

海南鲜品·品鲜南海



“香，香，香！”国庆假期，在文昌市民张元晶的家庭团圆宴上，我是不折不扣的“C位”。鸡皮色泽鲜亮，肉质香甜嫩滑，大家裹着蘸料入口，嗦一口便有独特的肉香在舌尖炸开……这就是我，一只文昌鸡。放眼中国版图，鸡的品种有很多：清远鸡、白羽鸡、矮脚鸡、芦花鸡等等，我只是其中一种。我可能并不起眼，但小小的我很励志，没有肩膀也很能扛事——我是海南年产值以亿元为单位的品牌农业，是多个龙头企业的“看家宝”，并衍生出“文昌鸡师傅”劳务品牌，维系着万千养殖户的生计；我还是海南四大名菜之首，游客来海南都得尝一尝。海南人常说“无鸡不成宴”，可见我的地位有多么重要。刚刚过去的9月，超强台风“摩羯”给我的家族带来了沉重打击，但是在大家的照料下，我们渐渐重振旗鼓。在未来的成长道路上，希望小小的我可以铸就一份前景无限的产业。

□海报集团全媒体中心记者 刘梦晓



风雨过后重振旗鼓再出发——文昌鸡：永不言败的励志鸡

文昌市公坡镇水北村文昌鸡养殖场，台风“摩羯”过后孵出的鸡仔。



天生丽质
我自带主角光环

我的老家，在文昌市潭牛镇天赐村。村里多榕树，枝繁叶茂，坡地上绿草如茵。我的很多先辈都在榕树下啄食榕籽，也在草地上寻觅昆虫，追逐嬉戏。

当地有民谚称：“文昌鸡里潭牛冠，天赐鸡则冠潭牛。”意为天赐村的文昌鸡乃文昌最正宗、最地道。的确，在良好的生态环境中繁衍生长的我们，外表亮丽、肉质滑嫩、皮薄骨酥，在几百年前就已备受推崇。

“无鸡不成宴”，现在的我不光是一道传承百年的名菜，还具备了一些文化属性。在海南，无论大小节日，每家每户的餐桌上准少不了文昌鸡。技巧成熟的厨师掌握了煎、炒、蒸、煮、烩等数十种烹饪手法，制作出沙姜文昌鸡、椰香文昌鸡、荷香文昌鸡、文昌鸡饭、椰子鸡汤等美味，俘获众多食客的心。

在国外我也很火。比如新加坡的海南鸡饭，保留了我烹饪制作的独特口味，成为华人华侨舌尖上的乡愁。

“文昌鸡好吃的关键是鸡肉不仅有较高的蛋白质含量，还有丰富的风味氨基酸和特有的脂肪酸，品尝后唇齿留香。”研究我多年的南京农业大学退休副教授吴素琴这样给出高评价。

不过，不是所有的鸡都是文昌鸡。为了让我更好被辨认出来，相关部门和专家对我们的品种进行标准化界定，应该具备“三小”“两短”的特点，即头小、胫细小、爪小，以及颈短、胫短，这也是我公认的身份识别标准。买的时候可千万不要认错了哦！

现在，每年我的销量都能达到上亿只。“文昌鸡好的销量既证明市场的认可，也从侧面反映出需要更加重视保种育种工作。”中国农业科学院北京畜牧兽医研究所动物遗传育种与繁殖专业博士赵桂苹说，“如果种质资源没有保护好，导致市场上文昌鸡的品种错了、乱了，就会失去核心竞争力。”

为了做好我们家族的良好生产，龙头企业各有“绝招”。比如在潭牛公司运营的文昌鸡国家级保种场生产区，我们每只鸡的翅膀上都有一个编码，方便工作人员追踪系谱和记录产蛋、体重、饲料配方等相关数据，精细化开展保种、育种工作。

我的热度还在上涨。这两年，随着注重营养健康的烹饪理念日渐流行，来自全国各地的消费者对我颇为认可。省外市场需求保持较快增长，以椰子鸡为代表的我更是成为全国餐饮市场的“爆款”单品。

