

2017海口(北部湾)城市旅游推介会圆满落幕 为区域融合新发展贡献海口力量

■ 本报记者 梁君穷 李冰

12月18日下午，海口在广西钦州市成功举行城市旅游推介会，至此，2017海口（北部湾）城市旅游推介会圆满落幕。这也是今年下半年以来，海口在北部湾城市群举办的第五场推介会。海口积极推动北部湾城市群的区域合作，携手湛江、北海、钦州等城市，共同打造北部湾旅游“黄金海湾”，为北部湾区域融合新发展贡献海口力量。

区域合作交通先行

12月16日18时许，海口“棋子湾”客轮在夜色中驶离码头，开启了赴广西北海的首航征程，正式拉开了海口跨越北部湾邀客的序幕，这也是海口为推动桂琼海上航线发展，畅通北部湾海上旅游通道贡献的海口力量。

海口市政府副秘书长杜欣能表示，近年来为加快推进琼州海峡一体化发展，海口、湛江以基础设施一体化为先导，首先推进港航资源的一体化，建设互联互通的海上交通大平台，努力实现“路通财通、港通财通”。

今年4月28日，直升飞机“琼州海峡航线”正式开通，从海口到湛江徐闻县仅需18分钟；目前正在设计建造高速客滚船，计划海上航行半小时，上下船各15分钟，基本满足乘客一小时过海需求。

12月17日，在广西北海市举行的2017海口城市旅游推介会上，海口与北海签订了交通旅游合作框架协议。根据协议，两市将共同推动桂琼海上航线发展，并探索开辟广西至海南的海上快艇、邮轮旅游航线，以及环北部湾邮轮航线和跨国邮轮航线，将在交通、旅游、信息化建设、安全应急等领域建立全方位的联系。

海口市副市长孙世文说：“往返海口与北海之间的‘北部湾66’号、‘棋子湾’号客轮已升级改造为旅游船，乘船出行旅游将更加舒适和便捷。”他表示，海口将致力于推动包括水上飞机、



推介会上，海口推介团的歌舞表演。 本报记者 张茂 摄

快速客船、邮轮航线等在内水上交通方式的升级，缩短跨越北部湾的时间。

旅游为抓手推动合作共赢

今年8月、9月，海口先后在广东省湛江市举办了3场推介会，12月17日、18日，海口又先后在广西北海市和钦州市进行城市旅游推介，以旅游为抓手推动北部湾城市间的合作共赢。

海口、湛江两地因地缘相近，旅游资源互补性强等原因，双方区域旅游合作迎来了难得的发展机遇，目前已签署《区域旅游联盟合作协议》，积极

打造湛江—海口“一程多站”精品旅游线路，推出“一路向南去看海”等5条精品旅游线路，并率先实行旅游官网互联互通、信息共享。

广西北海市副市长陈勋说：“北部湾城市群面向‘一带一路’沿线，应以旅游和交通合作为起点，进一步加强城市间的合作。”据介绍，今年以来，北海加强与海口间的旅游合作，并以旅游互惠出发点，深化多个领域合作。

“海口将以旅游文化交流为突破口，通过交流增进了解、密切往来，从而寻求与北部湾城市在更广阔的领域实现互惠互利、合作共赢，最终实现区

域一体化融合发展。”海口市旅游委负责人表示。

促进北部湾区域融合发展

“海口将在航运、旅游、农业等领域进一步深化与环北部湾城市合作，实现抱团发展。”海口市政府相关负责人表示，明年海口将继续面向北部湾城市群开展城市旅游推介活动，不断提升海口的区域影响力和知名度，以实际行动为北部湾城市群的融合发展贡献海口力量。

2017年1月20日，国务院批复同

意建设北部湾城市群，打造“一湾双轴，一核两极”的城市群框架。北部湾城市群包括广西壮族自治区、广东省和海南省的十余个城市，常住人口超过4000万。

“北部湾城市群间的融合发展已是大势所趋，海口与北部湾城市群中的其他城市地缘相近，人文相亲。”孙世文表示，海口将以旅游经济合作为重要抓手，推动北部湾城市间的合作共赢，谋求港航物流、海洋渔业等方面达成更深、更广的合作，以实现优势互补、客源互济，从而达到资源共享、互利共赢。

