

一张国际「风味地图」一次共享的开放机遇

冬交会汇聚国内外农业精品

■ 海南日报全媒体记者 周晓梦

12月6日，第28届中国（海南）国际热带农产品冬季交易会（简称冬交会）进入第三天，海南国际会展中心里的空气仿佛被各种香气浸透——

柬埔寨芒果的香甜、马来西亚猫山王榴莲的浓烈、越南咖啡的焦香，与安徽锅巴的焦脆、广西花茶的清芬、山西小米的醇香交织在一起，仿佛构成一幅立体的“世界风味地图”。

国际展区是人气的焦点。本届冬交会创新设置泰国、巴基斯坦双主宾国，来自16个国家和地区的展商携特色农产品加工品纷纷亮相，吸引诸多参展者驻足采购。

“这次我们带来上千盒产品，包括黄油曲奇、巧克力等。我们想通过冬交会这座‘桥’，把这份南洋风味带到更多中国家庭。”在3号馆国际精品展区内，马来西亚“GPR 黄油曲奇”的展台前，业务经理韩俊雅将印有传统花纹的铁罐摆放整齐，他的声音里充满期待。

而同样在3号馆，来自乌干达的史蒂文·基塞则对海南日报全媒体记者说：“人们对我们的咖啡和皂石工艺非常感兴趣，这让我们很高兴！”他介绍，“我们更希望找到合作伙伴，比如咖啡豆从烘焙到售卖，进行全链条合作。”

这句话点出了冬交会的深层价值：它不只是卖货，更链接产业。

转身走入6号馆全国精品农产品展区，另一番精彩扑面而来。安徽滁州展馆上方，“聚滁州农业精品，享海南自贸红利”的标语格外醒目，梅白鱼锅巴、明光绿豆、滁州红茶……江淮大地的风物在此集结。

邻近的广西展馆，则像搬来了一整个四季：火龙果制成的透明粉丝、茉莉花萃取的精油、荔枝花焙制的香茶，引人注目。“我们这次带来茉莉花4个系列产品，包括养肤护肤、香薰、清洁、修护等系列。”广西茉莉诗黛生物科技有限公司工作人员吴亚娇正向观众讲解产品，她坦言，此行看中交流与启发，“希望与国内外同行碰撞出升级的火花。”

漫步展馆之间，能清晰感受到，“汇聚”的内涵早已超越地理范畴。它更像是一场标准的对话——有机认证、地理标志成为通用语言；它也是一种模式的交融——直播带货与跨境供应链在此衔接；同时，它带来一次信心的共振。

“通过这次参展，前两天，我们已与海南自贸区德航集团有限公司等企业进行接触，洽谈合作。”史蒂文·基塞提到。

无论是史蒂文·基塞寻求的产业合作，还是吴亚娇探索的品牌之路，都指向同一方向：专注“精品”的农业，正迎来新的机遇时代。

而冬交会，凭借海南独特的热带基因、腹地辽阔的市场以及自贸港的政策优势，成为瞭望这一机遇的绝佳窗口，也是各方资源对接、校准航向的关键枢纽。借此舞台，大家在开放中寻找机遇、在融合中提升价值。

（本报海口12月6日讯）



海南日报全媒体记者 袁琛 摄
冬交会乐东展馆内，观展市民络绎不绝。

果

乐东馆人气爆棚
口感脆味清甜
黄金柚成“团宠”

■ 海南日报全媒体记者 郭畅 刘操



12月4日，观众在海南冬交会现场了解盆栽甘蓝。
新华社记者 郭程 摄



逛展市民在选购紫金陶产品。
海南日报全媒体记者 袁琛 摄

12月6日下午，在冬交会现场，乐东展馆俨然成为“人气高地”，琳琅满目的热带特色产品吸引着一拨又一拨采购商与游客驻足流连，不少采购商当场达成合作意向。

作为海南热带水果的主要产地，乐东素有“水果王国”的美誉，此次参展，不仅带来了哈密瓜、燕窝果等大众熟知的明星水果，更亮出了黄金柚、三红柚、遮叶红这一“小众柚王牌”，全场热度高涨。圆润饱满的黄金柚被整齐摆放，剥开外皮，果肉晶莹剔透，入口脆嫩多汁、清甜爽口，来自海口的游客品尝后连连称赞：“比市面上常见的柚子口感更脆，味道也更清甜！”

