

澄迈严把质量关、延长产业链、大力宣传推广 百年瑞溪粽撑起扶贫产业链

■ 本报记者 余小艳 通讯员 王家专

冲水、擦洗、晾干……6月9日，海南日报记者走进位于澄迈县瑞溪产业扶贫基地的海南绿康贸易有限公司，只见10余名工人有的忙着清洗粽叶，有的在淘米，有的在腌制猪肉。他们都身着制服，紧张而有序地忙碌着。

海南日报记者注意到，这座小镇不大，但像海南绿康贸易有限公司一样生产瑞溪粽子的工厂和特产专卖店却很多。

“瑞溪粽子有300多年历史，这里几乎家家户户都包粽子，有的家族包粽子历史已有上百年，包粽子是瑞溪人赖以谋生的一种手段，也是当地的一种文化。”海南绿康贸易有限公司负责人李婷介绍，近年来，在澄迈县委、县政府的大力支持下，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。

严把质量关 绿色健康好粽

在海南绿康贸易有限公司的生产车间，身穿统一工作服、戴口罩和手套的贫困村民曾小芬正忙着包粽子。她一双灵巧的双手将粽叶摆成扇状，依次添加糯米、猪肉、咸鸭蛋黄，双手捏合，不到半分钟的功夫，一个粽子便包好。

“本地妇女大都从小就会做粽子，现在工厂把包粽子的流程细化和标准化，每一道工序都有专人负责。”曾小芬说。自20世纪20年代开始，瑞溪人民便在镇墟大街小巷摆摊卖粽子，把粽子当作特色美食来经营，品质有口皆碑。粽子原料极其讲究。挑选粽叶，采摘五指山上新鲜叶；所选取的猪肉，采购最好的澄迈黑猪肉；鸭蛋来自澄迈当地的九龙溪，明显比普通咸蛋的黄油脂多。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。

“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。”

延长产业链 四季皆宜生产

正是看重瑞溪粽子良好口碑，原本开了20多年澄迈特产店的李婷，去年在政府有关部门的支持下，成立公司，引进先进的灭菌和包装设备，并吸收当地贫困户加盟，常年生产瑞溪粽子。

“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，对设备和当地闲散的劳动力都是一种资源浪费。”李婷说，公司成立之后，可全年生产粽子，并通过商超、酒楼、咖啡店等对外销售，同时她注册的公司也开通网络电商平台，线上线下一起销售。近一周，她接受了5万多个订单，销路不愁。

生产瑞溪粽子的澄迈华联社食品有限公司董事长王华持同样想法。“依次是生产区、包装车间，工人进出与原来进出有不同的通道……”在澄迈华联社食品有限公司，王华仔细地向海南日报记者介绍其工厂内部情况。近几年，王华返乡创业，投资近2000万元开办厂房，建设标准化车间。

“要做做大做强瑞溪粽子产业，就必须延长其产业链。”王华说，今年，其在原有基础上，再次投入100多万元，引进一套设备，计划打造中央厨房，届时将实现一年四季365天都有瑞溪粽子销售，让更多的人随时都能品尝到正宗、美味、新鲜的瑞溪粽子。

目前，该公司生产的产品主要销往岛内40多个旅游景点，同时正组织专业的营销团队，探索线上销售，借助互联网打通农产品销售渠道，拓宽省外市场，提升销量。

大力推广 打响百年品牌

在澄迈永瑞味坊食品有限公司，工人日夜赶制猪肉粽子。

“一天能生产1万多个粽子，工人轮流三班倒，生产线24小时不停歇。”澄迈永瑞味坊食品有限公司副总经理颜忠华介绍，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。

据了解，瑞溪镇是一个具有350多年的历史文化古镇，各色美食小吃达40多种。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。

据不完全统计，截至目前，瑞溪全镇拥有粽子企业及小作坊13家。瑞溪镇政府相关负责人介绍，未来将继续加大瑞溪特色农副产品的推广力度，促进瑞溪农副产品线上线下销售，同时培育扶持本地龙头企业，让瑞溪特产走向全国乃至全世界。

(本报金江6月11日电)

“巾帼科技轻骑队”

走进山口村

开展甘薯种植技术培训

本报金江6月11日电 (记者余小艳 通讯员王家专)6月9日上午，省妇联组织“巾帼科技轻骑队”深入到澄迈县金江镇山口村进行甘薯种植技术培训，澄迈致富种养农民专业合作社主要技术成员、合作社成员等共70余人参加培训。

此次培训省妇联联合海南海航自强学校邀请海南大学园艺学院万玲老师从甘薯的形态特征、甘薯的生育时期、甘薯繁殖及出苗特征等方面逐一详细讲授甘薯种植技术注意事项等知识。培训还同时进行了“巾帼禁塑垃圾分类”“两癌”“优生优育”“禁毒”等宣传，发放禁塑、两癌、禁毒等宣传资料和环保袋等宣传品近300份。

