



# 春光：廿载功夫烹出浓浓椰香

■ 本报记者 周晓梦

## 编者按

一家老店，一个品牌，一个故事，一代记忆。老字号铸造了一个地方独特的商业文化，堪称商业文明发展的标志和城市文明发展的图腾，它们大都经历过优胜劣汰的残酷商战，最终统领一行名震一方。在每块闪亮招牌的背后，都有一部创业、发展、低谷、崛起的感人故事。

首届“海南老字号”评审认定活动已于2015年12月31日圆满落幕，活动得到了社会各界广泛关注和积极参与，挖掘出了春光、椰树、福山咖啡、椰岛、海韵天成、兆南等23家“海南老字号”企业（老店）。

“海南老字号”作为海南商业精神的标识图腾，经受住了时间的洗礼，承载着海南发展的历史记忆，彰显了伴随改革开放成长起来的海南企业商道。它们和海南工商业一起，构成了海南记忆的纵深。如何将历史文化融入品牌，传承这些老字号的价值，使之随着岁月的打磨而更具活力，是一个值得思索的文化命题。

从今天起，本报记者将走进部分“海南老字号”，全景展现“海南老字号”以及海南知名企业、品牌的历史、文化、特色、故事、发展变迁、创新传承等，以纪录的方式挖掘和展现“海南老字号”品牌价值与内涵，破解“海南老字号”文化密码，见证“海南老字号”的历史和传承，探寻“海南老字号”的传承创新之道，感受海南商业力量，使之成为无形的精神资产，焕发出长久的生命力。



春光食品有限公司现代化的生产加工车间。 本报记者 王凯 摄

美味传情，食物应该是最能拉近人与人距离的产品。

春光生产这样的产品，确切地说，春光食品有限公司是这种产品的制造商。诞生于1996年的春光，从一开始就烙刻着“椰子故乡”的基因——来自文昌东郊椰林，生产的是最地道的海南味道；秉具椰乡人民“稳扎稳打”的性格，一步一脚印将产品卖到全国再卖到全世界。

经过20年的发展，如今已经是中国椰子类食品龙头企业的春光，带动起海南椰子产业发展，形成鲜明的特色农产品深加工模式，并将来自海南的logo摆上世界各地货架，产品出口至英国、美国等30多个国家和地区。她不仅拉近了“人与人距离”，也在不断缩短海南传统食品加工企业与现代食品加工企业的差距。



## 荣誉里程

2001年(至今):	博鳌亚洲论坛专用产品
2002年:	取得“出口产品卫生注册”证书
2003年:	荣获“海南省农业产业化重点龙头企业”称号
2004年:	春光商标被评为“海南省著名商标”
2005年:	通过国际标准“ISO9001质量保证体系”认证，被评为“海南省名牌产品”
2006年:	被评为“诚信单位”
2008年:	被评为“农业产业化国家重点龙头企业”，取得HACCP食品安全管理体系认证
2009年:	荣获“AAA级信用企业”
2010年:	荣获“消费者信赖的中国著名品牌”、“第四批全国农产品加工示范基地”、“中国驰名商标”
2011年:	荣获“海南省2009-2010年度纳税信用等级A级企业”
2012年:	荣获“2011年度优秀龙头企业”
2013年:	荣获“全国五一劳动奖章”
2014年:	入选“出口先导指数样本企业”

## 守 地域特色 香香浓浓海南味

早上8点，晨光铺满椰林，文昌春光食品工厂早已溢出浓醇的香味。

走进工厂的无尘车间，戴着口罩、统一着装的工人正在不同的生产线前忙碌，一颗颗椰子糖、一块块糕点、一罐罐辣椒酱、胡椒粉新鲜出炉，春光牌的“海南味”将从这里出发，飘香各地。

在这块占地80多亩的现代化生产厂区，可以一一见证春光产品9大系列200多个产品的“出厂记”；可以参观年产量过万吨、产值超过几个亿

的食品企业生产美味的各个环节。在春光出产的诸多产品名单中，仅椰子糖就占据国内市场的大半江山。

受欢迎是有原因的。海南老饕们记忆中夹有椰丝、口感粗糙的“呀子哦”（椰子糖海南话）在春光可以找到，分切粉碎椰子肉、压榨原汁、高温熬煮椰奶、按配方配制糖浆、熬煮糖浆等传统工序在春光也可以找到。料好实在，原汁原味，才最易沁透人心，春光深谙其理：“传统海南味”是她的生命力和最大竞争力。

其实，春光一直在寻找各种消失已久的海南风味食品。特别是一种上世纪60年代获得全国食品类银奖、但在市场上已消失多年的海南饼干，“我们通过技术找回了传统椰子糖的味道，但海南饼干还没做到，我们想在这

