海韵天成珠宝：

用“工匠精神”追求品质珍珠

■ 见习记者 郭畅

璀璨的珠宝世界里，珍珠最能体现珠宝的特性，有“珠宝皇后”的美誉，其中天然珠雍容华贵，海水珠光华秀丽，淡水珠清纯典雅。

海南海韵天成珠宝有限公司是海南地区一家集珍珠养殖加工、开发设计、批发零售为一体的专业珠宝公司，珍珠养殖技艺主要传承中科院南海研究所，结合海南得天独厚的海水资源，养殖出品质上乘的珍珠。在加工工艺方面，公司引进全套意大利设备和国际一流加工设计人员，生产出质量好、款式新颖的产品，成为香港多家国际品牌的供货商。

海南海韵天成珠宝有限公司董事长侯畅在接受记者采访时提到：“我国宋代就发明了海水养殖珍珠的方法，到明代又开始了淡水珍珠的养殖。而如今我们经过长时间研究和实践，已经形成了一套完整的人工养珠的科学技术，取育珍贝外套膜的外表皮制成小片，用手术方法插入另一育珠贝的外套膜结缔组织中，使之形成珍珠囊，产生无核珍珠，由于现在海南地区大面积大数量地人工养珠，加之科学管理、科学加工，所以人工珍珠已占领了广阔的国内外市场。”

海韵天成珍珠从珍珠养殖的源头环节出发，重视对珍珠贝苗的育种，通过多年来的积极探索，提出用砗磲贝养殖珍珠的养殖方法，这种方法不容易造成珍珠在贝珠内感染、死亡，有排异性小的优点，人工可操控性强。

“在养殖珍珠的过程中，我们也深感海洋环境保护的重要性，珍珠养殖对海水纯净度要求高，所以，在对海水质量上的监控，也是我们保证珍珠品质的重要因素之一。”侯畅感慨地说。

据介绍，珍珠有着严格的生长周期，黑珍珠和金珍珠的生长周期在七年左右，白珍珠也需要两年的培育期，在珍珠培育时间跨度长影响短期利润的问题上，侯畅颇具幽默性地说：“我们不是做以量取胜市场营销模式，而是希望通过岁月的打磨，将优质的珍珠艺术品献给世人，对于做珍珠，我们是有情怀的一代人。”

所谓“珠光宝气”，光泽是珍珠的灵魂。在海韵天成时尚珠宝设计中心，设计师把珍珠平放在一块洁白的软布上，我们就能看到珍珠流溢出的温润的光泽。迎着光线看，这颗珍珠可以看出发出七彩的虹光，层次丰富变幻，这就是海韵天成珍珠给人们带来的视觉享受。而“珠圆玉润”，珍珠越圆越美，越符合中国人的审美习惯。我们看到海韵天成大颗粒、精圆的珍珠，显现出如圆月一般的美感，配合光泽，营造出一种朦胧的意境美。专注珍珠养殖19年，正是在岁月中对珍珠年轮的“打磨时光”，对珍珠品质的“精心呵护”，才有了海韵天成展厅时尚橱窗内一件件“摄人心魄”的珍珠艺术品。

“华丽的外表需要附着在一颗优雅、涵养的内心之上，否则所谓的‘华丽’无疑是刺眼的，不和谐的。世间女人多是可爱的，但爱珍珠的女人必定是内外兼修的女人。”这是海韵天成设计师对于珍珠的理念。在珍珠情结中体会优雅含蓄，这也是海韵天成珍珠产品带给消费者的深切感受。

侯畅说，一颗珍珠里的“工匠精神”是海韵天成对于珍珠事业的美好初衷，在未来的企业愿景中，海韵天成人会保持一颗“洗尽铅华”的心去追求珍珠的上乘品质，引领海南珍珠企业百年传承。

（本报海口8月30日讯）

海韵天成珍宝有限公司的产品和专卖店。

海南海韵天成珠宝有限公司董事长侯畅：

用传承和创新打造民族珠宝品牌

■ 见习记者 郭畅

珍珠的美，源于深厚的文化底蕴和内涵，经得起时间的推敲和考验。海南海韵天成珠宝有限公司是一家集珍珠养殖加工、开发设计、批发零售为一体的专业珠宝公司。长期坚持做“美的事业”的海韵天成珠宝，走在了海南珠宝发展的前列，成为首届“海南老字号”珍珠企业。

潮起潮落，美丽的海南岛孕育着希望，孕育着无限的可能，在创办海韵天成珠宝有限公司之初，面对椰风海韵、春光无限美好的海南岛，海南海韵天成珠宝有限公司董事长侯畅就问自己：我们做什么？我们的使命是什么？我们将走多远？

眼界即境界：

从单一养殖加工到品牌化经营

1997年，海南海韵天成珠宝有限公司在三亚成立珍珠养殖基地，与南海研究所合作，发展传承珍珠养殖技术，1998年，又先后在临高、儋州成立养殖基地，引进的先进珍珠养殖插核技术、加工工艺，使企业快速成长，产品远销美国、日本等国家，为海南珍珠业发展奠定基础。