涅槃重生
我重新出发

很多人对我的成长环境充满好奇，其实，在180天出笼的周期里，前120天我一直奔跑在广袤的树林里，这里有吃不完的小虫、椰子、树籽。剩余的60天，我就要进笼育肥，吃上米糠、椰丝、花生饼、大米等美食。

文昌鸡养殖与烹调技艺代表性传承人符之望曾经说过，高品质的文昌鸡要先散养一段时间，再关进笼子里继续养，“散养时鸡大量运动，鸡肉会健壮紧实，笼养是为了让鸡的肉质松弛一些，煮出来的味道更鲜嫩可口。”

不过，突然而来的超强台风“摩羯”，让我的好日子被打破。那一天，狂风暴雨，我在风雨中瑟瑟发抖，我有很多兄弟姐妹都遇难了。面对自然的考验，我们并没有放弃，在农民伯伯、“文昌鸡师傅”和有关专家的悉心照料下，很快我们又支棱了起来。

“大家就是有一股干劲，不躺平，努力自救，争取早点恢复生产。”在文昌市公坡镇水北村一户村民的养鸡场里，驻村第一书记王飞说，“摩羯”刚过，大家就立刻投入到恢复重建工作中。9月中下旬，在灾难中幸存的家族成员们，已经被销往市场。

连续多天，消杀、重建、复养，一切都在有序进行。在村里养殖户韩瑞光的养鸡场里，4个鸡棚在台风过后的第10天便修复。由海南传味文昌鸡产业股份有限公司（以下简称传味公司）送来复养的一万多只鸡在这里生长。村里引进的“公司+村委会+农户”的养殖方式，为我保存了“重生”的火种。

在村民、“文昌鸡师傅”范淑妮专业的养鸡大棚里，同样是传味公司送来的10万只鸡苗在这里得到很好的照料。专业的养鸡大棚里有自动喂食装置、恒温装置，可以让我们不怕热也不怕冷。

村民韩勇雄在大棚里来回巡视，给我们喂水喂食，帮助我们度过无忧无虑的幼年时期后，我们就会被分到村里各个养殖户家里继续成长。

眼下，文昌推出“巨灾保险赔付”等针对文昌鸡产业的特别政策措施，正助力我们家族产业逐渐复苏。在逆境中重新站起来的我，会带着不变的品质奔赴市场！



白切文昌鸡。
本组图片由海南日报记者
陈若龙摄

展望未来
我雄心壮志

这个国庆假期，我在海口又火了一把。在海口海秀东路，以我为主题的“文昌鸡师傅”首家餐饮专营店已开业4个月。节日期间，店里每天客流量爆棚。

由我衍生出来的“文昌鸡师傅”劳务品牌，有很多值得说的地方。

范淑妮是其中一位比较有名的“文昌鸡师傅”。2018年，以脱贫致富为目标的她在村委会的帮助下养起文昌鸡。“一开始就是庭院式养鸡，不懂什么科学技术，也不会用设备仪器，把小鸡养大了，就拿到市场上去卖。”范淑妮说。

不过，“文昌鸡师傅”劳务品牌的创建，改变了她对养鸡的看法。“我们去标准的养殖场参观，去看技术人员怎么选种育种，怎么给鸡做防疫，向他们请教学习。市里还组织大家统一上课，我慢慢就学会了怎么科学养鸡。”范淑妮说。

范淑妮说，正是“文昌鸡师傅”劳务品牌的打造，让她从外行变成了内行。如今，她已经带动40多户农户养殖文昌鸡。她还被全国劳务品牌发展大会组委会评为2023年度“特色劳务品牌形象代言人”。

让优秀的养殖户成为“师傅”，再让“师傅”带动更多人养殖，把好的技术“传帮带”出去，这是我们这个劳务品牌不断推广的重要意义。据统计，岛内现在已经培养了400多名“文昌鸡师傅”，带动近3万人实现高质量就业创业。

更让我激动的是，我的福气还在后头：文昌印发的《文昌市文昌鸡全产业链发展三年行动方案（2023-2025年）》提出，将在种源保护、标准化养殖等方面强化基础，提升种苗和商品鸡在生产端的供应能力。同时还会加快文昌鸡加工厂建设，规范文昌鸡商标管理，帮助我们得到更好的发展。

展望未来，我信心满满！