

# 让更多创业青年梦圆海南

## H 海南观察

■ 张成林

日前，省委书记刘赐贵在海口复兴城互联网园区调研座谈，在谈到创新创业时，他深情回忆起之前在琼海乡间农家乐邂逅几位创业青年的情景。他牵挂地说，不知道这几个青年人现在创业怎么样？随后，一场特别寻人活动展开了。广大创新创业者在海南工作怎样？他们的精彩故事引起社会关注。(12月20日《南海网》)

这场寻人活动耐人寻味！只是之前的一次偶然邂逅，现在依然清晰记

得，如果不是深情系之，又怎能记忆如此深刻？这一动人细节透露出省委书记对创业青年的深深牵挂。事实上，对创业小哥的关心与关怀，背后体现的是对坚守海南的广大创新创业青年群体的关注与关切。创业小哥，你们在哪里，现在创业怎样？在新闻媒体的带动下，社会的聚光灯打向了坚守海南的创新创业者。这样的一场特别活动，为何得到广泛关注，因为它牵动着大众创业、万众创新的公众情感。

从更深一层看，对创新创业青年的关怀，展现的是对海南创新创业环境的深深牵挂。就创新创业来看，其成效的取得，固然需要青年

们不畏艰难、敢拼敢为的勇气与努力，同样需要一个多元包容、便捷高效的外部环境。而看看我们所身处的海南——“五网”基础设施渐趋完善、互联网小镇加快推进、各类创业园区逐步兴起……可以说，当前的海南正朝着创新创业的美好天堂奋力迈进。环境的改善，究竟给创新创业者带来怎样的便利？我们迫切需要通过广大青年的创业实践进行有效验证。

习近平总书记强调，全社会都要重视和支持青年创新创业。而对海南而言，这一指示要求显得尤为重要。众所周知，海南是生态省，生态环境得天独厚，旅游资源极为丰富。

这一特性赋予了“大众创业、万众创新”天然优势。一方面，海南特有的青山绿水、碧海蓝天为青年们创新创业提供了理想环境；另一方面，创新创业的广泛开展，可有效带动经济结构的转型升级，这对于呵护海南发展的“最大本钱”无疑大有裨益。这样的互利共赢关系决定了我们必须不遗余力推动创新创业发展。

由此可见，对创业青年的深切关注，折射的正是对海南发展环境不断变好的深深期待。我们希望，在寻访创新创业故事过程中，海南的创新创业环境能够得到充分检验，不足之处能够得到及时修正；也希望类似的贴心暖心之举能够在我省不断上演，从而为海南发展筑实温情、人文底色。

进，都需要创新创业者用创意去打磨、用智慧去塑造，只有这样，我们才能更好地满足新时代人民对美好生活的需求。因此，我们要用温馨舒适的环境吸引人、留住人，为青年们营造“破茧成蝶”的机会，用他们的热情推动海南的发展。

由此可见，对创业青年的深切关注，折射的正是对海南发展环境不断变好的深深期待。我们希望，在寻访创新创业故事过程中，海南的创新创业环境能够得到充分检验，不足之处能够得到及时修正；也希望类似的贴心暖心之举能够在我省不断上演，从而为海南发展筑实温情、人文底色。

## H 微评

■ 新华微评：别把开会当落实。层层开会，级级表态，一些单位以会议落实会议，甚至不开会就不会开展工作，患上“会议依赖症”。必要的会得开，但开会开到没时间干事，岂非本末倒置？开展工作关键在落实。摆脱贫山会海，就得创新工作方式，把实干标准立起来，一切围绕做实事、求实效来运转。

■ 人民日报：游客投诉真无效？嫌游客消费低购物少，云南导游怒骂游客。旅游事故频现，已让人审美疲劳。这样的导游败坏风景，吓跑游客，也让旅游业蒙羞。不清理害群之马，风景再美也会黯然失色；不从源头治理，再用心的形象修复也会毁于一旦。涉事导游称“不要以为投诉就有效”，把球踢给监管部门，且看监管人员如何接招。