两场推介会吸引 超170万人次在线关注

本报钦州12月19日电（记者梁君穷 李冰）2017海口（北部湾）城市旅游推介会昨日下午在广西钦州市圆满落幕，北海、钦州两场推介会为北部湾的市民游客带来了精彩纷呈的旅游文化盛宴，除了现场近800名嘉宾外，视频直播还引发超170万人次的关注。

海南日报客户端、南海网宽频、新浪海南、海口旅游委官微、海南在线、聚焦广西微信公众号等多个平台同步直播推介活动，17日在北海举行的推介会吸引了近77万人次在线收看，18日在钦州举行的推介会更是吸引了超过94万人次关注。

活动前期，通过新闻报道、专题宣传、广告投放、船上联欢会等各种宣传活动在北部湾南北两岸开始造势，在两地营造了浓厚的舆论氛围。由此，这次推介会得到琼桂两省区及国内多家主流媒体争相报道，社会反响热烈。

活动现场，海口推介团队通过互动游戏、有奖问答、微信摇一摇等方式，将现金红包、春光特产大礼包以及“海口三天两晚豪华体验游”等丰厚礼物送给现场嘉宾及市民游客。此次推介不仅通过报纸电视等方式宣传，还通过微信线上小游戏、h5页面进行推广。省内外多家重点媒体都对活动进行关注，包括人民网、中新网等中央媒体，而海南日报、广西日报、钦州日报、北海日报等地方媒体发布多个版面宣传。

广西北海康辉国际旅行社有限公司副总经理姚流初说，广西的旅游业还可借助海口开通至越南和菲律宾的邮轮旅游，将已成型的陆路出国旅游拓展至海路，丰富游客出行体验。

“近年来随着北部湾沿岸城市社会经济水平的较快发展，众多来自西南、西北地区的游客也将北海、钦州及湛江作为来海南旅游的中转站，所以在此举办推介会意义重大。”海口市旅游委相关负责人表示，这次推介效果良好，扩大了海口在北部湾城市群中的影响，未来将面向北部湾城市群进行更多推介。



观众展示拿到的海口旅游推介资料。 本报记者 张茂 摄

专题 | 关注儋州农业品牌系列之儋州红鱼

“咸鱼分装”获地理标志商标

儋州红鱼：打一场漂亮的“咸鱼翻身仗”

在海南菜里，咸鱼茄子煲是深受顾客欢迎的一道菜，而这菜里的咸鱼就是红鱼干。

近年来，儋州市大力打造红鱼品牌，推进产业升级，这种“胖嘟嘟、肉肥美”的深海鱼类，正在被越来越多的吃货列入美食搜索名单。

厉害了 我的儋州红鱼

红鱼是一种生活在南海水深50米至90米处的深海鱼类，尤以北部湾海域盛产。它个体大，全身鲜红色，故得红鱼之俗名。红鱼肉小型鱼类，因而生得健身壮实，肉厚刺少，蛋白质含量高，营养丰富，被列为优质海产鱼类，是著名的海鲜美食。

“无鱼不成宴”，这是长久以来儋州的一种风俗。儋州咸鱼品类丰富，有红鱼、鳗鱼、红线鱼、小银鱼、鱿鱼等数十个品种之多，其中尤以红鱼干最为著名，是当地人逢年过节的馈赠佳品。咸鱼的生产和加工已有上千年历史，积淀了丰富的文化底蕴。在儋州及周边地区，沿海渔家“三牲”拜祖必有鱼，尤以红鱼为上。

“过去，能吃上红鱼是有钱人家的象征。渔民捕捞上来后都不舍得

吃的。”在那大镇最大的海产品销售区——红旗农贸市场，一位销售咸鱼干的大姐介绍，上世纪80年代，一条红鱼干卖四五元钱，这对当时的家庭来说可是一笔不小的开支。如今，一般的红鱼干在过年的时候可以卖到四五十元钱一斤，品相较好的，可以卖到80多元一斤，一整条红鱼干就可卖到三四百元。

