

# 打响品牌销售订单渐增 产业发展助力脱贫攻坚 瑞溪粽子越包越“大”

■ 本报记者 李佳飞  
通讯员 王家专

端午将至，粽子飘香。5月29日，海南日报记者来到琼北美食风情小镇——澄迈县瑞溪镇，当地的空气中弥漫着一股“粽子味”，既有粽叶的清香，又夹杂着柴火味。走进澄迈瑞溪初心食品加工坊，只见10余位工人正忙着包粽子。

粽子是瑞溪的传统产业，有300多年历史了。如今，随着社会经济发展，瑞溪粽子又有了新的内涵。”该加工坊负责人李婷自豪地说，近年来，在澄迈县委、县政府和瑞溪镇党委、镇政府的关心和支持下，将瑞溪粽子传统的手工制作工艺标准化，不仅保留了传统的口感和优良品质，更拉长了相关产业链条，打响品牌，带动了一批农民创业就业，成为当地脱贫攻坚的一项重要产业。

截至目前

瑞溪全镇

粽子企业／5家

个体工商户／近20家

2018年

瑞溪粽子

年产量约264万个

产值1757.3万元



制图/孙发强



澄迈瑞溪初心食品加工坊工人将真空包装的粽子进行装箱。  
本报记者 苏晓杰 通讯员 王家专 摄

## A[严把产品质量] 传统手工艺制出美味

冲水、擦洗、晾干……初心食品加工坊内，39岁的贫困村民何德轩正忙着清洗粽叶。他身旁的其他工人，有的在淘米，有的在腌制猪肉，有的在挑咸鸭蛋黄。他们都身着制服、佩戴帽子和口罩，紧张而有序地忙碌着。

“作为重要的扶贫产业，我们首

先必须严把质量关，确保品质，才能打响传统美食品牌。”李婷介绍，为确保粽子品质，既要保证食材新鲜、环境整洁卫生、工人规范操作，还要严格遵循传统工艺要求，人工包裹粽子，用柴火大锅焖煮，“一般都要柴火焖煮15个小时才能出锅，绝不偷工减料！煮好的粽子还要经过灭

菌处理，进行真空包装。”

瑞溪粽子历史悠久，品质有口

皆碑。现代瑞溪粽子，仍然延续传

统手工制作工艺，精选绿色、有机原

料，具有口感酥松，味道清香，吃后

不腻的特点。

在初心食品加工坊工作的大多

都是在当地生活了几十年的妇女，

少数像何德轩一样的男子汉也能搭手帮忙。“都分工好了，每一道工序都有专门的人负责。”何德轩说，以往家庭式包粽子基本都是妇女在做，但随着瑞溪粽子产业不断做大，包粽子的流程已经细化和标准化，男女都一样做工，他一个月能挣得3000多元工资。

## B[开通电商平台] 一周接到近2万个网络订单

李婷今年32岁，十多年前，她跟着父母学做澄迈农特产品销售生意。近年来，随着瑞溪粽子的名气越来越大，一些游客都慕名来到瑞溪旅游和品尝美食，她便萌发新的想法，希望进一步开拓粽子销路，做大做强粽子产业，使之成为当地群众脱贫致富的一条路子。

在政府有关部门的支持下，今

年年初，李婷扩建原本的家庭小作坊，引进先进的灭菌和包装设备，并吸收当地贫困户加盟，成立了澄迈瑞溪初心食品加工坊，常年生产瑞溪粽子。“取名初心，一是要让自己记住瑞溪粽子的传统文化内涵，这不仅仅是一道美食，更有着浓浓的乡土情怀和深厚的文化底蕴；二是要心系当地群众，发展好产业，让父老

乡亲都过上好日子。”李婷说。对于拓展粽子销路，李婷有自已的思路。“往年瑞溪粽子也就卖一个月左右，过完端午节基本就不生产了，这新进的设备和当地闲散的劳动力都是一种资源浪费。”她说，新建的加工作坊将常年运营，生产的粽子计划通过商超、酒店等对外销售，同时她注册的公司

## C[政府大力支持] 宣传推广打响品牌

在瑞溪镇，澄迈瑞溪陈奇食品有限公司的加工作坊内，原本制作牛肉干、腊肠的工人，也在日夜赶制蛋黄猪肉粽子。

“每年端午节前，工人都要加班加点赶做粽子，最多时一天能生产2000多个。”该公司负责人陈奇告诉海南日报记者，在瑞溪，即便是家庭小作坊式的粽子加工点，端午节期

间也能卖掉约1万个粽子，规模稍大的，能卖掉10万个。而瑞溪粽子之所以名气越来越大，并发展壮大成为一个产业，主要得益于近年来政府的大力支持和投入。

近年来，瑞溪镇着力打造美食风情小镇，在春节、端午等传统节日，组织举办各种形式的瑞溪美食品鉴会、推介会、展销会，不断提升

粽子在内的瑞溪美食的美誉度和影响力。

瑞溪粽子出名了，生产和销售粽子的群众渐渐就多了起来。据不完全统计，截至目前，瑞溪全镇拥有粽子企业5家，个体工商户近20家。2018年，瑞溪粽子年产量约264万个，产值1757.3万元，带动就业人数近150人。