而要做到这一点，选择本土纯正的原料、传统的加工配方和工序、对产品口味进行反复尝试等环节都是关键，春光将这些关键融入到日常生产的细节之中。20年的坚持始终如一，海南味道也始终如一。

其实，春光一直在寻找各种消失已久的海南风味食品。特别是一种上世纪60年代获得全国食品类银奖、但在市场上已消失多年的海南饼干，“我们通过技术找回了传统椰子糖的味道，但海南饼干还没做到，我们想在这

方面有所突破，找回最传统最特色的海南味道。”春光食品有限公司董事长黄春光感慨地说。

这种执念源于对传统特色美味的坚守。为保留最地道的风味，春光可以把生产线搬至原料生产基地。今年1月4日，春光食品位于白沙黎族自治县的生产线正式投入使用，专门采购吸收白沙特有生姜，用于加工生产姜糖、椰奶姜茶、姜粉等食品，为当地特色农产品施以美味魔法，并带动一方农户脱贫致富。

## 拓 求新求变 把产品卖到国外

春光在坚守传统海南味道的同时，也一直致力与时代接轨——申获国家专利技术、产品不断推陈出新、销售渠道和方式敢于突破等等，春光守“旧”加创新，传统工艺加现代技术，本土范儿加国际范儿的例子一次次带给人们1+1>2的惊喜。

2003年，春光曾经做了两件大胆的事。

一件是研制“特制椰子糖”。起初，春光发现传统海南椰子糖因口感粗糙，有些顾客并不喜欢，春光就思考如何把传统椰子糖变得更加细腻醇厚。在不断尝试的过程中，春光选择将生产椰子糖的百年配方与现代工艺进行结合，自

另一件大胆的事则是建设现代化工厂，谋划出口。2003年，文昌东郊工厂一期准备建设，那时，春光食品有限公司刚成立7年，企业逐步走入正轨，但与实力雄厚的大企业相比却还有一段距离。但就是在这个关键时期，董事长黄春光却计划建设“一个国际生产标准、自动化程度高的现代化工厂，计划把产品卖到国外去。”

当时，这一计划遭到了不少人的质疑，但春光坚持一笔笔描绘出蓝图：建标准工厂、学国际贸易、研究外贸法规、规范生产技术、严把质量关……一步一脚印，春光在质疑中前

进。终于，在2009年，春光食品第一个集装箱发往了美国！现在，春光已获得HACCP食品安全管理体系、美国FDA以及英国BRC等多种体系认证，领到了出口国外的“身份证”；在美国、英国、新加坡、伊朗等地纷纷注册商标。

2003年时光荏苒，春光食品不但成长为海南椰子类食品龙头企业，还以独特的农产品深加工产业模式、大胆的创新改造，产品出口网络覆盖了英国、加拿大等30多个国家和地区，热销中东地区、非洲和中、南美洲。2014年，春光的进出口额达1亿元人民币。

## 诚 重诺守信 走得更远更长久

如果说“守”与“创新”是春光一对看似矛盾却互促发展的性格，那么“诚信”就是春光根深蒂固的优良品质。

2014年12月的一天，在海口金盘工业开发区文昌春光食品有限公司的办公大楼内，一名下属敲开董事长黄春光办公室的门，向他呈报了一宗“突发事件”：文昌工厂检验员在对产品做出厂检测时，发现有一袋350克的椰香酥

卷生产质量不合格，成品原料分布不均，烘焙质地和口感达不到最佳标准。本着对消费者高度负责、不让一包质量不合格产品流向市场的原则，黄春光要求把这批价值200多万元的产品当场销毁。

这种近乎苛刻的“零缺陷”精细化质量管理和诚信经营理念，已经注入到春光日常原材料、生产、流通、销售的每一个环节。

“公司的发展，靠的是过硬的产品

质量和长久积累的诚信。”黄春光说，产品质量是企业的立命之本，诚信经营更是百年品牌的基石，企业要想走的长远，质量和诚信是最基本也是最重要的条件。

“重诺守信，人必近之；狡诈欺蒙，人必远之。”20年，春光食品有限公司靠双手、靠改变、靠诚信一笔一画地书写属于海南本土企业的故事与未来。

（本报海口1月12日讯）

## 老字号故事

### “春光的路 要一步一步走”

■ 本报记者 周晓梦

在每一个企业成长背后，往往都会蕴含着一段艰辛与坚持的历史。春光的故事，也不例外。

春光食品是如何成长为椰子类食品龙头企业？这还要从20年前说起。1996年，在椰子加工作坊林立的文昌市东郊椰林，没有人注意到这里多了一家食品公司。说是公司，其实只是一个小小作坊，黄春光在简易搭建的厂房里既当老板又当员工，带领几名工人从收购椰子到熬糖，再到拿着成品去市场上摆摊售卖，联系买家，成天忙得团团转。