■ 法制网：给电动车找个安全窝就是给居民装把安全锁。12月13日，朝阳十八里店一村民自建房里，两辆电动自行车起火致5死9伤的惨剧，再一次警醒我们，排除安全隐患一刻都不能松懈，要细致入微排查、发现问题、解决问题，不能留有任何安全隐患死角。以此为鉴，给小区里的电动车找个安全的存放地，同时规范充电设备，是当务之急。

(张辑)

## H 时事图说



### 信息“裸奔”谁来管

还是公共意识，抑或文明意识，都有所欠缺，也就导致了各类交通陋习的层出不穷。当前全省上下正在开展社会文明大行动，目的正是为了补齐社会文明短板，提升民众文明意识。我们要积极配合，自觉摒弃各类陋习。

革除交通陋习，培养文明意识，并非一蹴而就，需多管齐下，综合治理。

一方面，要强化交通执法，减少处罚的选择性、随意性，加大对交通违法行为的处罚力度，通过长时段的严格管理，倒逼广大市民形成文明自觉。

另一方面，要加大文明出行的宣传力度，利用各种方式广泛宣传交通法规和交通文明，大力营造人人讲文明、守规则的良好氛围，让文明观念深入人心。

当前，随着汽车保有量的不断增多，个人的出行文明与否，直接关系到整个交通的便利与否。基于此，我们需要一个彼此尊重、规范有序的公共空间。从这个角度来看，文明出行理应成为汽车时代的必修课。勿以善小而不为，勿以恶小而为之。我们每个人都应从我做起，从点滴做起，加强文明自律，严格约束自我，自觉摒弃交通陋习，让文明出行成为一种习惯，成为一种风尚，共同营造一个文明、安全、有序的道路交通环境。

使用着我们的个人信息？在享受APP便利的同时，我们竟然成了“透明人”，实在让人后怕。我们希望法律、监管、技术共同发力，切实解决移动互联时代的这一大漏洞，让上网更安全便利。这正是：

手机应用客户端，  
信息裸奔谁来管？  
移动互联大趋势，  
方便安全要相兼。

(图/王铎 文/张成林)



扫描二维码  
关注“海南观察”  
“码”上读懂海南

本版言论只代表作者个人观点  
投稿信箱：hnrblp163.com

值班主任：朱和春 主编：张苏民 美编：张昕

## 专题 | 关注儋州农业品牌系列之儋州红鱼

畅销国内市场甚至远销国外

# 儋州红鱼：“游”出北部湾美名扬



儋州白马井渔港，渔民抬鱼上岸。 平宗 摄



儋州创华实业有限公司工作人员正在称量红鱼。 平宗 摄

### 从地方产品到全国性产品

“叶老板，急求20吨鲜红鱼啊！”“叶总，去年的鲜红鱼市场反馈很好，今年再定40吨！”

……

自从儋州创华实业有限公司负责人叶生慧主要专营儋州红鱼销售运作以来，咨询和下单的客户电话陆续不绝，尤其最近红鱼丰产期，过年

### 红鱼游进千家万户

临近，下单客户能把电话打到爆。“批发的客户很多，东北三省以及山东、四川、河南、湖南等地的客户都非常认可我们海南儋州的红鱼，产品一直供不应求。”

时值年底，在儋州创华实业有限公司，每天都会有三五个新老客户过来洽谈业务、聊聊家常。

“我和儋州创华已有十年交情，很信任这家公司的产品，同时公司的创始人和负责人都很实在、重信誉、人品好，大家早都是朋友了！”天津广兴商贸中心负责人崔贵兴这段时间正好在儋州收购海产品。他说他从儋州创华实业有限公司创建之初就一直合作到现在。

“儋州红鱼在我们那很受欢迎，

可谓是海南的一张名片了！”崔贵兴说，这几年他亲眼见证了儋州红鱼的快速发展，不论从规模到产品结构以及深加工，都取得了可喜成绩，“海南周边海水环境好，海产品绿色天然、无污染，非常受食客的青睐。”崔贵兴坦言，“我在儋州创华每年都有几千万元的业务订单，这是我业务的首选！”

