

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，内容也丰富多样：有省内其他市县传统展销的农副产品、农业加工品、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了众多人前来参与，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、论坛等综合性展会。

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。”中国东盟农商会、贵州省供销社等都组团参会，每年都有大批国内、省内客商到会寻求商机。

2012年以来，屯昌按照“海南冬有冬交会，夏有农博会”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们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，美食街里食客众多。
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！”“屯昌的水薯饼最好吃，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，遴选出了屯昌十大小吃：香糯椰子卷、屯昌黑猪粉汤、炸葱酥、玫瑰鲜花饼、屯昌脆粉、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、南乳焖羊腿、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。这些屯昌本地色香味俱全的美食，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，品尝多样美食。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口快朵颐。

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)

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，海南省供销社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。

海南省供销社合作联社从今年3月18日就发函邀请全国供销社系统单位组团参会参展，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，都精心组织特色、优质产品参展。

海南省供销社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农产品、优质生产资料和供销社系统农产品电商等。



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

专题 | 关注海南名粽展销会之海南名粽

数百年的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，不断创新发展，成为亿元产业。

和乐镇三角路，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，一门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

沙滩上游荡，小鱼、小虾、海藻和椰子肉为食，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膏蟹粽卖这么好，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膏蟹粽。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)



和乐黑猪肉粽子。琼文 摄



工人们在包和乐粽子。琼文 摄