

活动多、平台高、影响大，渐成海南农业品牌展会 农博会：不止于农 不止于博

为期3天的2016年农博会完成各种活动后，于5月22日落幕了。

一样的农博会，不一样的收获，今年参会的客商以及消费者明显地感受到农博会活动越来越多，平台越来越高。除了带动农产品销售外，还是一次充电交流学习的好机会。

活动多 显综合性展会风采

今年农博会期间，内容也丰富多彩：有省内其他市县传统展销的农副产品的、农业加工业品、农业生产资料和荔枝、芒果、根雕、盆景等地方特色农产品展销外，本届农博会还设置国际农产品展销馆和台湾地区农产品展销馆，对国外及台湾地区的特色（林、牧、渔）产品、先进农机具、现代农业设备和观光农业等展示展销。

在热带特色现代农业综合馆，还设

有现代农业展区、现代畜牧业展区、农业科技展区、渔业展区、农机农资展区、农业信息金融展区、电子商务体验区、淘实惠线下O2O体验馆等8个展区。

丰富多彩的活动吸引众多前来看，农博会期间，整个农博城人山人海。

农产品展示只是农博会一项重要内容，其实农博会也是一次学习充电的好机会。今年农博会期间，先后举行了循环农业交流会、农村电子商务发展论坛暨电子商务进农村推介会等一系列活动，除了能得到思想的碰撞外，不少参会者还借机交流学习。

“应该说现在的农博会内容更加丰富了，已是一个综合性展会。”参加过多年农博会的海南省农业厅总农艺师黄正恩说，农博会从过去的单一民间技能大赛到具备招商、论坛等综合性的展会。

海南省农副产品（香港）物流公司是海南农产品走向世界的窗口，公司负责人谭柏枝说：“我们参加农博会，

平台高 对接国内外市场

“平台越来越高，可以对接国内外市场。”参加过多次农博会的屯昌县枫木镇木赖村村民陈仲吉说，有了农博会这个平台，农民种植出来的苦瓜、地瓜等都可以直接对接市场。

经过多年的努力，每年农博会期间，来自内地以及台湾地区的客商都会相约屯昌，给屯昌带来最直接的利益就是把全国大市场带到农民家门口。

今年农博会吸引了来自国内17个省、区、市（包括台湾地区）以及泰国、巴基斯坦、韩国、意大利、法国等12个国家和地区的企业共703家参展，参展内容越来越多。

海南省农副产品（香港）物流公司是海南农产品走向世界的窗口，公司负责人谭柏枝说：“我们参加农博会，

主要是带国内、国际客商来海南洽谈业务，把海南优质农产品销往全球。”

台湾健康农业发展协会副理事长李明珠曾组团参加过屯昌农博会，他说：“看到了影响力，台湾才组团参加海南农博会。感觉人很多，快赶上海南冬交会了。”中国东盟农资商会、贵州省供销社等都组团参会，每年都有大批国内、省内外客户到会寻求商机。

2012年以来，屯昌按照“海南冬季有冬交会，夏季有农博会”要求，不断创新办会方式，农博会越办规模越大，越有特色，越有亮点，已逐步成为全省农业重点品牌展会，成为海南农产品展销订货、出岛出口的重要交易平台，成为海南农业对外宣传的重要窗口。

新变革 推动产业融合发展

7年塑形象，海南农博会的全国

影响力逐渐显现。

随着农博会影响力越来越大，农博会不仅给屯昌现代农业搭建了一个产销对接的平台，也让来自全国各地的朋友领略到了屯昌新农村蓬勃发展的新变化，同时也拉动了屯昌县域经济的发展。

当前海南正在抢抓“一带一路”建设国家战略的历史机遇，充分发挥海南生态立省、经济特区、国际旅游岛三大优势，大力推进“多规合一”改革，努力打造中国旅游特区和自由贸易园区，农博会又迎来了新的发展机遇。

今后农博会如何走呢？屯昌县委书记田志强表示，屯昌作为农博会的举办地，努力提供全方位、高质量服务的同时，还要使农博会更加突出开放性、融合性、服务性，充分借助“互联网+”、“国际旅游岛+”和“农业+”的新模式推进现代生态循环农业与二、三产业融合发展，办成合作共赢的平台、合作共赢的盛会。



5月22日，2016年第七届中国海南（屯昌）农民博览会，美食街上食客众多。

袁才 邓积钊 陈若龙 摄

屯昌美食引爆农博会

“快来看一看，这是屯昌肉粽，屯昌黑猪做的馅！”“屯昌的芋头饼最好吃，我家的最正宗！”“花生饼，用的都是自家种的好花生，绝对美味！”……在农博会的美食一条街上，吆喝声四起。刚一走进美食街，食物的香气就扑面而来，引得无数吃货为此驻足。