椰风拂拂，光影摇曳。时间就这么缓缓流淌着，小作坊加工椰子的浓郁香味日复一日地在椰林里飘传……

渐渐地，凭着良好的质量和口碑，春光食品开始在市场上崭露头角，黄春光固定的买家越来越多，采购原料的数量越来越大。20年过去，春光加工椰子的工具早已从双手换成了自动生产线，制作环境也从当年的简易房搬进了敞亮先进的现代厂房，年销售额更是年年增长，近3年来，春光食品保持着平均年增长25%的势头。

在每一个企业成长故事背后，还会镶嵌上时代与地域发展的色彩。黄春光对此深有感触：“我在2005年第一次从银行申请到2000万元的贷款，拍了一个广告，用于全国播放，春光正式走出海南；而得益于政府对民营企业在出口方面的优惠和扶持，春光才能走出国门，走向世界。”当下，海南国际旅游岛建设和一系列对企业的扶持政策让春光兴奋，春光食品前进的步伐离不开时代的发展。

乘着东风，春光“把海南椰子产品卖到世界各地”的梦想不再遥远——

为了做出自己的特色，春光食品不断引入国外先进的生产线，不断摸索创新，改进产品的口味、包装，坚持做海南的特色手信产品，把海南的手信带到世界各地。去年春光食品进出口额达到1亿元人民币；今年，春光食品仍保持15%以上的增速。现在，春光食品在“一带一路”国家发展中又迎来了新的发展契机。

面对不断变化的新时代，春光食品在“新”“旧”中汲取力量，在抓住发展机遇这一问题上不断强练“内力”打好基础。

对于传承和创新的理解，春光食品的发展证明这二者关系并不矛盾，本土和国际之间也不存在无法打破的隔阂。

说起未来春光发展的远景，黄春光认为企业未来面临的最大挑战是来自于企业本身，他宁愿公司前进的步伐迈得慢一些缓一些，但要迈得稳踏得实。“我希望春光以后的发展是适应市场需要，通过不断调整自身，守住以质量为先、以诚为本的根，推进产品、工艺的双重创新，以周到的服务来满足顾客需要。春光的路要一步一步走。”黄春光说，他想要的是一个有积淀、有传承的店，一个真正能“印在街角，渗入砖墙”的百年老店。

（本报海口1月12日讯）

## 老字号传承

### 20年传承看春光巨变

■ 本报记者 周晓梦

20年的时间，说长不长，说短也不短。

从一家小作坊成长为将产品卖到国外的现代企业，这其中历经的故事和风云连春光的老员工们都已记述不清。

如今，站在文昌东郊椰林春光食品有限公司的工厂，看着占地80多亩现代化花园厂房矗立，绿树成荫的厂区，宽敞洁净无尘车间，现代化的加工包装生产线、实验室，春光的数位老员工们很难再想象往昔的模样。20年，7000多个日夜夜，春光食品逐渐成长为海南特色食品产业的“第一信使”品牌；9个系列、200多个品种、岛内200多家专营店、产品销售分布3000余家连锁超市或专卖店，年产量过万吨、产值超过几个亿、获得有欧盟市场的“通行证”之称的英国BRC认证……

纵使往事难再寻，但春光食品发展确是如今胜往昔。其中最大的变化，不仅仅在于工厂面积的扩大、设备的跟新、人员的增多，更在于企业发展的眼光和思路的改变。

凭借海南丰富热带水果资源这一得天独厚优势，春光食品起家。曾经的小作坊现在不仅加工生产海南椰子产品，还探索海南热带农产品深加工产业模式，引进多条农副产品深加工生产线，加工木薯条、芋头条、香蕉片、菠萝蜜干等农作物，引导农民利用闲置土地种植木薯等经济农作物，提高农民收入，带动农民致富。

国际旅游岛的优势同样带给春光食品巨大的发展机遇。春光目前已经启动了与旅游深度融合的战略，在琼海、三亚两地投资设立集椰子加工观光为一体的海南特产旅游购物基地，并策划在文昌龙楼工业园进行椰子文化的推广，建立椰子自然生态观光园，集中展示椰子食品、椰子饰品、椰子生活用品，展示正宗、地道的椰乡文化。

近几年，面对电商渠道发展日益成熟，春光食品的目光瞄准“触网触电”。2010年8月，春光食品入驻淘宝平台，并于2011年5月成功进驻天猫开设春光食品旗舰店，打开了第三方平台自营品牌的窗口。“今年10月，我们春光食品京东官方旗舰店也已上线。”春光有限公司网络营销部经理王杨胜介绍道，多渠道的销售将为春光的发展助力。

春光食品凭借着可靠的质量和多年成功的市场销售经验，以持续开拓的视野眼光和汲取吸收的创新思想，不断向多元化的现代食品公司迈出前进步伐。

（本报海口1月12日讯）