

小镇西瓜凭啥站稳新疆市场？

海报 深观察

些核心竞争力？

抓住机遇

每周可外销近8000吨

瓜棚里，高景宇随手捡起一个昌江西瓜，用手轻轻一敲，通透的清脆声随即传来。切开一个昌江西瓜，鲜红的瓜瓤汁水饱满，入口更是清甜无渣。

“新疆西瓜个头很大，和昌江西瓜相比，昌江西瓜的个头就像小孩见了大人。不过好就好在，这个季节昌江西瓜的竞争对手少。”高景宇介绍，新疆入秋以后西瓜产量就降了下来，冬天更是无法种植。而冬季的巨大市场缺口，是不少南方西瓜的“窗口期”，有了进入新疆市场的机会。

但也不是每个地方的西瓜都能获得新疆市场的青睐。“新疆西瓜品质好，大家对品质和口感都挑嘴，一般品质不好的西瓜在那里卖不出去。”高景宇坦言，他们外出寻找西瓜，最看重的是品质。他告诉海南日报全媒体记者，他贩运西瓜已经有十多年了，过去曾到过南方不少省份寻找西瓜。最近6年，他才定点到昌江大批量采购，把昌江西瓜

运到新疆去。

很显然，昌江西瓜把握住了“机遇期”。

“虽然个头小，但是昌江西瓜很甜，品相也好看，到那边能卖个好价钱。”高景宇说，价格好的年份，他仅靠贩卖昌江西瓜，就挣了近100万元。今年2月份以来，他的车队已经采购了40多车，总量超过1200吨。

而在十月田镇，像这样的西瓜采购点还有5个，均是外地客商前来采购销往新疆各地。“我比较过不少地方的西瓜，最后决定还是要在昌江收购。”采购商王江说，当天摘的瓜当天收、当天运，过了海之后要走差不多6天就到目的地。车辆越往北走天气愈发寒冷，他们给西瓜盖上草席保持温度，也能更好地保证西瓜口感。

“昌江西瓜作为冬季瓜菜的主要品类之一，近年来已经打出了名气。”昌江县十月田镇农服中心主任谢朝江介绍，今年春节前，昌江西瓜进入采收季，有效弥补内地西瓜市场的短缺。产量上，昌江西瓜每周可外销近8000吨，主要销往新疆及东部沿海城市，有效带动当地生产就业。

不愁销路

好品质始终受欢迎

市场认可的品质，离不开品质把控的源头——种植端。

从十月田镇西瓜采购点沿着村落前进，不过3公里路程，就来到一处西瓜产地。一垄垄瓜地整齐划一，有序排列。每垄地上还盖起了防雨大棚，能够更好地保障西瓜生长。大棚里，油绿的西瓜蔓趴着地生长，藤蔓间长出的西瓜圆圆滚滚。谢朝江介绍，这是昌江的西瓜产地之一，规模超过3000亩，吸引了大量浙江种植户在这里种植。“资深瓜农”牟宣森就是其中之一。

从2011年开始扎根十月田镇专门种西瓜，牟宣森最开始“试水”种植了100亩。“没想到一下子就卖爆了，摘一茬卖一茬，供不应求。”他记得那年，自己种的西瓜格外受欢迎，这让他坚定了在昌江种西瓜的决心。

牟宣森告诉记者，他一路从北到南，在多个省份和海南的不少市县都种过西瓜，但从来没有像在昌江这样一种就是14年。种植第一年，西瓜卖“爆”了，牟宣森就分析过昌江西瓜受欢迎的原因。

“这里和新疆的种植环境很像，比如昼夜温差大，光照充足，病虫害少，这种条件下种出来的西瓜更甜。”牟宣森说，种西瓜就是靠天吃饭，哪怕任意一个条件没有达到，西瓜都不会好吃。而昌江自然气候优越，西瓜品质始终保持稳定，市场潜力也越来越大。今年，他的种植面积已经扩展到160亩。

种植户王金如种了85亩西瓜，在昌江种瓜8年，他看到越来越多农户加入到种瓜行列中，这反而让他感到高兴。“我希望种瓜的人越来越多，大家把规模做上去，把好的品质卖出去，昌江西瓜名气就会更大，我们的市场销路就更广。”他说。

实际上，为了打响昌江西瓜的名气，近年来，昌江县十月田镇主动靠前服务，深入田间地头了解种植户的需求，做好用地、水电保障等工作，同时展开品质抽检，保证外销西瓜品质合格。

而在种植户们看来，昌江西瓜前景无限，他们希望能够继续扩大种植规模，形成更强势的规模效应，“昌江西瓜不愁销路，只要有地，我们就会一直在昌江种下去！”牟宣森说。

(本报石碌3月9日电)