今年，受非洲猪瘟影响，瑞溪粽子起售较往年晚了许多，但势头一如既往，订单正不断增多。为保障猪肉等原料供应，瑞溪镇政府每天派人统计商家的需求量，再报送给澄迈县城投公司统一配送，想方设法为商家提供放心猪肉。目前，瑞溪粽子市场秩序稳定。

(本报金江5月30日电)

## 澄迈“村里吧吧”创始人王和山研发粽子新品 粽里添豆腐 味美又畅销

“吃豆腐有吃肉的感觉，香而不腻！”尝过豆腐粽子的食客这样评价。

王和山与豆腐的故事，在澄迈是一个成功的创业案例，他不仅带动村民打造黑豆腐品牌，而且还挖掘出一个特色农产品产业链。

王和山的老家在澄迈县加乐镇加乐村，这里盛产黑豆，他的母亲王爱连也是做豆腐的一把好手。2015年，王和山看好加乐黑豆腐的品质，便尝试将母亲做的黑豆腐放在网上销售，意外地收获了一大批“粉丝”。

之后，他发动亲朋好友成立合作社，一起发展黑豆腐产业。为提高品质，打造特色品牌，他带领村民赴海口石山地区，了解黑豆腐产业发展前景，并专程到西安学习盐水点卤、高温杀菌、真空包装等技术。同年12月底，王和山在海南冬交会现场举办首届加乐黑豆腐厨艺大赛，“加乐黑豆腐”引起了更多关注。

从自给自足，到远销岛内外，加乐村黑豆腐产业在外人眼里已经算成功了，但王和山并不满足于此。

2017年，他与返乡大学生王和祥启动了“村里吧吧”主题乡村旅游联盟项目，围绕“黑豆腐”这一主题，打造互动体验式的旅游景点，发展乡村旅游经济，助力脱贫攻坚。

泡黑豆、磨豆腐、制作的豆腐宴……王和山的“村里吧吧”给游客们留下了美好的回忆。此后，他又相继推出豆沙酥、豆腐乳、黑豆鼓等产品。

今年决定研发新品豆腐粽子后，王和山又拜访了专业人士和企业，反

复进行试验，并请来亲朋好友集中试吃。“火候刚好”“馅料调味香”“可适当增加黑豆腐的量”“鸡肉再加料酒调味”……根据大家反馈的意见，他一步步改进，最终做出自己满意的豆腐粽子，才决定上市销售。

“反响特别好，已经接到订单将近2万个。很多人之前没吃过豆腐粽子，都觉得出乎意料地好吃。”5月29日，王和山高兴地告诉海南日报记者。

(本报金江5月30日电)

## H 澄迈动态

### 澄迈启动全民阅读活动

本报金江5月30日电 (记者李佳飞 通讯员叶上荣)日前，第十一届海南书香节·书香澄迈阅读季暨2019年澄迈县全民阅读活动启动仪式在澄迈县思源学校举行。

启动仪式上，澄迈县委常委、宣传部部长娄和文宣读了县委书记吉兆民向全县广大党员干部推荐的图书书目，并宣布活动启幕。学生代表身着传统服饰，配以音乐和舞蹈，演绎了国学经典诵读，让大家在诵读表演中感受到国学经典的魅力。

活动还表彰了在2018年全民阅读工作中表现突出的先进单位和先进个人，向大拉、博潭、茂坡等村的农家书屋捐赠图书。活动现场还有图书展销，吸引了不少学生驻足挑选购买。

据悉，海南书香节·书香澄迈阅读季是澄迈县委、县政府重点打造的文化惠民工程和全民阅读品牌，旨在培养阅读兴趣，营造阅读氛围，引领阅读时尚，增加长寿澄迈的文化内涵。接下来，澄迈还将以“礼赞新中国，阅读新时代”为主题，围绕新中国成立70周年所取得的巨大成就，开展“名家澄迈行”“作家进校园”等系列阅读活动，部分活动将贯穿全年，为打赢脱贫攻坚战和推进乡村振兴营造浓厚的文化氛围。

### 澄迈“拉网”排查纪律处分执行情况 推动纪律处分执行到位

本报金江5月30日电 (记者李佳飞 通讯员邱丽芬)“曾某发2014年12月受到行政记大过处分，2015年1月竟还违规晋升工资？还有，徐某辉2017年8月受到党内严重警告、记过处分，为何2018年1月还违规晋升工资？”近日，澄迈县纪委监委联合县人社局对部分受处分人员工资晋升情况进行检查，发现存在违规晋升工资等问题后，立即对此进行“拉网”排查，推动纪律处分执行到位。

