

儋州推动粽子产业向规模化、标准化、品牌化方向发展

小粽子吃出大产业

粽里乡愁浓 佳节思乡切

每逢佳节倍思亲，身在他乡的游子，何以慰藉思念？

今年端午节即将到来，在北京打拼多年的“80后”小伙李志杰，提前托朋友从老家儋州订购了5盒儋州粽，不仅自己吃，还送给相熟的乡亲们。这几年来，只要端午不回老家，他都会网购儋州粽，这早已成为他过端午节的习惯了。

大学毕业后，他进入北京一家知名互联网企业工作，经过8年奋斗，已在北京安家。但是他仍旧时常关注海南，心系家乡的发展变化。从小吃到的儋州粽，是他钟情的家乡美食之一，这也是身在他乡的一份珍贵的情感慰藉。

“这么多年，我最爱吃的是儋州传统粽子，尤其是鸭蛋猪肉粽。”提及家乡的这道美食，李志杰在和海南日报记者的电话中打开了话匣子。儋州粽子就地取材，主要包括茄冬叶、火山岩糯米、跑海鸭蛋黄、传统花猪肉。“儋州粽中的跑海鸭蛋黄馅料真是一绝。这些当地的跑海鸭在海边生长，以小鱼小虾和小螺为食，自然生长，造就了鸭蛋晶红、味美、鲜香的特点。”他自豪地说。

跨越千山万水，最忆仍是故乡。一份舌尖上不忘的美食，寄托着深藏心里的浓浓乡愁。不论天南海北，身处何方，远离海南岛的儋州人的心中，和故土的距离被一个粽子无限拉近。

在四川成都上大学的儋州人符明堂，学的是物流管理专业，毕业后在四川加入一家大型物流企业。12年间，他从一名行业“新兵”，逐渐成长为当地一家大型物流企业的高管。儋州粽等家乡特产，伴随着他在地上学、工作，陪他度过一个又一个思念家乡的日子。

2019年，符明堂选择回来，利用在外闯荡多年积累的资源，开始在家乡创业。立足家乡深厚的美食底蕴，他致力通过更加规范科学的生产、包装以及持续的品牌推广，优化产业服务体验，努力将儋州粽等儋州优质特产卖向全国乃至全世界。

今年端午节，他将儋州粽和黄皮两种当地美食进行跨界结合，经过潜心研发和反复试吃试验，创新推出黄皮粽子。一颗颗自带黄皮果香的儋州黄皮粽，被端上了更多消费者的餐桌，将成为人们打卡儋州特色美食的重要吸引物。

粽里产业兴 “链”出致富路

千年儋耳粽，万家端午情。儋州粽乘“假日经济”东风，注重品质，打响品牌，逐渐成长为增收的一项重要产业。

日前，记者走进儋州广和食品有限公司粽子生产基地，只见生产车间一派繁忙景象。进入6月以来，该公司的生产线变得更加忙碌。

记者在现场看到，广和食品公司洗粽叶和淘米环节都是机械化操作，采用工厂流水线作业。“这样做干净卫生且效率高。”企业负责人田传明说，但是在包粽子环节，企业坚持采用传统的手工包法，保障儋州粽的地道风味。

经过近20年的努力，广和食品公司推出的儋州粽久负盛名，不仅在岛内销售，还走向全国市场。目前，儋州共有粽子生产企业60多家。随着端午节的临近，各家企业订单不断。

儋州粽出岛又出圈，离不开生产升级赋能。业内人士介绍，以前，困扰儋州粽子发展的一大痛点就是，家庭作坊式生产，遍地开花，难以规模化，各家标准不一，粽子品质参差不齐，制约产业做大做强。

瞄准产业发展痛点。近年来，儋州市经过深入调研，立足产业发展实际，建立产品质量可追溯机制，推动儋州粽规模化、标准化、品牌化发展。同时，成立全市粽子行业协会，充分发挥行业协会沟通政府、企业和市场的桥梁纽带作用，强化行业自律，“抱团”合作，推动儋州粽产业不断迈上新台阶。

儋州市粽子行业协会会长简国平介绍，儋州粽子除在海南销售外，还销往北京、上海、福建等国内16个省市。据不完全统计，目前，儋州粽子今年销量已超过800万个。此前，儋州粽子曾创造年产销超过3千万个、销售额达3.6亿元的纪录。

小粽子，吃出大产业。儋州粽已串起一条越来越长、越来越强的产业链，成为促进农产品销售、村民就业增收、加快推进乡村振兴的一个重要支点。

鸭蛋是儋州粽子的重要原材料之一。儋州市排浦镇禾丰村的致富带头人陈汉洲带领不少村民成立合作社，他们的跑海鸭蛋曾经一度面临滞销，得益于儋州粽产业发展壮大，大大拓宽了销路，如今一年能卖出300多万枚，年销售额超过600万元。现在“跑海鸭蛋”已成为儋州的地标产品，成为儋州九大特色农产品品牌之一。