侯畅坦言，如果没有品牌做支撑，在竞争异常激烈的旅游商品市场，仅仅做珍珠的养殖加工业迟早会被市场所淘汰，原料进、原料出，这样的模式附加值极低。珍珠产品要深加工，提高科技含量和附加值，必须要花大力气，把产业逐步推向高端，同时拥有自己的终端销售网络。侯畅坚定地说：“接下来，海韵天成必须走品牌化的发展道路，打造中国的民族品牌。”

此后，海韵天成打破了原来千篇一律的珍珠项链，成功开发了系列珍珠高端产品。1990年，海韵天成珍珠在海口、三亚、广州设立专卖店，进军零售市场，至今全国有直销店三十多家，2006年开始参加美国、日本等地国际珠宝展，2012年入驻海口美兰机场免税店，成为海南特色产品的代表，面向全球的消费者，成为海南的领导品牌。

视野即胸怀：

借助互联网时代下新渠道优势

众所周知，中国的珍珠产量约占全球80%，是当之无愧的世界最大珍珠出产国。然而，由于长期以来缺少强势珍珠品牌，巨大的上游资源优势并未给中国带来世界珍珠产业中的领导地位。侯畅认为：“唯有培育好以品牌定位为核心竞争力的‘根茎’，才能实现后续电商渠道的枝繁叶茂，最终实现品牌向上的愿景。”

顺应产业的品牌化转型，海韵天成珠宝谋划品牌向上力，在未来产品发展道路上，力求有效整合线上及线下渠道的优势资源。侯畅认为：“一方面，要巩固传统渠道的核心优势，与线上渠道联动，拓展产品体验及增资服务；另一方面，线上渠道作为品牌互动和线下引流的重要输出口，可根据自身情况自建商城或与第三方平台合作，搭建‘多站点、全覆盖’的复合型渠道结构，与传统实体店铺互补，形成完善的销售体系。年轻化的线上渠道用户，对产品设计有更高的要求，可采用新潮时尚、价位适中的珠宝产品；而线下用户相对成熟，有消费能力，客单价较高，则更适合现货类、高端定制类珠宝产品。”

“将美丽的宝石赋予时尚、高雅、个性，才具有生命力，这就是我们对产品的使命。其次，做好品牌服务、售后服务，才可以为企业赢得未来。”侯畅说。

海南海韵天成珠宝有限公司通过多年的探索逐渐将珍珠产业向规模化、品牌化方向发展，接下来，结合“品质＋设计”的先进理念，顺应当下“互联网”的销售新渠道，企业将不断提升自身的品牌影响力，实现新愿景。

（本报海口8月30日讯）

泡养生温泉 赏七仙胜景 尝黎苗大餐

保亭原生态美食令人流连忘返

遁入海南中部山区，寄情山水间，玩得尽兴、住得舒心，自然味蕾绽放、食欲大增，保亭黎族苗族自治县丰富多样的原生态黎苗美食一定不会让你失望。

精心研制黎苗美食

槟榔谷景区自开业以来，一直执着于对原生态黎苗文化的深入挖掘、全力保护和大力弘扬。黎苗饮食文化是黎苗文化的重要组成部分，在槟榔谷景区内，除了有啵隆餐厅，还有黎苗风味美食街，不少黎苗美食在这里都可以品尝到。

据介绍，槟榔谷面向游客主推精心研制的六大特色黎苗菜肴，分别是芭蕉芯炖排骨（野生芭蕉芯、黎家小脚猪）、包烧烤鸡（会上树的鸡）、蒌叶煎河虾、酒糟焖石鲮鱼、竹香小黄牛、江山如此多娇（将山里采摘的新鲜红藤芯与山里河水中的石鲮鱼放在木炭上一起烘烤）。当然这里还有黎家竹筒饭、苗家三色或五色饭、山兰糯米糕等小吃。

中华药膳源远流长。海南的中部有很多天然的药材和野生菜类，呀诺达雨林文化旅游区在传统工艺的基础上不断创新，运用独特的烹调技法，结合海南地方特色，将雨林中的山药、野菜、野生菌、土鸡、水库鲜鱼、特色蔬菜引入药膳，形成了独具特色的雨林药膳。

呀诺达雨林养生药膳是兼有养生功效和食品美味的特殊膳食，富含蛋白质、多种维生素和人体所需的多种氨基酸。既可有效地补充人体能量和营养物质，又能调节机体内物质代谢，增强机体的自稳状态，提高抗病免疫力，改善心肺功能和造血系统的功能，促进血液循环等，达到滋补、强身、养颜、瘦身、防病、延寿等作用。

