

# 海南洋浦打造国际枢纽港

## 通达近远洋 运输更便利

【欧洲时报讯】时值年末，海南洋浦港国际集装箱码头上，内外贸货轮靠岸装卸繁忙，车辆往来穿梭。远处的洋浦区域国际集装箱枢纽港扩建工程施工现场，吊机、挖掘机、打桩机等大型机械轰鸣，轨道吊设备正在进行组架。

洋浦港位于海南西北部，是北部湾距离国际主航线最近的深水良港。依托得天独厚的区位优势，海南自贸港政策优势，洋浦港正逐步从一个地区性重要港口向国际枢纽港转变。

今年4月，“新海口”轮启程前往阿布扎比哈里发港，标志着洋浦国际集装箱码头迎来首条中东直达航线。该航线运营以来，助力出口中东的海南企业节省大量时间和经济成本。

首条中东直达航线开通背后，是洋浦港国际航线通达度持续提升的缩影。洋浦经济开发区交通运输和港航局工作人员孟泽受访时说，自2018年以来，洋浦港航线持续增加，截至目前已开通49条航线，其中外贸航线

26条，通往太平洋、印度洋和大西洋。

洋浦航运通达度的持续提升，助力海南外贸快速发展。记者从洋浦海关获悉，2024年前10个月，洋浦洋浦货物贸易进出口额1105.1亿元（人民币，下同），同比增长24%，外贸规模超2023年全年。

海南自贸港建设过程中，洋浦探索试行一系列运输便利化和船舶港制度，国内建造从事国际运输船舶出口退税政策、内外贸同船运输的境内船舶保税燃料油加注政策等5项政策落地。

孟泽透露，上述政策实施效果显著，新登记或转籍“中国洋浦港”船舶达到47艘，新增国际运力533.21万载重吨，位居全国前列；已完成46艘“零关税”进口船舶登记，免征税款超11亿元，境内建造船舶出口退税、内外贸同船运输加注保税油政策和启运港退税政策均已实现市场化运作。

近日，全国唯一的国际船舶登记管理机构——海南国际船舶登记管理局在海南洋浦揭牌成立，为在建重大件运输船“盛畅777”轮颁发首份“中

国洋浦港”船舶港船所有权证书。

船舶所有企业海南盛畅国际海运有限公司总经理于王杰接受媒体采访时表示，“盛畅777”在洋浦登记，既可以利用区位优势，满足产业发展需要，又可以享受海南自贸港政策。该船将投入国际外贸航线，可用于海洋化工、海上风电装备、重型港口机械等超大件货物的运输。

在利好政策带动下，洋浦航运业正在快速壮大。统计数字显示，2024年前10个月，洋浦港口货物吞吐量完成5286.04万吨，同比增长9.28%；集装箱吞吐量完成162.04万标箱，同比增长6.9%，其中外贸集装箱为40.43万标箱，同比增长5.79%。

据介绍，2025年海南洋浦区域国际集装箱枢纽港扩建工程一阶段完工后，将新建2个20万吨级、1个15万吨级集装箱泊位；和现有的起步工程合计，洋浦港年设计通过能力将达到500万标箱。

今年9月，洋浦经济开发区管理委员会与阿布扎比港务集团、中远海



航拍洋浦小铲滩码头。骆云飞摄

运港口阿布扎比码头有限公司、海南港航国际港务有限公司共同在阿布扎比签署谅解备忘录，共同推进洋浦港与阿布扎比港建立姊妹港关系。这是继今年4月洋浦港至阿布扎比哈里发港直达航线开通后的合作升级举措。

业界人士表示，双方的合作将大幅提升洋浦中转航线吸引力，有望引导国内中东航线在洋浦集聚，由洋浦中转中国国内市场。此外，依托哈利发港的中转，洋浦港有望实现与欧洲市场的直连。（文/王子谦）



在乡村中散养的儋州鸡。

王晓斌摄

## 千年儋州鸡改命重生

【欧洲时报讯】儋州鸡是儋州地区劳动人民长期选育和自然驯化而形成的地方品种，关于它的历史记载最早可以追溯到唐代。被贬至海南的李德裕曾诗曰“五月畚田收火米，三更津吏报潮鸡”，“潮鸡”即是儋州鸡，《儋县志》中更是记载了这一地方鸡种的特性：体型小、体重轻、适合散养。2024年截至目前，“儋州鸡”销售超过230万羽，产值近2亿元（人民币，下同）。