凭借出众的品质，黄金柚迅速“圈粉”，来自阿联酋等国家采购商，还有福建等省外的采购商纷纷围拢过来，与工作人员洽谈合作事宜，意向订单接连不断。乐东金果乐现代农业有限公司相关负责人表示，已经连续几年参加冬交会，这里是展示公司品牌的重要窗口。

除了黄金柚大放异彩，展馆内的其他好物同样看点十足。香甜软糯的哈密瓜果香浓郁；外形独特的燕窝果果肉细腻、清甜多汁；各类鲜活海美的海产品则以优良的品质，吸引了大批餐饮企业和经销商咨询对接。

从热带水果到特色海产，乐东展馆的每一款产品，都承载着当地得天独厚的自然禀赋与匠心培育的品质坚守。乐东地处热带，光热资源充沛，土壤肥沃，为各类热带作物生长提供了绝佳条件。近年来，当地立足资源优势，不断优化农业产业结构，在做优做强传统优势品类的同时，积极挖掘小众特色品种潜力，通过标准化种植、精细化管理，让更多优质农产品走出田间地头，走向更广阔的市场。

冬交会的舞台上，乐东展馆用一份份特色好物，向八方来客展现着“水果王国”的独特魅力。采购商络绎不绝的合作意向，省内外游客朋友的好评点赞，不仅是对乐东农产品品质的高度认可，更彰显着乐东热带特色农业蓬勃发展的强劲势头。

（本报海口12月6日讯）

茶

乐东尖峰红茶觅良机
让“深山的礼物”
销往更远的地方

■ 海南日报全媒体记者 刘杰

“来，喝一杯茶！”12月6日，随着热水缓缓倒入茶具中，与茶叶发生碰撞、交融，泡好的尖峰红茶茶香四溢，吸引了不少参展商和市民前来品尝。

今年冬交会乐东馆，20家本土企业携紫钻无花果、特色蜜瓜、燕窝果、龙眼等30余种特色农产品集中亮相，其中尖峰红茶是乐东的特色茶品，也是“明星”产品之一。

尖峰红茶特别在哪里？海南乐东天池红韵茶业有限公司负责人伍育芳介绍，尖峰红茶主要产自尖峰岭海拔800米左右的天池附近，常年云雾缭绕，雨露充沛。当地茶农保持生态的种植方式，确保茶叶品质纯正。天池的茶园大多不是规模化生产，而是坚持手工炒茶，也让尖峰红茶有了个性化的印记。

现场将制作好的尖峰红茶茶捧至鼻尖，茶香沁人心脾。“我们融合传统制茶工艺与现代加工技术，形成了尖峰红茶独特的产品风味。”伍育芳说，其茶汤红亮鲜明，经久耐泡，让人回味无穷。

“以前我主营乐东特产售卖，发现尖峰红茶比较受欢迎。加之身边不少朋友都在推荐这款茶，于是自己也开始喝茶、制茶。”伍育芳说，公司今年的30亩茶园产茶500多斤，已经全部卖光了，供不应求。

借助冬交会等大型展会，尖峰红茶知名度正越来越高。“今天有不少外地的客商前来咨询，希望后面有机会一起合作。”伍育芳笑着说，说明大家都看好尖峰红茶的发展潜力。

如今，经过多年的发展，乐东已经初步形成了从种植到加工、销售的尖峰红茶产业链，确保产品质量可控。

“未来希望大家一起将尖峰红茶产业做大做强，让这份‘深山的礼物’销往更远的地方。”伍育芳道出了心中的期待。

（本报海口12月6日讯）

陶

兼具艺术性和实用性
紫金陶产品
让人爱不释手

■ 海南日报全媒体记者 刘杰

“在乐东馆除了香甜的瓜果，没想到还有这么精美的文化产品。”12月6日，在冬交会乐东馆，市民王女士拿起兼具艺术性和实用性的海南紫金陶产品，爱不释手。

现场展示了餐具、茶具、酒具等各类款式的紫金陶产品。据介绍，海南紫金陶甄选乐东本地优质页岩矿料，泥料细腻温润、可塑性极强，含铁、锌等有益天然微量元素且无化工添加，天然健康。