要说这里有什么，农博会期间，一场“舌尖上的屯昌”名吃名厨评选活动，遴选出屯昌十大小吃：香糯椰子卷、屯昌黑猪粉汤、炸葱酥、玫瑰鲜花饼、屯昌腌粉、花生饼、屯昌机粽、萝卜糕、木薯饼（甜、咸）、屯昌黑猪肉粽等；评出的屯昌十大名菜为：屯昌阉鸡、灵芝香鸡汤、南乳烟羊腿、沉香鱼头、脆香乳羊排、香煎五花肉、农家什锦素菜、清炒凉瓜丝、屯昌特色猪脚、槟榔花香草鸭等。这些屯昌本地色色香的美味，美食街上全都有！

整条美食街有近百米长，43家参展企业整齐坐落在街道两旁，各家的美食不尽相同。多样美食，自然也吸引了无数吃货，美食街上人头攒动，游客走走逛逛，品尝各样美食。来自海口的赵先生正是趁着周末，带着家人来到农博会逛逛，在美食街品尝了屯昌黑猪肉粽和香糯椰子卷后，赵先生赞不绝口：“口感细腻、香糯，回味无穷！”说罢，赵先生又抓起一份萝卜糕大快朵颐。

屯昌县农博会指挥中心相关负责人介绍，今年美食街的人流量超过13万人次，为历年之最。为了能让游客吃上安全放心食品，所有进驻企业都经过农博会指挥中心严格筛选，食品的原材料和制作流程也都有严格把控，美食街现场还设有休息区和遮阳伞，专为游客提供更好的美食体验服务。

（本版撰文/洪宝光 刘梦晓 邓积钊）



5月22日，2016年第七届中国海南（屯昌）农民博览会展厅现场火爆。

袁才 邓积钊 陈若龙 摄

全国供销社系统1700种产品亮相屯昌农博会

2016年中国海南（屯昌）农民博览会上，全国供销社系统1700种产品亮相屯昌农博会全国供销社系统展销馆中，海南省供销合作联社精心组织的全国15个省份供销社系统的163家企业共1700余种展品，成为备受各界人士和当地居民关注的焦点。

海南省供销合作联社从今年3月18日就发函邀请全国供销社系统单位组团参展，开始筹备布展、接待和宣传工作。截至5月19日上午12点，共有全国15个省级供销社系统163家企业参展，其中参展企业申请展位195个，展位供不应求。客

商315人（省外客商236人、本省客商79人），展品1700余种。海南省供销社系统企业——海南省供销集团、海南省新供销天润放心粮油公司、海南省供销集团茶叶公司、海供超市贸易有限公司等企业，都精心组织了特色、优质产品参展。

海南省供销合作联社作为最早发起人和主办单位之一，在历届屯昌“农博会”上都发挥了重要作用。本届农博会全国供销社系统共设120个展位，分为全国供销社系统展区和海南供销社系统展区，展示展销全国供销社系统的名优产品、优质生产资料和供销社系统农产品电商等。

专题 | 关注海南名粽展销会之海南名粽

数百年醇香搭上产业化创新的“快车” 和乐有粽揽亿金

自古不变的美味

在海南，端午节的节日气氛从节前的近十天就开始了，包粽子、吃粽子也成为端午活动的主角。在“群雄逐鹿”的海南粽子市场竞争中，万宁和乐粽以其久远历史和香醇美味而声名远扬。端午将至，和乐粽的各生产商已经做好充分准备，迎接销量高峰的到来。

近年来，在万宁市委市政府的支持下，和乐粽走上了产业化发展道路，在保留传统工艺的同时，利用本地资源禀赋，不断创新口味，成为亿元产业。

和乐三角路，是和乐粽的聚集地。在这里，沿着街边的店铺全是粽子店，一年四季都包粽子、卖粽子，一口口大锅里的粽子香味，已飘散几百年。据万宁市相关资料记载，万宁市和乐三角路自古就是万宁通往海口的驿站之一，古时曾建有三角亭为过往行人休息歇脚打尖，被誉为万州八景之一。和乐成为驿站后，这里就兴起做粽子，具体是在明朝还是清朝，或者更久远，已经没法考证。因为以前交通不便，行人走到

和乐三角路，总要在驿站歇个脚，肚子饿了，吃上一个和乐粽子，喝上一杯鹧鸪茶，不但能缓解旅途的疲劳，还能精神抖擞的继续赶路，久而久之，经过人们口口相传，和乐三角路的“一粽一茶一旅途”的美名远扬开来。

和乐三角路口越来越繁华，便于携带又饱肚子的和乐粽便有了市场；做粽子的人多了，便有了竞争，每家便从原料和工艺上入手，把粽子做得更好吃，这便成了和乐三角路一带粽子店的生存之路。

好手艺造就好味道

“和乐粽子的美名能传播开来，除了毗邻古代的驿站外，还和粽子的美味分不开，与它的地理位置有关。”和乐温氏粽子传人温国辉介绍说，选料选优是和乐粽子美名经久不衰的秘方。和乐粽子所需的“吃海鲜的黑猪肉”“喝海水的咸水鸭蛋”和“太阳河边的糯米稻”等绿色原料皆产于和乐。