上世纪七八十年代，儋州鸡的年出栏量仍有三四万只。然而，随着外来大种鸡的冲击，这一地方品种逐渐淡出市场。在2006年第二次全国畜禽遗传资源普查时，未发现该遗传资源。

“上世纪九十年代到本世纪初，市场追求的是‘有肉可吃’，因此那些生长快、体型大的外来鸡种迅速占据了主流。生长周期长、体型较小的儋州鸡逐渐被边缘化。”中国热带农业科学院热带作物品种资源研究所（简称“品资所”）研究员侯冠或对记者说，当时儋州鸡已从市场上绝迹，仅在儋州原产地的节日里偶见少量售卖。

2012年，品资所联合儋州市农业农村局启动了儋州鸡资源保护计划。项目负责人侯冠或带领团队花了近一年时间，走访儋州北部地区的100多户农户，最终从零散的家养鸡中收集到2000多只儋州鸡，建立了育种的基因库。“我们按照地理位置划分收集点，将鸡归类为56个家系，再通过分析表型特征开展纯繁选育。”侯冠或介绍，通过至今八个世代的选育，儋州鸡母鸡的体重从原本的两斤提升至2.5斤，公鸡的体重增加了30%。不仅如此，科研团队还保留了儋州鸡肉质细腻、脂肪含量低的特性，确保其口感与营养价值。儋州鸡的复兴不

仅依赖科学的繁育体系，也得益于市场推广策略。项目团队采用“公司+农户”的模式，在林地生态养殖中提升鸡肉品质。2018年，儋州鸡在海南省区域农产品大赛中获得畜禽类第一名。2023年，这一地方品种通过国家畜禽遗传资源委员会的鉴定，成为海南第二个国家级地方鸡品种，主要的养殖基地，也取得了国家林下经济示范基地的认证。

21世纪的第二个十年，随着消费者生活水平的提升，畜禽市场悄然变化，由“有肉吃”变为“吃得好”“吃得种类丰富”，生长周期较长的儋州鸡因此找回了市场空间。侯冠或说，随着人们对健康饮食和优质蛋白需求的增加，儋州鸡的特性符合消费者多样化的需求。目前，儋州鸡已成功进入中高端市场，年出栏量可达300万只，活鸡市场价稳定在每斤25元。然而，侯冠或表示，作为刚被鉴定不久的地方品种，儋州鸡在种质性能和繁殖性状上仍有改进空间。

“目前，儋州鸡与市场已经高度一致化的品种相比，其商品整齐度较低。”侯冠或计划在现有基础上，对儋州鸡的麻羽、黑羽和白羽三种品系进行系统整理，“我们将在今年年底完成儋州鸡白羽品系的组建，并利用不同品系开展杂交组合，选育出更贴切市场需求的原种配套系。同时，儋州鸡资源的保护工作也将持续推进。”

“从事儋州鸡科研生产的人，有一个共同的愿景：让儋州鸡与海南文昌鸡齐名。”侯冠或坦言，短期内从规模上追赶文昌鸡难度不小，但从差异化需求切入，儋州鸡的发展潜力巨大，“相信未来有一天，海南东有文昌鸡，西有儋州鸡”。（文/王晓斌）

## 海南自贸港的加速度：创世界同行业建厂之最

【欧洲时报讯】“正常建这样一座工厂，至少要两年至两年半工期，我们在海南半年就建成了。”一走进位于海南洋浦经济开发区国际健康食品港的海南澳斯卡国际粮油有限公司，公司副总经理曹又华就如介绍海南自贸港建设“加速度”。

近日，参加2024海外华文媒体海南行活动的17国20位海外华文媒体人士来到洋浦，感受这个国家级经济开发区在建设进程中焕发的新活力。

嗅到海南自贸港建设的巨大商机，在2020年6月《海南自由贸易港建设总体方案》公布后，海南澳斯卡国际粮油有限公司当年8月就参与海南省重点项目集中签约仪式。同年10月，该公司在洋浦经济开发区的第一座工厂开始建设，次年4月基本建成，随即投产运营。该公司的展厅介绍里写道：建厂速度创世界同行业之最。

走进工厂车间，偌大的厂房，全自动流水线生产不停，却鲜少看到工人的身影。“粮油加工是一个古老又传统的行业，通过一系列技术手段，我们把传统工厂打造成了数字工厂。”曹又华说。通过管理系统，可以看到工厂的产能、产量，加工环节的温度、

