

我住在海南的理由

2023 年终报道



王海香介绍沉香产品。



12月20日,海南中部山区天气湿冷。在屯昌县坡心镇海香园沉香苗木繁育基地,海南海香园投资有限公司董事长王海香轻抚着61号白木香母树,讲述她与海南的一段香缘。

2012年,当时在北京从事贸易行业的王海香来海南旅游,发现自家珍藏的沉香文玩的原材料取自海南的白木香树。查阅相关资料后,她认准了这种树的价值。

没过多久,从未涉足沉香行业的她,凭着一股敢闯敢拼的劲头,只身一人来到海南再创业。

要种白木香树,首先要选好种苗。来琼后的第一年,她只做了一件事,即在海南各地寻访搜集白木香母树。不知多少次起早摸黑,风里来雨里去,软磨硬泡与人沟通,她终于搜集到了61棵白木香母树。其中,她最喜欢的当数61号树。

说起“61号”,这背后还有一个曲折的小故事。王海香介绍,起初虽然她多次登门表达收购的诚意,但这棵树的主人拒绝转让。“后来我转变思路,决定承包这棵树周边的500多亩土地,打造沉香苗木繁育基地,这棵树被我顺利‘收入麾下’。”

为了育苗和种植白木香树,她常年待在基地,逢年过节,只能通过电话或微信和家人联络。“难的时候,有时会一个人默默掉泪。”令王海香欣慰的是,基地的变化肉眼可见,种苗种下去三四年后,树干直径已达10厘米左右。

在沉香行业,“种香容易造香难”是个普遍性难题。为了让成年的白木香树顺利结香,2015年至2017年,王海香带领公司技术人员携手中国林业科学研究院等科研机构,研发了生物微创不腐结香技术,并将这一技术成功运用于基地。“我们钻孔造香时,会往孔内注入一种微生物发酵试剂,有效防止树木伤口腐烂,也有利于结香。”她介绍,运用这种技术,一年后树干就可结出沉香,结香两三年后可取香,每棵树产香量在500克至1000克之间,所产沉香四醇含量远超国家药典规定标准。

沉香种植加工产业发展起来后,在屯昌有关部门的支持下,王海香免费传授当地农户沉香种植管理技术,说服他们利用房前屋后的空地种植沉香苗,已联动农户培育各类沉香良种良苗超260万株。近几年,海香园沉香苗木繁育基地先后被有关部门授予“国家苗木繁育标准化示范基地”“沉香省级林木种质资源库”等称号。

2022年召开的海南省第八次党代会提出,进一步做好“六棵树”文章。沉香被列入“六棵树”,这让“闯海”10年的王海香吃了一颗定心丸。

“这里原来是个大型养猪场,现在变成了560亩的海南沉香园,许多沉香母树基因得以保存。”王海香说,从一片荒芜到绿树成林,11年间海香园的变化,记录了她的“闯海”时光。

“

力,更有成就感。海南是我的家乡,为家乡建设发展出一份

创业

”

变化,记录了我的“闯海”时光。从一片荒芜到绿树成林,十一年间海香园

在琼海市潭门镇富港路上,一家名为海南南海老船长渔业有限公司的门店有些特别:门口堆满了大大小小的泡沫箱,3名工人正熟练地将海鲜分拣、打包;一旁,公司负责人王海航在手机镜头前卖力介绍装箱的海鲜。

“现在是12月22日早上8点22分,元旦礼盒正在打包中,这些是野生红角虾……”短视频里,这个带些海南口音的卖货主播令人印象深刻。很多人不知道的是,多年前他曾在外打拼。

王海航的家在琼海市嘉积镇田头村,父母是普通农民。18岁那年,刻苦学习的他考上大学,成为家族的骄傲。大学毕业后,王海航一直在广东工作,收入稳定,也顺利成了家,但他总感觉自己“像浮萍一样漂着,没有归属感”。

“在广东打拼11年后,我和妻子决定返乡创业。”王海航回忆,当时他和妻子黄金都在东莞某上市公司工作,父母听说他们要回来发展,起初并不支持。“老人的意思是,好不容易‘跳出农门’,为什么要回来?”

不过王海航的想法不一样,“海南是我的家乡,为家乡建设发展出一份力,更有成就感”。2018年初,王海航和妻子在潭门成立海南南海老船长渔业有限公司,发展野生水产品加工销售业务,主要卖海鲜。

公司成立之初,一有渔船回港,王海航就赶去收购渔获,但经常因为卖不出去积压。后来,夫妻俩摸索出了门道,学会根据不同季节消费者购鱼的不同喜好收鱼。

“今天是开渔的第三天,看我的身后,大丰收!”浏览黄金开设的名为“潭门渔香”的抖音号,经常能看到扎着马尾的她在镜头前自信地介绍潭门的海鲜。从2018年起,王海航夫妇尝试自己出镜,拍摄制作短视频并发布于社交平台上,拓宽了产品销路。

赚到“第一桶金”后,王海航不满足于简单的水产品加工。2022年,夫妇俩开启“二次创业”,注册了海南潭门渔香食品科技有限公司,并在潭门镇九吉坡工业园区建了厂房,用于生产预制菜。

去鳃、破肚、清洗、擦干、切断……记者在厂房内的预制菜生产车间看到,工人们正在快速处理刚刚捕捞上岸的马鲛鱼。一系列操作后,马鲛鱼被切成片装入真空袋速冻。“我们正抓紧研发‘直烹’海鲜菜品,计划明年在线上陆续推出。”王海航介绍,不同于熟制再冷冻的海鲜预制菜,“直烹”海鲜菜品为消费者把入锅前的工序全部完成,且海鲜经液氮速冻,最大程度保留原味,消费者只需根据步骤将已调制好的配料加入,就能做出大厨味道。

“和在外打工相比,创业压力更大,但我们不后悔回来。”黄金说。王海航认为,随着自贸港政策红利不断释放,预制菜生产企业将会有更大的发展空间。

回家卖海鲜 更有成就感

归乡者王海航:

海南日报记者 陈子仪



王海航展示店内销售的海鱼。

本版图片均由受访者提供

『闯海』人王海香:『61号』树下结香缘

海南日报记者 曾毓慧 通讯员 林小丹