围绕建链、延链、补链和强链，儋州加快形成粽子全产业链，提升产业链韧性，助力儋州粽子产业行稳致远。

粽里佳肴香 文化韵味浓

对于儋州来说，这个小小的粽子，连接着城市的历史文化，是展示给世界的一张城市名片。

儋州粽子的历史源远流长，粽子在儋州地区传播的历史，可以追溯到汉代。东汉伏波将军马援率军平定海南时，其坐骑刨井为将士解渴，这口井后来得名白马井。人们取此井中之水蒸煮以虾米为料的粽子，故名“伏波虾米粽”。

在儋州粽发展历史上，苏东坡扮演了重要角色。即使是谪居在当时“海外之地”儋州，苏轼仍不负美食发明家之名，利用当地的生蚝，发明了“东坡蚝”等多种特色美食，酿制出了秘制天门冬酒。他创制的“东坡粽”更是别具风味。

宋代有诗云：“吾爱儋州粽，嫩香椰味浓。东坡传佐料，四海夺峥嵘。”苏东坡连续3个端午节都在儋耳度过，把中原的粽子制作工艺与海南的原材料相结合，每年除了用传统的猪肉包粽子，还教当地人包豆子粽、干鱼粽、虾仁粽、鸭蛋粽等，拓宽了儋州粽的内涵，让更多多样美味的粽子代代相传。

美味之中，品见人生况味。在中国苏轼研究学会常务理事韩国强看来，苏轼屡遭贬谪，谪居之地愈发偏远，日子过得实苦，不止于饮食、居住，生活困难难以想象，但是他最终都能苦中作乐，越发乐观豁达，逐一化解应对，真正做到了“既来之，则安之”。

提起儋州粽，很多儋州人都会推崇“洛基粽”。明朝初年，儋州洛基地区走出了“威武将军”符南进、“嘉应将军”符那宽。他们荣归故里后，由于喜欢吃粽子，从而催生了独具风味的“洛基粽”，流传至今。

儋州粽子历史悠久，风味独特，品种丰富，而且其美食文化源远流长。2012年，儋州粽子手工技艺被列入第四批市级非遗名录。

不仅如此，儋州粽已跻身了“国家队”。2016年，“儋州粽子”获批国家地理标志产品，儋州获得了“中国粽子美食之乡”称号。儋州粽成为千年古郡递给世界的一张城市美食名片。

如今，传统粽子，正吃出新滋味。今年，儋州粽在保持传统的猪肉粽外，还有鸡肉粽、鹅肉粽、牛肉粽以及甜味的椰香粽、碱水粽、八宝粽、水晶粽等新品类“抢滩”进入市场，让更多消费者爱上儋州美食。

(本报那大6月18日电)



1只鸟，好数吗？一眼望过去便可知；100只鸟呢？花些时间也能数出来；要是1万只，甚至更多呢？光靠人的眼睛数清，可能很难——面对这个监测痛点，儋州市今年首次在儋州湾湿地，创新探索利用科技手段，布设了一种数鸟“神器”。

“神器”长啥样？6月16日下午，海南日报记者在儋州湾畔的木棠镇黎步村看到，一根3米多高的白色监控立杆立在一大片红树林湿地旁，顶部装有避雷针，上方安装了视频监控摄像机，设置了两块太阳能采集板，为设备运行供电。

“这套设备可以通过AI(人工智能)技术，24小时在线观测鸟类。”儋州市乡投公司儋州湾海洋生态保护修复项目相关负责人简国春介绍，只需要一部手机，装上配套的软件，足不出户就能掌握儋州湾相关片区的鸟类实时情况。

数鸟，过去一直是儋州湾湿地鸟类监测的一道难题。儋州湾湿地护鸟队队长陈正平介绍，近年来，儋州湾良好的生态环境，吸引越来越多候鸟过冬，今年监测到越冬水鸟数量超过1.2万只，突破历史最高纪录，成为海南少见的“万鸟”级别的越冬水鸟栖息地。

与持续增长的鸟类数量相比，儋州湾的鸟类监测多年来，一直停留在靠人工观察记录的阶段。每年开展的常态化鸟类监测，是摸清区域生态家底，精准开展鸟类保护的基础。面对“鸟越多越难数”的烦恼，儋州湾在探索新的鸟类监测体系。