儋州红鱼干不仅是当地人爱好的美食，逢年过节还是送礼的佳品，尤其在过年时，儋州人喜欢在家里挂一条红鱼干，寓意在新的一年里“鸿（红）运当头，年年有余（鱼）”。

深厚的人文底蕴，使儋州红鱼产品具有先天的优势。具有地方风情的儋州红鱼等特色产品，最易激发绵长的乡愁，激发怀旧和思乡情结，进而提升省内外消费者心目中的“儋州印象”。



儋州市白马井渔港一派繁忙景象。

B 获地理标志商标 产品生产标准化

“2015年，协会为儋州红鱼干申报地理标志商标，就是为了让儋州红鱼能够有统一标志，通过建立统一标准，统一管理，以品质品牌站稳市场、拓宽市场。”专注海产品加工的儋州创华实业有限公司负责人叶生慧介绍，2017年1月，儋州红鱼干成功获批国家工商总局核准地理标志商标注册。

品牌最有力的支撑是过硬的产品质量。据了解，儋州红鱼产业坚持走出“标准步伐”。近年来，儋州市海洋与渔业局等职能部门，积极引进多所

高校的相关专家学者，为“儋州咸鱼”产业突破性发展支招。制定和推行标准化流程、技术标准，申请地理标志保护，多项举措组合出击，做大做强这一特色产业。

儋州市海产品加工协会成立于2014年，目的是为了联结带动儋州市渔民和加工企业共同发展，规范市场管理。协会由儋州创华实业有限公司发起成立，会员单位有儋州市海明洋冷冻厂、儋州逢秋瓜菜专业合作社、儋州一片海渔业专业合作社，以及50多名渔民船长。

作为协会会长的叶生慧，2015年开始组织申请儋州红鱼干、光村沙虫两个地理标志商标，“协会的职责就是给我市海产品加工企业，以及渔民兄弟提供市场信息，加工培训新技术和知识产权推广”。

据了解，儋州市海产品加工协会成立以来，已多次组织企业和渔民兄弟在全省参展，多次培训企业和渔民兄弟，进行相关信息收集和知识产权使用，“我们只有一个目标，团结各海产品加工企业和渔民，共同创造更好未来”。

品牌打造助推产业升级

儋州市海洋与渔业局相关负责人介绍，儋州红鱼加工制作主要在新州、白马井和海头镇。近几年，儋州市投入资金，扶持企业改造和更新加工设备，对红鱼进行精加工，打造红鱼品牌，扩大销售渠道。同时，指导和引导儋州创华实业有限公司做好儋州红鱼产品包装设计，找准定位，提升产品的外在形象，积极打造产品品牌。

主要从事红鱼加工、包装、销售等业务的儋州创华实业有限公司，一方面由公司的船队出海捕捞，一方面从海南、广东、广西等地渔民手中收购，将主要产自北部湾的优质红鱼加工成冰鲜鱼、红鱼干，然后通过批发商、出口企业销往国内外，该公司专为红鱼注册的“白马湾”商标，在海鲜品市场逐渐叫响。

叶生慧说，儋州红鱼的品牌已经打造出来，公司将一直严把质量关，将纯天然优质的红鱼推向更广阔市场。此外，公司还将进一步延伸红鱼产业链，研发更多的以红鱼为原料的优质产品，为儋州红鱼产业的发展贡献力量。

千百年来，渔民们传承祖辈的工艺，将红鱼腌制、晾晒成鱼干，使得这种“香破釜”的美味得以绵延至今。

在数百种本土农业产品中，儋州红鱼依靠着标准化、底蕴厚重、品质高端等系列比较优势脱颖而出，跻身儋州九大农产品之列，打了一场漂亮的“咸鱼翻身仗”。

本版策划/周月光 撰文/李金波 周月光



包装好的红鱼产品。



本版照片由舒晓摄