



扫码看专题



海南“村VA”

2024年“九九杯”海南(文昌)乡镇排球联赛



2024年8月14日 星期三
责编/元惠卿 美编/何子利

文昌是个好地方

“村VA”和央视美食节目带来众多关注

文昌鸡再次火出圈

这个夏天,到文昌看海南“村VA”,品正宗文昌鸡,成为一种时尚。8月11日,央视播出的大型美食文旅季播节目《三餐四季》海南篇中,王嘉宁、林依轮到文昌打卡当地美食,品尝椰奶鸡火锅、文昌鸡饭,再次让文昌鸡火出圈。一颗小小的鸡蛋孕育出文昌鸡,也为文昌孕育出一个国家地理标志产品,更是成长出一个年产值37亿多元的文昌支柱产业。 南国都市报记者 吴岳文



文昌鸡深受大家喜爱。
记者 吴岳文 摄

村民的“致富鸡”

无鸡不成宴,在文昌,有很多乡镇的村民靠养殖文昌鸡走上致富路。文昌鸡是海南“四大名菜”之首,所代表的已不单纯是一种菜肴,还是一种文化的传承。

文昌市潭牛镇天赐村是文昌鸡的发源地,已有400多年历史。村民韩汉夫创办特色农家乐“天赐味道”,获评海南省“三椰级乡村旅游点”,四方游客慕名而来。旺季时,农家乐聘用不少村民来帮忙,既解决了就业,又促进了文昌鸡销售。

潭牛镇镇长吴乾壁向记者介绍,潭牛镇文昌鸡规模养殖户有212户,存栏量约200万只,年出栏量1500万只。全年文昌鸡产值6.24亿元,约带动就业劳动力2790人。

在央视节目《三餐四季》海南篇中,椰奶鸡火锅是用老椰子打出来的椰奶熬成汤,再加上正宗的文昌鸡。“先喝汤,再吃肉,汤里面是椰子的清甜,鸡肉鲜嫩,皮脆肉香,不需要蘸料,就可以直接吃。”王嘉宁、林依轮等嘉宾直夸“太香了”。

文昌鸡有很多种吃法,烧鸡、玫瑰豉油鸡、盐焗鸡、白切鸡、椒盐鸡、椰奶鸡、椰子鸡、糟粕醋文昌鸡、莲子鸡等,应有尽有,令人垂涎欲滴。

这个夏天,海南“村VA”在文昌举办,文昌鸡是很多球迷和游客喜欢的“名菜”。“我们从上海来海南旅游,听说潭牛文昌鸡好吃,就特意来品尝,味道真不错!”游客张丽说,潭牛文昌鸡和其他地方的不一样,皮是脆的、骨是酥的、肉是嫩的,肥而不腻,颜色是白色的,味道纯正。

“我们一直致力于讲好‘文昌鸡’故事,大力发展文昌鸡美食特色产业,主打‘文昌鸡美食’品牌与文化。”文昌市潭牛镇委书记吴小洪告诉记者,潭牛镇“椰子水文昌鸡”特色美食已在上海、广州、深圳等一线城市出了名,并走向香港市场,受到广大消费者的喜爱。

吴小洪表示,这两年海南“村VA”在文昌举办,进一步打响了文昌鸡品牌与知名度,促进本地“美食+文旅”产业发展。

文昌鸡远销新加坡、中国香港等50多个国家和地区。据文昌海关统计,今年上半年,文昌海关共监管供香港冰鲜文昌鸡超7万只。

“小特产”变为“大产业”

近年来,文昌鸡产业发展势头迅猛,为乡村振兴注入生机活力。文昌鸡已获得国家地理标志产品,并被列入海南省第三批非物质文化遗产保护名录。

文昌市潭牛镇聚焦文昌鸡美食特色产业,进一步完善产业链条,促进文昌鸡产业数量、质量和效益的同步增长,增强文昌鸡市场竞争力,不断提高文昌鸡产业经济效益,推动文昌鸡由“小特产”转向“大产业”,在海南省2023年度特色产业小镇创建名单中,获评“文昌市潭牛镇文昌鸡产业小镇”。

“吾乡大庙共享农庄”已成为潭牛文昌鸡美食特色产业的重要经营主体之一,每年接待游客2.3万人次以上,为潭牛文昌鸡美食产业打造了一张响亮的名片。大庙村的村民也吃上了旅游饭,人均年收入5万元以上。

吾乡大庙共享农庄负责人李鹏介绍:“我们的美食农庄已成为潭牛镇品尝正宗原产地文昌鸡的一个窗口,节假日人非常多,他们都是冲着文昌鸡来的。”

文昌市潭牛镇副镇长伍文静表示:“潭牛镇文昌鸡美食产业已初具规模,下一步我们将继续打造潭牛天赐村文昌鸡发源地和高速路口潭牛互通周边一公里两大文昌鸡美食体验中心。”

目前,文昌鸡产业已初步形成集种苗培育、肉鸡养殖、食品加工、餐饮服务、市场营销于一体的产业链条。文昌龙泉文昌鸡实业有限公司、海南(潭牛)文昌鸡股份有限公司等13家企业都已经发展为龙头企业。其中,成立于2005年的海南传味文昌鸡产业股份有限公司是文昌鸡行业唯一一家农业产业化国家重点龙头企业,集种苗培育、规模养殖、食品加工、产品研发、餐饮服务和自主营销于一体。

文昌鸡产业链不断完善

文昌市正在不断完善文昌鸡产业链。“文昌鸡师傅”是文昌市为做大做强文昌鸡产业而打造的劳务品牌,也是海南首个且唯一一个获评“2023年脱贫地区特色劳务品牌”的劳务品牌。目前,“文昌鸡师傅”劳务品牌带动就业人数约2万人,其中,养殖师傅约1.6万人、屠宰及加工师傅约1000人、营销师傅(含物流)约1500人、餐饮服务师傅(含烹饪)约1800人。不久前,“文昌鸡师傅”劳务品牌首家餐饮专营店在海口正式开业。这标志着“文昌鸡师傅”劳务品牌“一产在农村、二产进园区、三产驻城市”发展格局初步形成。

海南(潭牛)文昌鸡股份有限公司文昌鸡食品加工厂已建成投产,年设计屠宰量1000万只,记者看到,在数字化系统的统一调度下,经过20多道自动化工序,活鸡被制成多样化的加工产品,再通过冷链运输销往岛内外。在文昌市约亭产业园,四季椰林公司文昌鸡食品加工厂预计每年可加工文昌鸡约3000万只。海南传味文昌鸡产业股份有限公司也在约亭产业园建食品加工厂,不久将投产,主要是生产文昌鸡精深加工产品。

文昌鸡产业已成为文昌市的一块“金招牌”。据统计,2023年,文昌市文昌鸡饲养量8833.02万只、同比增长9.41%,出栏6700万只、同比增长10.3%,总产值37.75亿元、增长10%。文昌市将围绕种源保护、标准养殖、精深加工、品牌营销等领域同步发力,推动产业链上下游贯通、产供销整体配套。打造文昌鸡多元化产品矩阵,做好文昌鸡品牌保护、授权和推广等工作。



文昌鸡。新华社发



工作人员在检查鸡蛋。
新华社发