### 从鲜鱼到加工 | 儐州红鱼效益多元化

在儋州创华实业有限公司天然晾晒场里，一排排红鱼干正在阳光下享受“自然SPA”，浓缩绝佳美味。

叶生慧说：“红鱼干的销售旺季，一般都在年底。这批刚晒好的两吨红鱼干已经被外地客商早早订走了。”

儋州创华实业有限公司创建于2007年，经营范围涵盖收购、加工、冷冻、仓储、进出口贸易，技术力量雄厚。项目经营上主要采取“公司+基地+渔民”的形式，在白马井镇建立自

己的原料收购销售和供应基地，进行鱼产品的销售及加工。

公司支持100多条渔船出海捕捞作业，并与其建立起购销关系，保证货源充足。公司的主要产品红鱼、裙带、马头鱼、金线鱼、石斑鱼、鲳鱼、虾、墨鱼等冷冻海洋产品常年销往上海、苏州、南京、鞍山、大连、山东等国内各大城市，同时还代理服务供应韩国、日本。

2012年起，公司加强了产品品牌建设，有效利用儋州丰富的渔业资源

和民间传统特色产品打造“儋州红鱼”和以“白马湾”为注册商标的一系列海洋产品，并且在三亚、海口、儋州开设儋州红鱼专卖体验店。

随着儋州红鱼产品在国内外市场的畅销，具有多重比较优势的儋州红鱼产业，正在做大做强，不断发挥规模经济效应。

“我们一直坚持不断地完善管理

和开发更多的健康绿色海洋食品供应市场，方便和满足消费者的需求。”

叶生慧认为，依靠科技，红鱼产业大有可为，目前正在研究利用现代科技手段开发多个产品，在满足各方消费者不同需求的基础上，促进产业链纵横延伸。

目前，“儋州咸鱼”产业正在抓住“休闲渔业项目”和“港湾建设”等机

### 菜品里的百搭“红人”

儋州的西北面为北部湾海域，盛产红鱼，儋民每年捕获的红鱼数量极多。

红鱼肉质极佳，色白味甜，蒸煮烤炸皆适宜。据有关报道，红鱼肌肉中脂类含量低，属高蛋白低脂肪、低比能值鱼类。而其个体长得较大，肉厚刺少，肉质鲜美，营养丰富，因而被列为优质海产鱼类，是著名的海鲜美食。

儋州红鱼晒干后可制作多种美食，不仅可单独成菜，它与不同食品搭配，还可制成各具风味的美味佳肴。比如可做成清蒸红鱼五花肉(即红鱼戏五花)、“红鱼山猪缘”(即红鱼炖山猪肉)、红鱼木瓜汤、香煎红鱼干，还有红鱼粥、红鱼饭等美食。这为延伸红鱼产业链提供了契机。

经过腌制的儋州“红鱼粽”更是别有风味。红鱼粽——又称红鱼筒，是一种酶香鱼，是儋州著名的风味腌制品，深受东南亚消费者和广大游客喜爱的佐餐上品。红鱼粽制作工艺精巧，一般选每条4公斤以内的新鲜红鱼，海水洗净，再用小木棍从鱼口直插到内腔加盐，至鱼肚饱满为止。再将红鱼平排放入鱼池或鱼桶里，层层码盐，最上层以大石堆压。“淡口红鱼粽”腌制5天—7天，“咸口红鱼粽”腌9天—10天后取鱼，抽出鱼腮和内脏，并去鱼鳞，用清水洗三次，将草纸塞进鱼口中，用白纸薄片盖上，加少许猪肉片、姜丝下锅蒸熟。

春节的脚步近了，年味也开始浓了起来。作为必备年货的红鱼已经不再仅仅是儋州人餐桌上的佳品，它开始走向了全国各地甚至发往海外。而它吉祥的寓意“鸿运当头，年年有鱼”让食客们享受美味的同时，对未来充满了期盼的希望。



工人在晒红鱼。 舒晓 摄

本版策划/周月光 撰文/李金波 周月光