据介绍，雨林药膳菜肴主要有槟榔花煲猪肚、槟榔水库鱼、巴戟纸锅果园鸡、益智肚丝乳鸽、干煸茯苓东山羊、雷公根秘制豆腐、干煸松茸菌等。

除了两大5A级景区美食亮点纷呈，七仙岭脚下分布着各类高档酒店10余家，每个酒店都有自己的特色菜品。海南七仙岭龙湾珺唐酒店推出了金牌风沙鸡、金瓜烩野菌和布袋豆腐等特色菜。“金瓜烩野菌的食材主要有虾仁、红豆和杏鲍菇等，布袋豆腐外层是豆腐皮，里面包裹着羊肚菌、木耳、香菇等，这些都是养生膳食。”酒店行政总厨蔡兴德在向客人介绍时说。

入住海南七仙岭希尔顿逸林温泉度假酒店，到前台开房时，服务员都会送给客人一份特殊礼物——巧克力曲奇饼。“我们这里有苗家香茅温泉蛋、秘制雪花牛肉、和风炭烧西部牛仔骨、叫花鸡和九层塔银鳕鱼等特色菜肴。”酒店中厨厨师长介绍说。

呀诺达药膳。

香煎石鲮鱼。

带皮小黄牛。

难忘的美食体验

说起保亭美食，就不能不提保亭特色农乐乐。大家都叫农家乐，在保亭却叫“农乐乐”，虽只有一字之差，但保亭的农乐乐项目选址清幽、装饰上独具黎苗农家风情，菜品则多取材于地道的黎苗农家，确实给人带来了不一样的农家美食体验。

早在2008年，保亭就主张大力发展“吃农家饭、住农家屋、干农家活、享农家乐”为主题的休闲旅游项目———农乐乐，使其不但成为新的休闲娱乐方式，也成为保亭农民致富的重要手段和经济来源。随着保亭旅游与地产业的快速发展，保亭农乐乐休闲旅游项目发展迅速，也出现了功能类型多样化、投资主体多元化、服务管理规范化的良好局面。

黎族人好客，即使是过路投宿的陌生人也会受到热情的欢迎和款待，黎族人待客必有酒，最好的是杀鸡或取出“鱼茶”、“肉茶”（一种用炒米碎干腌的鱼肉食品）。如是邻居知道这家有客人来，也各自拿来酒菜陪客，互相敬酒对歌，有时通宵达旦，热闹非凡，直到宾客一醉方休。保亭的地方美食具有浓郁的黎苗特色，黎苗传统小吃都是利用传统方法制作，荟萃黎苗风情，色泽鲜嫩、味道清香、口感独特。

七仙门农乐乐依托果园静谧的环境，以打造农家特色餐饮菜肴为主，让您体验边垂钓边用餐的乐趣。阿清嫂农乐乐位于七仙岭脚下的保城镇排寮村，紧挨七仙岭景区道路边上，由农家庭院建设起来的农乐乐，拥有8间普通标间，既可用餐，又可提供住宿服务。享受地地道道农家特色美味佳肴之后，亦可去充满野趣的温泉池里享受温泉浴，消除旅途之疲劳。

隆滨黎苗农乐乐位于保亭县城至加茂镇的公路旁，自然环境优美，北望远处是雄伟的七仙岭，近观鱼塘里会飞的鸭、爬山的鹅成群结队，与鱼塘里的鱼儿共享水中之乐趣。隆滨黎苗农乐乐主要经营本地黎苗特色菜及本地鹅等菜肴，这里的红毛丹炖排骨汤是一道美味特色菜。

菠萝岛农乐乐是一家以菠萝蜜为特色的农家乐，菠萝岛里当然不只有菠萝蜜，果园里除了菠萝蜜，还有龙眼、红毛丹等水果供客人采摘，价格都是按市场零售价出售。在鱼塘边垂钓，过一下渔翁的瘾。此处四面环绕山岭，清静无喧，住在这里的话心情就更加愉悦了。

这里独有的水上庭院让人印象非常深刻，望着脚下潺潺的流水，四周绿树环绕，倒映水中，倒有一种悠然自得的感觉。这家农乐乐主要菜品有：菠萝（蜜）鸡煲、菠萝（蜜）炒猪肚、红毛丹肉丸汤、红烧五脚猪、香煎小黄牛、菠萝（蜜）炒牛肉等。

部分农乐乐还有黎家竹筒饭、苗家三色饭、黎家牛皮茶、山捞叶煎蛋、鲜竹柴鸡面等特色黎苗美食。在温泉水中泡成的温泉蛋别有一番滋味，蛋白已煮硬，而让人不解的是，内中的蛋黄却是还保持半流体性质，口感相当特别。

保亭还有数十种野菜，如马齿苋、树仔菜、雷公笋、雷公根等，野菜吸收大自然的灵气，野生野长，既没有化肥的催生，又没有农药的污染，营养价值还很高。端上餐桌，别具一格，入口品尝，别有风味，是真正的天然绿色食品。

（见阳 贾磊 黄青文）