省妇联相关负责人表示，通过此次培训，进一步提升广大妇女创业意识和就业能力，增强妇女脱贫致富的内生动力，为打赢脱贫攻坚战、助力乡村振兴和加快海南自贸港建设贡献巾帼力量。

民有所呼 我有所应

澄迈检察院开展法治宣传活动

本报金江6月11日电 (记者余小艳 通讯员梅艺馨)6月11日，澄迈县检察院深入澄迈县老城镇开展“民有所呼、我有所应——群众信访件件有回复”新时代检察宣传周法治宣传活动，以群众喜闻乐见的形式展现新时代“枫桥经验”，让法治信访深入人心。

活动中，检察干警向群众发放宣传资料300余份，接受群众咨询16人次，成功引导信访群众前往相关政府职能部门解决困难4件。宣传资料涉及控告申诉检察部门的职能、什么是信访、什么是群众信访、件件有回复制度以及信访方式等内容。

在接受群众法律咨询时，检察干警结合“扫黑除恶”“公益诉讼”“食品安全”等群众反映最突出、最迫切的重点问题，鼓励和发动群众对发生在身边的“村霸”、宗族恶势力、危害民生民利等问题反映举报。

澄迈检查文娱乐场所 疫情防控和安全生产

本报金江6月11日电 (记者余小艳 通讯员王家专)6月11日，海南日报记者从澄迈县旅文局获悉，连日来，澄迈县旅文局、公安局、应急局、市监局等部门联合对澄迈金江、福山、老城地区的网吧、KTV、酒吧等经营场所进行疫情防控和安全生产等检查，对落实疫情防控措施不力的经营场所责令停业整顿，停业整顿合格后方可重新开业。

此次行动重点针对各文化娱乐经营场所的防控物资保障、工作人员健康管理、佩戴口罩、场所通风、场所清洁消毒、消费者体温测量登记、消费者接待量等疫情防控措施落实情况，以及安全生产工作、创文环卫、扫黑除恶等进行专项检查。

澄迈县旅文局有关负责人表示，从检查情况看，金江地区、福山、老城地区文化娱乐市场总体情况良好，大部分经营场所疫情防控措施较为完善，个别场所存在从业人员未佩戴口罩、体温检测登记不到位、人员未隔位就座、防控宣传培训不到位等情况。针对存在问题的场所，执法人员当场要求整改落实。

澄迈县旅文局有关负责人表示，今后将继续加大监管执法力度，对不履行疫情防控责任的经营者实行“零容忍”，确保疫情防控措施全面落实到位，严守健康安全防线，进一步推动澄迈文化旅游市场有序健康发展。

青春期健康文化科普活动 走进澄迈中学

本报金江6月11日电 (记者余小艳 通讯员曹玉金)6月8日下午，青春期健康文化科普活动在澄迈中学图书馆举行。

活动分为男女生会场，上海中医药大学附属岳阳医院皮肤科李福伦博士通过互联网进行线上云直播，就新冠疫情常态化防控小知识做通俗易懂的讲解，使得同学们对新冠疫情常态化防控的状态更有信心、更有恒心、更有爱心。

在女生会场，上海交通大学医学院附属同济医院妇产科副主任医师戴云同样通过互联网进行云科普，为女学生进行深入浅出的青春期性知识科普传播，通过线下线上的热烈交流互动，使参加活动的学生们真切感受到青春的美好、生命的可贵。

在男生会场，上海交通大学医学院附属新华医院泌尿外科副主任医师盛旭俊通过人的诞生、青春期发育、情感变化等方面现场与青年学生进行分享交流，受到广大学生的热烈欢迎。

据了解，接下来青春期健康文化科普活动还将走进澄迈二中、澄迈思源实验学校等。本次活动由澄迈县人民医院、上海“智慧医典”科普平台、中国科普作家协会医学科普专委会主办，共青团澄迈县委、上海交通大学医学院附属新华医院、上海达医晓护医学传播智库、澄迈中学协办。

澄迈举办“瑞溪三宝”品牌推介会 3小时卖了210多万元



网红直播带货。
六月十一日，在第四届澄迈“瑞溪三宝”品牌推介会上，
本报记者苏晓杰 通讯员王家专图文

本报金江6月11日电 (记者余小艳 通讯员王家专)6月11日上午，以“百年匠心，美食传承”为主题的第四届澄迈“瑞溪三宝”品牌推介会暨首届小龙虾美食品尝季在澄迈县瑞溪镇琼村举行。瑞溪特色农产品展销、网红线上直播带货、现场互动品尝美食……丰富的活动吸引了众多市民游客参与。