三亚试行客房预订退订指导意见
非法定节假日入住前7日以上
可无理由全额退款

本报讯(海南日报全媒体记者刘杰 通讯员李欢)近日，《三亚市住宿业客房预订退订指导意见(试行)》(以下简称《意见》)试行，为期一年，旨在进一步规范三亚市住宿业客房预订退订行为，保障消费者、住宿业经营者及线上预订平台合法权益。

据了解，《意见》仅针对线上预订平台产生的直客散客订单，不包含团队、线下电话预定、旅行社渠道预定订单。

在退订规则方面，非法定节假日期间，消费者入住前7日以上可无理由全额退款；法定节假日(元旦、春节、清明节、劳动节、端午节、中秋节与国庆节)期间，入住前15日以上可无理由全额退款。

特价房、促销房不适用于无理由退订范围，因自然灾害、公共卫生事件、航班取消等不可归责于消费者的客观原因退订，住宿业经营者、线上预订平台在消费者提供相应佐证材料后将全额退款。

《意见》指出，住宿业经营者应设立“信用退”“无忧退”等快速退款机制，在消费者提交退订申请后，在2小时内必须响应，在限定时间内退回款项。住宿业经营者不得以其他理由扣留、少退消费者费用。

消费者可拨打“12345退订专线”进行投诉处理，24小时接诉、48小时办结；通过“三亚放心游”平台，平台会将此类退订投诉纳入先行赔付通道。

南繁鲜品将上架河北大型超市专柜

本报讯(海南日报全媒体记者邓钰 通讯员杨晶喆)近日，海南南繁种业集团有限公司与石家庄北国人百集团有限责任公司(以下简称北人集团)达成战略合作，双方将依托订单农业模式，打造直采直供的优秀农产品示范种植基地，并在北人集团旗下超市等零售终端网络设立海南产品专柜，助力南繁鲜品果蔬从田间走向“舌尖”，让南繁科研成果走入千家万户。

目前，双方针对华北市场的消费者口味，优选优育番茄新品种，建设番茄基地，以精细化、标准化种植，让番茄新品种走入华北市场。下一步，双方将在技术和资源上互补，通过“技术协同+资源联动”合作模式，共建优质品种选育示范园区、联合开发新果品，并持续探索在冷链物流、品牌营销、农业科技等领域的深度合作，着力构建全产业链生态体系，推动果蔬供应链的优化升级。

2025年3月10日 星期一

值班主任：刘笑非

主编：吴维杨 美编：杨干懿 检校：叶健升 陈旭辉

发展：多元产品擦亮品牌

规模化养殖之外，定安黑猪背后，早已孕育了一个产值超7亿元、占海南省粽子产业7成的定安粽子产业。

“其中最经典、最受市场欢迎的口味就是定安黑猪肉粽。以它为主，这些年，定安粽子产业每年产值都在增长，而且畅销到全国各地。”定安县粽子协会会长王佛健说。

粽子之外，在原有纯正德国风味香肠制作工艺基础上，近年来，海南莱茵斯食品有限公司利用定安黑猪，结合海南本土元素研发出主打高端化、年轻化的全新香肠品种“德界”。“这个系列包括黑松露肠、咖啡奶酪肠等多个口味，一经推出就很受市场欢迎。除了这些，现在我们生产多种德式风味香肠，部分产品已经进驻全省40余家高端酒店。”企业负责人杨乔宇介绍。

在定安塔岭工业园企业海南定安新泰来食品有限公司加工车间中，两台风干设备正在加工着一串串红色诱人的定安黑猪腊肠。

“除了经典的定安黑猪肉粽，我们还用定安黑猪制作腊肉、腊肠产品，香味浓郁、口感更丝滑，既有普通装，也有礼盒装，能满足消费者不同的需求。”该企业总经理刘永超说，企业每年销售定安黑猪肉粽50余万个，产值超400万元，销售黑猪腊肉、腊肠类产品产值超200万元。

2023年1月，定安翰林镇成立翰林镇烟猪蹄协会，以定安黑猪烟猪蹄这一专一美食品类持续助力定安黑猪品牌打造。

海南庆平则早已将定安黑猪推广成为粤港澳大湾区的高端品牌内，“目前我们已经将定安黑猪销售到粤港澳大湾区的沃尔玛、山姆等多个大型商超，单价超百元，并且进入政府、知名企业和学校等机关食堂以及京东等新兴的互联网销售服务平台。”童碧瑾说，未来，该企业采用订单采购模式，以统一化管理模式，助推本地黑猪销售出岛；依托母公司的完整产业链，开发多种熟食制品等，提升定安黑猪深加工能力和附加值。

