度。今年端午节期间，推出了统一着装的“儋州粽子”。超凡脱俗的东坡先生形象，出现在这款包装上，他的身



在儋州那大镇南吉村百年黄皮园内采摘黄皮。



南吉村种植户为客户挑选优质黄皮。

儋州 黄皮、黄皮鸡 有售

直销电话：
15103613961(店长严女士)
地址：
儋州品牌农产品直销店(那大城区文化广场附近)
销售热线：
13086038371(符理事长)
15808959063(符经理)
采摘销售地址：
儋州市大成镇南吉村百年黄皮园

(本版图片/吴文生)



香喷喷的儋州粽令游客食欲大增。



儋州市峨蔓镇旅游风景区——龙门溅浪海滩热闹非凡。