这个“神器”怎么高效数鸟？儋州湾海洋生态保护修复项目现场管理人员麦晖介绍，该项目建设鸟类AI自动观测系统，通过紧邻鸟类栖息地的高清摄像头，计划利用人工智能算法建立基于深度学习的鸟类图像监测与识别系统，为提升鸟类保护水平提供科技支撑。

据介绍，目前，儋州湾已布设了4套鸟类栖息地在线视频监测设备，可在野外全天候全地形长周期工作，建立了涉及近千亩儋州湾湿地的鸟类智能监测矩阵体系。目前，鸟类栖息地在线视频监测设备安装完毕，正在调试配套的软件系统，计划本月底投入使用。

简国春介绍，儋州湾海洋生态保护修复项目智能生态监测系统总投资600多万元，除了鸟类监测外，还将对水质、空气质量、水文等进行科学监测，着力通过建立生态修复智能化监测体系，利用信息化手段，对儋州湾生态修复情况进行全方位的实时监测与跟踪保护，提升生态保护水平，建设“智慧海湾”。

(本报那大6月18日电)



鸟类AI自动观测系统。受访者供图

儋州湾有了

AI

数鸟

『神器』

■ 本报记者 曹马志

夜赏玉蕊花

近期，在儋州市中和镇七里村，前来夜赏玉蕊花的游客和摄影师络绎不绝。

每年5月至9月是玉蕊花的花期，满树浅粉淡白的玉蕊花在夜间悄然绽放，玉蕊花盛开的时候，花香沁人，美不胜收。

图①为摄影师调试相机拍摄玉蕊花。

图②为夜间开放的玉蕊花。

图③为玉蕊花凋谢后，落在水潭里。

本报记者 陈元才 摄



儋州村企合作发展咸鸭蛋产业，2个多月收获200多万个订单

鸭蛋变身致富“金蛋”

■ 本报记者 林书喜

“咸鸭蛋1块2角一个，大姐，您要几个？”6月17日下午，跑海兄弟（海南自贸区）食品有限公司（以下简称跑海兄弟公司）负责人许强询问前来买咸鸭蛋的村民。

“端午节快要到了，这段时间，天天有村民来这里买咸鸭蛋包粽子。”许强告诉海南日报记者，自从今年4月，跑海兄弟公司在儋州市和庆镇美万新村附近开设咸鸭蛋腌制加工厂后，来这里买咸鸭蛋的客户也多了起来。

不过，跑海兄弟公司主要的客户并非村民，而是主要生产粽子和月饼的食品企业。咸鸭蛋是粽子和月饼的食材之一，市场需求量大，跑海兄弟公司腌制加工的咸鸭蛋除了供应省内外，还销往广东等地。

2015年，从海南大学植保专业毕业的许强对海南的农产品情有独钟，在内地从事农产品供应链品控工作几年后，2019年，他决定回到海南儋州创业，开展蛋鸭养殖、鸭蛋加工等业务。

海南的农产品众多，为何选择鸭蛋加工这个行业？“海南的农产品

大多数都是季节性产品，过了季节就没有产品卖了，而咸鸭蛋可长期供应，此外，海南尤其是儋州，适合养蛋鸭的地方多，比如美万村和美万新村，水系多，是理想的养鸭之地。”许强回答道。

2022年10月底，在和庆镇政府的支持下，该镇的美万村和美万新村与跑海兄弟公司合作。两个村各拿出50万元村集体资金，跑海兄弟公司则出资100万元，双方以“企业+村集体”的模式发展生态蛋鸭养殖与产品深加工项目，进一步壮大村集体经济。该项目达产后，年可

腌制加工咸鸭蛋800多万个，产值近千万元。

合作的项目厂房占地800多平方米，安装有一条全自动蛋品分级腌制生产线。从今年4月8日投产后，企业已接到了200多万个咸鸭蛋订单。为此，该公司除了在省内收购鸭蛋外，还跑到广西等地收购。

“产量提升后，我们面临最大的问题不是销售，而是原料不足。”许强说，公司下一步的计划是，充分利用美万村和美万新村水系丰富的天然优势，发动村民养蛋鸭，公司以成本价提供鸭苗、养殖技术，再回收鸭蛋、

蛋鸭，带动周边农户增收致富。“如果每户村民养1000只到2000只，保守估计，年收入可达4万元到8万元。”

“我们的目标是，发动周边70户村民参与养殖，以每户平均养殖1500只算的话，可达到10万只的养殖规模，每天可以产鸭蛋8万个左右，可以满足公司生产需求。”许强表示。

除了给食品企业供应咸鸭蛋外，该公司还加工开封即食的熟咸鸭蛋，满足市场不同需求。下一步，企业将发展鸭苗繁育、饲料研发、鸭与鸭蛋产品加工等业务，旨在打造蛋鸭全产业链。

(本报那大6月18日电)