能耗等实时变化数据。

传统行业在科技和自贸港政策加持下，发展势头迅猛。曹又华介绍，该公司是海南自贸港首个落地加工增值超30%免税政策的企业。近三年，海南澳斯卡国际粮油有限公司的加工程量、产值、外贸额、贡献吞吐量等均实现连续翻番，营业额已超百亿元（人民币，下同）。他说，由于订单不断，公司今年又新落地一条生产线，“政府成立工作专班为企业提供服务。”

同样享受加工增值超30%免税政策的海南八炎食品有限公司，是洋浦经济开发区内的一家初创企业，主要业务是肉类加工，生产销售休闲食品。该公司财务经理刘海燕介绍，公司投运一年来，营业额达2000万元。

刘海燕说，未来几年，公司计划继续扩大产能，“利用海南自贸港的地理位置和物流优势，将产品销往海外。”

位于海南西北部的洋浦，曾是中国第一个由外商成片开发、享受保税区政策的国家级经济技术开发区，海南自贸港建设以来，其被定位为海南自贸港建设的先行区和示范区。目前，洋浦经济开发区正加快构建现代产业体系，石化新材料、海上风电、健康

食品、数字经济、先进制造业等千亿级、百亿级产业集群加速形成。

因拥有北部湾距离国际主航线最近的深水良港，洋浦被定位为西部陆海新通道航运枢纽，享受五项独有的自贸港政策：“中国洋浦港”船舶港政策、船舶出口退税政策、内外贸同船运输境内船舶保税油加注政策、启运港退税制度和便捷高效的通关管理。目前，入籍“中国洋浦港”的国际船舶达46艘，总载重吨位列中国第二。

为推动洋浦经济开发区与海南岛西部中心城市儋州市的一体化，海南谋划了覆盖洋浦经济开发区及其周边七个镇的“港产城科”协调发展区域，总面积达2582平方公里，并划定其中26平方公里为环新英湾自贸港新城。

儋州市委环新英湾建设管理领导小组办公室副主任程志智介绍，目前，环新英湾自贸港新城已建成24条市政道路，城市路网网络已全面联通。各类重大项目不断增加，新城医院、学校等公共服务配套设施不断完善。未来，环新英湾自贸港新城将被建设成为“港产城科一体化”的复合型城市，一座滨海生态之城、宜居之城、创新之城和智慧之城。（文/张月）

## 东坡有味·舌尖儋洋美食榜出炉



东坡红烧肉名闻天下。

骆云飞摄

【欧洲时报讯】“东坡有味·舌尖儋洋”美食评选活动日前在儋州市开赛。近百位选手带着对美食的热爱与执着，融汇山海风味，制作出一道道令人惊艳的美味佳肴。从传统的东坡肉、东坡饼到创新的融合菜品，还有本地特色小吃儋州米烂、儋州粽子、黄皮干等系列产品，色香味俱全的作品都蕴含着深厚的东坡文化底蕴和独特的创意灵感，引领着人们穿越时空，与东坡先生共品人间烟火。

在现场，主办方特别邀请了多位知名美食家及文化学者组成专业评审团，为参赛作品提供专业指导与点评。此外，大赛特别设置了“东坡美食大家谈”环节，共话东坡先生之遗风。经过激烈角逐，儋耳人酒楼的儋耳东坡宴荣获东坡宴一等奖，苏正养的食蚝荣获东坡菜一等奖，何秋月的东坡册书荣获东坡小吃一等奖。

“这次比赛我们把最具有特色的东坡饼、东坡肉等东坡菜系展现出来，

让更多人了解东坡美食，喜欢上儋州，来儋州品尝和旅游。”来自儋耳人酒楼厨师团队的选手符大威表示，他希望能通过这次比赛和同行们交流厨艺的同时，助推东坡美食文化的传承与发展。

据悉，东坡居儋三年，不仅留下丰富的文化遗址遗存和精妙的诗文，还有令人垂涎欲滴的美食文化，曾用“食之甚美，未始有也”来赞叹儋州美食。儋州市深挖东坡美食文化，努力打响东坡美食文化品牌，连续举办七届北部湾（海南儋州）美食博览会，评选出儋州“十大美食”“十大小吃”。东坡肉烹饪技艺、东坡玉糝烹制技艺被列为市级非物质文化遗产代表性项目。未来，儋州将继续以美食为媒，传承与弘扬东坡文化，吸引更多游客来到儋州探寻东坡足迹。

本次美食评选活动作为第二届中国（海南）东坡文化旅游大会暨第十四届东坡文化节系列活动之一，不仅为儋州市餐饮从业者提供了展示才华、交流技艺的平台，更是一次传承与弘扬东坡美食文化的盛会，为推动当地旅游业的发展注入了新的活力。（文/林晓云）