今年4月以来，澄迈县纪委监委同县组织、人社等部门，对纪律处分执行情况进行全面检查，重点检查处分决定宣布送达、受处分人员职务和工资待遇调整、受处分期内违规提拔重用或晋升职级工资、年度考核、归档、恢复党员权利和解除行政处分等6类情况。经过两个月的全方位排查，对全县447名受处分人员信息进行全面统计、反复核校、多方印证，累计查出4大类58个问题，主要是受处分期内违规提拔重用或晋升职级工资、不按规定年度考核等问题。

针对检查中发现的问题，澄迈县纪委监委坚持边查边纠，边改边报。截至目前，共向15个单位反馈限时整改问题58个，要求多发工资奖金的追回上缴、年度考核出错的由相关部门进行纠正。同时，建立处分决定执行清单制度，在送达处分决定的同时送达执行通知，详细列明执行清单，要求各有关单位党委(党组)切实履行好管党治党的主体责任，主动落实执行清单内容，确保纪律处分执行各个环节及时到位。

“纪律处分不是一了之，通过此次‘拉网’排查，对处分决定执行‘打白条’坚决说不，切实维护纪律的严肃性和权威性。”澄迈县纪委监委有关负责人表示。

### 澄迈发放资助金87万元 资助失依少年1168人

本报金江5月30日电 (记者李佳飞)日前，澄迈县关爱失依少年工作协会对全县11个镇和金安筹备组申报的1168名失依少年进行资助，发放资助金共计87万元。

据悉，本次发放资助金的对象是各镇2018年度申报的资助对象。为帮助这些失去亲人照顾的少年顺利完成义务教育，不因家庭经济困难而失学，澄迈县关工委、各镇关工委和各村关工委成员进村入户，做了大量调查摸底工作，并在此基础上，制定了《关于资助失依少年工作的有关规定》，要求把好申报、初审、复核各个环节关口，力求做到公开透明，发放精准。

据了解，自2014年以来，澄迈县关爱失依少年工作协会共资助失依少年4854人次、失依大学生101人次，资助金额达384.53万元。

### 2019海南国际旅游岛自行车联赛 6月2日启幕

#### 揭幕战将在澄迈瑞溪举行

本报金江5月30日电 (记者李佳飞 通讯员王家专)海南日报记者5月30日从澄迈县瑞溪镇政府获悉，2019海南国际旅游岛自行车联赛揭幕战将于6月2日在该镇举行，这是此项赛事第二次在瑞溪举办。

本站赛事为山地越野绕圈赛，单圈约14公里，分为女子公开组、女子少年组、骑游组、男子少年组、男子40岁以上组和男子公开组等组别。值得关注的是，骑游组是组委会在最近两届比赛中新增的组别，专供普通民众体验骑行乐趣和赛道特色。上届比赛吸引了近百名全省各地骑友参与体验。赛事组委会相关负责人表示，这不仅是一次骑行之旅，还将是一场美食文化的体验之旅，作为美食风情小镇，澄迈瑞溪让人期待。

瑞溪镇政府相关负责人表示，对于正在积极打造“美食风情镇”，推动体育旅游休闲产业发展的瑞溪镇而言，海南国际旅游岛自行车联赛为当地提供了一个绝佳的宣传展示的机会，期待来自全国各地的参赛选手多到瑞溪走走看看，为瑞溪美丽乡村建设和旅游产业发展添彩。



## 澄迈侨 无核荔枝上市

采摘、冷藏、分拣、打包……5月29日，海南日报记者看到，新鲜的无核荔枝已经成熟，首批采摘的鲜果即将发往外省。

海南陆侨农牧开发有限公司常务副总经理卢双年介绍，今年无核荔枝产量预计50万斤，相较于去年大幅减少。

图为澄迈陆侨无核荔枝基地人们正在筛选、包装无核荔枝。

文/本报记者 李佳飞  
图/本报记者 苏晓杰  
通讯员 王家专

### 澄迈农贸市场 猪肉摊位全面开放

本报金江5月30日电 (记者李佳飞 通讯员叶上荣)5月30日从澄迈县非洲猪瘟防控应急指挥部获悉，为做好端午节猪肉供应工作，澄迈各镇主要农贸市场猪肉摊位即日起全面开放，各猪肉摊位可凭《动物检疫合格证》《肉品品质检验合格证》和动物产品合格讫章、肉品品质合格讫章在农贸市场销售猪肉。

为确保供应市场安全和秩序，澄迈建立了生猪贩运户和畜禽承运车辆备案登记制度，由各镇负责对承运车辆实行启运前备案登记，生猪贩运户需向各镇农业服务中心官方兽医申报检疫、检测，凭官方兽医签发动物检疫合格证，承运至指定屠宰场，并经指定屠宰场PCR检测或试剂检测合格后进行屠宰、销售。