创新，为紫金陶产业发展注入不竭动能。“在政府的大力支持下，我们走出了一条创新之路，将本地优质矿料与特色文化融合，进行了紫金陶产品的创作和研发。”作为乐东重点打造的特色文化企业，海南紫金陶文化发展有限公司副总经理蒙杏冰介绍，公司借鉴改良黎陶技法，打造出无釉餐具，摸起来有黎陶的质感，又具备疏油、易清洁等现代人喜爱的实用特质。“紧跟市场需求，今年我们还创新推出了紫金陶醒酒器，不少酒庄正在找我们谈合作。”

传承千年黎族制陶技艺，以“海南紫金陶”为核心的文化产品广受大家喜爱。2024年，海南紫金陶产品销售额超300万元。

近几年，海南紫金陶的身影出现在中国国际消费品博览会上，获得广泛好评，并代表乐东参加“澳门海南旅游文化周”活动，品牌效应不断凸显。

“感谢乐东政府大力推荐我们参加今年的冬交会，给我们公司提供了一个很好的展示推介平台。”蒙杏冰说，目前公司正在上升期，希望可以抓住机会，不断提升产品知名度和影响力，将这个产品推向更广阔的国际市场。

据悉，乐东高度重视紫金陶产业的发展，出台了一系列扶持政策，在资金、人才、政策等方面给予大力支持，有力推动紫金陶产业链的延伸和拓展，推动文旅产业的深度融合。

根据规划，乐东将建设一个占地40亩的紫金陶工业园区，吸引上下游企业集聚，延长紫金陶产业链，同时计划建设一个紫金陶文化艺术中心，将海南紫金陶以及黎陶、黎锦等黎族文化产品进行展出，激发文旅新动能，做好“土”文章，走出一条乡村振兴新路。

（本报海口12月6日讯）

《2025年海南省咖啡产业发展报告》发布
预计产能突破4万吨 布局全球贸易

本报讯（海南日报全媒体记者孙慧）12月5日，海南省农业农村厅在第28届冬交会上发布《2025年海南省咖啡产业发展报告》（以下简称《报告》），2025年海南全省咖啡加工能力提升，预计产能突破4万吨，并逐步展开全球贸易布局，咖啡原辅料进口和出口市场拓展覆盖多个国家和地区。

《报告》系统梳理了2025年海南省咖啡产业发展全貌，聚焦咖啡种植、加工、贸易、文旅全链条建设成效，结合海南自贸港政策优势，剖析产业发展瓶颈与深层问题，提出针对性发展路径。2025年海南咖啡产业种植端标准化转型成效显著，全省2.6万亩咖啡种植基地里，热研系列、大丰1号等优良品种得到广泛推广，11家咖啡共享农庄严格落实标准化田间管理与绿色防控技术，加工端实现质的飞跃，冻

干粉、冷萃咖啡等高端产品规模化生产，智能焙炒、自动化包装生产线的引入让产品质量稳定性大幅提升，加工、仓储、检测一体化配套设施进一步降低了企业运营成本。

依托自贸港“单一窗口”，咖啡进出口通关效率远超全国平均水平，“保税加工+跨境电商”新模式开辟贸易新赛道，进出口市场覆盖多个国家和地区，“买全球、卖全球”格局初显。

兴隆咖啡、福山咖啡等传统品牌加速省外扩张，南国、春光等品牌线上销售额大增，自贸港“零关税”“加工增值免关税”等政策红利，更让海南咖啡在国内外市场具备了强劲竞争力。

《报告》提出，到2030年力争培育2—3个高产优质抗病新品系，将种植面积扩大至3.2万亩，规模化标准化种植基地占比提升至90%，依托科研力量优化品种结构，破解自然

制约与技术短板。

加工环节将向精深化、集群化迈进，计划新增3家年营收超5亿元的龙头企业，推动精深加工产品占比提升至60%，建设现代化仓储物流与产品检测中心，完善配套产业，实现从基础加工向高附加值产品转型。市场平台将持续做强，目标是2030年进出口贸易额突破10亿元，加密国际货运航线，优化“无缝通关”等贸易便利化措施，拓展“保税加工+跨境电商+线下体验”新模式，让岛外市场销售占比提升至80%。

品牌打造将更加聚力，整合本土品牌资源，打造“海南咖啡”区域公共品牌，深挖华侨种植、产业发展等文化内涵，通过持续举办国际咖啡大会、生豆大赛等活动，培育独特文化IP。

12月4日，在冬交会主宾国之一的巴基斯坦馆，来自乌干达的参展商在选购商品。
海南日报全媒体记者 袁琛 摄