和乐粽子所用的糯米别具一格，河水与海水交汇处的和乐镇出产糯米略带咸味、营养丰富；和乐小渔村里，黑猪在

沙滩上游荡，以小鱼、小虾、海菜和椰子肉为食，可以说是吃着海鲜长大，造就其独特的肉味；和乐咸水鸭以麻鸭、红鸭、白鸭为主，在小海边的滩涂地自由放养，其鸭蛋腌制后色泽澄黄，入口沙软。

煮粽叶、制馅料、麻绳包扎、柴火慢煮……经过一道道工序，和乐粽子终于出炉。吃上一口粽子，糯而不腻，咸香可口，既有糯米的柔韧，又有猪肉的浓香；喝一口鹧鸪茶，清香宜人，解乏去腻，与粽子的味道丝丝入扣。



一位女游客在观赏和乐粽子。温忠龄 摄

不断创新走向品牌化

龙舟赛上办起“和乐粽子节”，海口开了新闻发布会、参加各地博览会……2010年起，万宁积极打造和乐粽子产业，拨款扶持和乐粽子生产工厂化、规模化、市场化建设，申办安全生产认证、产品质量认证等，制订和乐粽子的标准化生产流程，引导和乐粽子走品牌化道路。

在刚刚结束的2016中国·海南名粽展销会上，万宁展馆人气爆棚。“没想到价格并不占优势的和乐蟹粽卖这么好，都供不应求了！”万宁的温氏和乐粽负责人温国辉说，去年，公司立足万宁特色，采用正宗和乐膏蟹的蟹黄、蟹肉为原料，研制生产出风味独特的和乐蟹粽。尽管一个200克的和乐蟹粽卖到30元，但仍受到广大市民游客的追捧。而龙滚菠

萝与香甜糯米结合的菠萝粽，也受到不少内地顾客的欢迎。

除了口味创新，和乐粽在“走出去”上做足了功夫。“通过微信、淘宝等平台订购的粽子，已占销售总量的三分之一。”万宁五月香和乐粽负责人之一赵应琼说，公司成立了品牌的微信公众号，并通过微店等各类网络平台推介和乐粽，使得顾客下单更为方便快捷。

不忘根本，创新理念，和乐粽子产业化道路也越走越宽阔。据了解，万宁和乐粽作为海南四大名粽之一，现在一年的订单已达上千万个，年产值近一亿元。按现在一个作坊30人左右的规模来算，和乐粽产业已解决了近1500人的就业问题。

（本版撰文/优优 陈循静）

万宁名粽企业展示

一、海南万宁利嘉食品有限公司

联系人：温国辉 1811777188

品牌名：和乐温氏粽子

企业简介：选料选优和工艺独特，是和乐温氏粽子美名经久不衰的秘方，儿时的记忆是妈妈每年端午节将刚起锅的肉粽拨开粽叶，放在瓷盆内，用筷子均匀地夹成四块，块块有肉，糯而不烂。吃起来鲜滋滋，油津津，油而不腻，独具风味。吃完肉粽看龙舟洗龙水，希望不只是儿时的乐趣，更希望和乐粽子能走出万宁，走出海南、随着国际旅游岛的春风飘向全世界。

二、万宁五月香食品有限公司

联系人：赵应琼 18789670771

品牌名：五月香

企业简介：万宁五月香食品有限公司拥有十几年的粽子生产工艺，并具备先进的生产设备和专业化的生产流水线，其生产的和乐五月香粽糯而不烂、香飘四溢，不但有传统的蛋黄粽，还新推出了椰子肉粽、海鲜虾粽、和乐蟹粽、红豆肉粽、排骨粽等品种，满足不同人群的口味需求。

三、和乐粽子第一家

联系人：陈贞龙 18876834719

和乐粽子第一家是一家经营有三十年历史

的传统手工制品粽子店，粽子的调料一直引用家传的环保制作方法不添加任何的防腐剂。肉质鲜美，配料口感俱佳。欢迎新老顾客端午来和乐镇品尝一下具有当地特色的海鲜粽子，相信会有一次流连忘返的难忘经历。地址：海南省万宁市和乐镇三角路。

四、万宁和乐润誉食品有限公司

联系人：叶先生 13976468833

品牌名：润誉

企业简介：产品有和乐黑猪肉“吃海鲜的黑猪肉”；咸水鸭蛋“喝海水的咸水鸭蛋”；豆蔻“六连岭深山粽子叶”；糯米“太阳河边的糯米稻”。

五、温华钊粽子店

品牌名：和乐三角路温华钊

联系人：温先生 13876235430

企业简介：粽子传情，千家万户的爱，儿时妈妈的味道。温华钊粽子的特点：香味独特；形靓丽雅；熟而不烂。主要推出蛋黄鲜肉粽，蛋黄排骨粽。



和乐黑猪肉粽子。琼文 摄



工人们在包和乐粽子。
琼文 摄