(本报定城3月9日电)



海南新泰来食品有限公司生产的定安黑猪肉腊肠。通讯员 程守满 摄

定安观察

以良种为核心，做优传统产品、开发新兴品牌——定安黑猪“链”出独特风味

■ 海南日报全媒体记者 李豌

“这是用定安黑猪后腿熟成2年的西班牙风味火腿，一条就十五六斤。”近日，在定安塔岭工业园海南海得隆实业有限公司，该企业创始人张永新向参观者特别展示了一条火腿。

张永新是河南人，有30年肉制品加工经验，因看好海南自贸港发展前景，选择海南；又因为食材独特，于2022年选择落地定安创业。一边投资1000万元建厂，开发能快速上市的各类定安黑猪制品，一边实验用定安黑猪后腿制作西班牙风味火腿，“火腿已经实验成功，正筹备在定安再落地一个加工厂加工火腿。”谈起规划，张永新信心满满。

定安黑猪，缘何对外地创业者具有如此吸引力？

核心：科研助力育良种

“定安黑猪四肢健壮，腿臀丰满，后腿肥瘦合适，做西班牙风味火腿很好！”经验丰富的张永新，懂得其中之妙。

好猪肉来自优良种。近日，在定安县新竹镇省级龙头企业海南庆平农产品开发有限公司(以下简称海南庆平)，海南日报全媒体记者通过监控摄像头，看到了定安黑猪——体型不大、身体匀称、背和腰都比较直。

“这是二元杂交商品猪，具有繁殖力强、适应性强、抗病力强、早熟、耐粗饲、肉质好等优点。经过专业机构检测，粗蛋白、肉色、pH值等8项指标全部达到优质猪肉行业标准的最佳值！”定安县畜牧兽医服务中心有关负责人介绍。

据悉，定安黑猪是由定安猪母猪与杜洛克公猪杂交培育出的商品肉猪。20世纪70年代起，定安大力推广生猪杂交改良工作，1982年开始引进美国、丹麦等国瘦肉型杜洛克、长白、汉普夏、盘克等良种猪，进行杂交改良，选育出兼具两个品种优势的定安黑猪。

2010年，用于杂交的定安本土猪——定安猪被评审为国家畜禽遗传资源品种。2014年8月“定安黑猪”被



在第二十七届冬交会定安馆，张永新用定安黑猪后腿研制的西班牙风味火腿吸引了不少关注。资料图

产业：自动化助力规模化

在海南庆平的标准化栏舍，依托精细环保智能化养猪设备、具有自动称重功能的猪舍、养猪用自动化饮水装置等设备，形成养猪全流程自动化过程。

据海南庆平工作人员介绍，栏舍配备中央清洗房，清洗管道直接接入每个栏舍，可以进行自动化加温加热清洗，达到高温杀菌的效果。每个栏舍的粪便污水，也将通过智能化污水处理系统，进行自动收集、自动过滤等多个环节，实现环保养殖。

基于全流程的自动化，海南庆平实现了更少的人员进出量，同时养猪场实行全封闭管理，管理人员进场，需要经三道严格消杀流程，使防疫工作更加高效。

“目前我们存栏3万头定安黑猪，年出栏量6万头，自2016年落地定安以来，多年保持零重大动物疫病发生的纪录。”童碧瑾说。企业在定安县农业农村局及畜牧兽医服务中心的指导下，正在积极创

存栏15.08万头，总产值5.32亿元，同比分别增加13.3%、14.2%、11.8%。

为持续推进定安黑猪的规模化养殖，定安还正在全县10个镇分别打造规范化建设的定安黑猪养殖示范小区。2024年已在新竹镇落地1家，2025年推动3个项目在雷鸣、黄竹、龙湖等乡镇落地，力争用5年时间实现10个镇村集体经济黑猪养殖示范小区项目全覆盖，达到年新增出栏黑猪10万头，生猪年出栏突破30万头，规模养殖场数量翻一番。

此外，目前，该县还在规划建设定安黑猪加工产业园项目，预计投资2.5亿元，总面积约72亩。其中项目一期新建生猪屠宰加工车间、禽类屠宰加工车间各1座及其配套设施，建成后能实现日屠宰生猪2000头，年屠宰生猪60万头，日屠宰禽类3万羽，年屠宰禽类1100万羽。项目二期建成后新增预包装菜日生产加工20吨，年生产加工6000吨产能；新增多温区冷库库容2万吨。

(本报定城3月9日电)