“瑞溪三宝”，即当地所产的粽子、牛肉干、腊肠。除了展示以“瑞溪三宝”为主的瑞溪美食外，现场还聚集了澄迈的特色旅游商品及特色美食。活动现场人头攒动，热闹非凡，线上也“吸粉”无数。短短3个小时内，总销售额达210余万元。

当晚，澄迈县金江镇金马三横东路中嘉商业街瑞溪农副产品体验

中心设立活动分会场。现场设立30余家瑞溪特色食品展销区、助农扶贫产品展示区等，以更贴地气的夜市的形式展现瑞溪特色美食。

据了解，本次活动设立瑞溪镇、金江镇、海口3个会场，由6月11日持续至14日，活动期间将开展“瑞溪三宝”线上推介，通过网络平台展示介绍瑞溪特色和“瑞溪三宝”，同时

连接网络销售渠道，提供惊喜折扣，让市民游客随时随地优惠购买瑞溪特色旅游商品。此外还有美食大咖加入，直播教你用最优惠的价格吃遍瑞溪地道美食。

据瑞溪镇政府相关负责人介绍，希望通过推介会的举办，培育扶持本地龙头企业，全面提升“瑞溪三宝”品牌的知名度和影响力。

“南海乡土人才”蔡亲信致力发展沉香产业—— “阿臭”的“香”生意带动乡邻致富

蔡亲信曾一度被称为“阿臭”。

一次卖鱼时，35岁的“阿臭”结识一位汕头的沉香加工老板。经其介绍，蔡亲信进入到一家沉香木加工厂打工。那时，“阿臭”才了解到，澄迈乐东一带生长的野生白木香树，在受伤之后，伤口处会自动分泌出有效物质进行修复，凝结而成的精华就是沉香。当地人并不了解它的价值。“阿臭”勤奋踏实，吃苦肯干，从沉香种植到加工相关环节和技术，3年左右时间就全部掌握了。

1996年，“阿臭”回到效古村致力发展沉香产业，承包土地进行沉香种植，进行人工造香。过去，村里的林农主要种植别的经济树种，每吨木材只能产生300元收益。“由于收益低，周期长，许多人在砍完树后就不再种植了。”蔡亲信说，为了帮助林农改变观念，引导他们种植低成本、高收益的沉香。

蔡亲信是效古村村民，雅尚沉香种植专业合作社负责人。20多年前，蔡亲信跟随汕头师傅学习沉香加工，学成之后回到效古村种起了沉香。几年前，靠沉香富裕起来的蔡亲信带动村民一起发展沉香产业。去年，中共海南省委人才工作委员会将蔡亲信评为“海南乡土人才”。如今，在蔡亲信的带领下，效古村110多户村民共种植1200多亩沉香，10户贫困户在种植沉香后全部脱贫。

发展一二三产业 打造沉香小镇

走进效古村，房前屋后是成片的沉香林。“沉香珍贵，结香不易，一棵沉香木需要12年才能获益，过程相对漫长。”蔡亲信说，为了不打消农户种植沉香林的积极性，2017年，他注册“效古沉香”商标，不断开发多样化的沉香制品，拓展沉香产业链。最近他与琼中一家茶叶公司签订协议，长期收购沉香树叶，让种植户能短期快速增收。

线香、佛珠、雕刻摆件、精油、沉香茶……在效古沉香展览馆，海南日报记者看到，沉香制品琳琅满目，芳香四溢。蔡亲信说，如今“效古沉香”衍生出36种产品，通过海口、三亚、澄迈等地6个线下销售点，销往全国各地和阿拉伯国家。效古村已形成了育苗、种植、造香、加工、销售为一体的“一条龙”产业链。

特色产业和优美环境吸引游客走进效古村。每年10月开始，“候鸟”人

群飞往海南，效古村迎来旅游旺季。游客们在效古村观看沉香加工、茶道表演、购买沉香制品，品沉香茶等。

2018年，蔡亲信以沉香产业为支撑，打造沉香展览馆，咖啡垂钓长廊休闲区，发展乡村旅游。

“未来想以效古沉香园和效古水库为中心，发展康养、水上乐园，同时，适度开发周边自然风光，挖掘本土文化故事等，打造效古沉香小镇。”蔡亲信说。

(本报金江6月11日电)



本报记者苏晓杰 通讯员王家专图文
蔡亲信手把手教村民造香。

办起合作社 向贫困户传授经验

在接触沉香之前，蔡亲信是一名渔民。每年10月起，收割完橡胶，蔡亲信就同父亲、兄长沿着南渡江捕鱼，直到农历新年临近，才返回家乡。因为生活贫穷，加上长时间在外捕鱼，风餐露宿，