

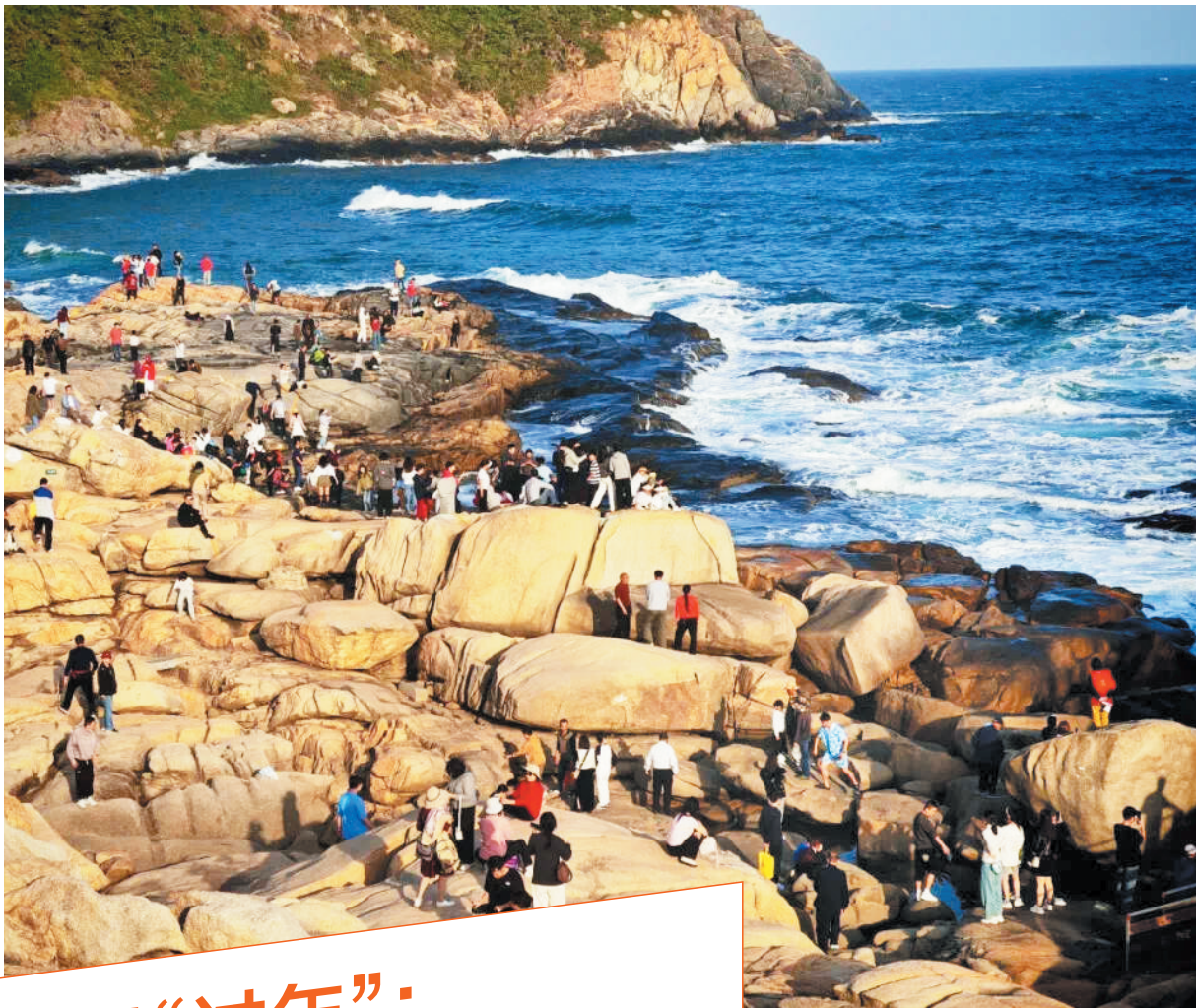
解码春节县域经济系列报道



文昌鸡带动很多农户致富



文昌鸡



春节文昌石头公园人气旺

文昌“过年”：“公路+旅游”带火一只“鸡”

今年是文昌历经超强台风“摩羯”淬炼后迎来的第一个春节,虽然环境的修复尚需些时日,但年味如往年一样浓郁。除夕,文昌人餐桌上的年味主角是文昌鸡。春节假期,在文昌各地随处可见游客的身影,“公路+旅游”尽显滨海风情,大量游客的涌入也带火了文昌鸡的销售。

南国都市报记者吴岳文 文/图



春节四方游客登文昌铜鼓岭祈福

海南环岛旅游公路文昌段全长160.5公里,串联多个景区,是一条能“遇见”滨海风情的自驾旅游公路。春节期间,公路上的车辆川流不息。木兰湾海滩上游客众多,他们打卡拍照,尽情享受滨海美丽风景。

“我们一家人来海南过年,特意来木兰湾看风车、灯塔,两个孩子第一次在海边观看落日 and 星空,都说好美,特别兴奋!”大年初五,来自贵州的张潮告诉记者,他们还品尝了铺前古镇的糟粕醋和地道的文昌鸡。

春节假期,位于文昌“航天小镇”龙楼的海南铜鼓岭景区、石头公园游人如织。游客们纷纷选择以登高祈福这一传统民俗活动迎接新年,大年初一、初二游客超2万人。铜鼓岭是海南岛最东端的临海山岭,有“琼东第一峰”的美誉,在这里可以看到壮观的文昌发射场的发射塔。春节期间,铜鼓岭景区还举办“第二届伏波将军文化节”,特别准备了“福袋”,邀请游客朋友们一起“接福”。

“文昌是个好地方,春节我们来这里旅游度假,最喜欢吃的就是文昌鸡,都说无鸡不成宴嘛。文昌鸡跟别的地方不同,皮脆、肉嫩、骨酥。”大年初二,湖南游客林妍说,她购买了6只加工好的龙泉文昌鸡,准备带回老家给女儿女婿尝鲜。

文昌鸡是海南最负盛名的传统名菜,号称海南“四大名菜”之首。记者了解到,文昌全市现有饲养出栏2000只以上文昌鸡养殖场(户)有1410家,

带动近2万人就业。

据不完全统计,今年春节前后半个月,文昌鸡每天销售量近30万只,活鸡价格一斤10元左右。“春节前后,我们公司每天销售文昌鸡约6万只,部分还供应香港。”文昌传味公司负责销售的符经理说。

对于文昌人来说,春节正是团圆时,总有那么一道菜能瞬间唤起每个人心中的温情与期待,那便是文昌鸡。

春节“黄金周”,文昌文城的琼菜人家、金凤麟、文昌鸡师傅·文昌陵椰子鸡店等琼味饭店热闹非凡,白斩文昌鸡成了热门的美味佳肴,糟粕醋文昌鸡火锅和椰子鸡汤也受宾客青睐。

记者在文昌鸡师傅·文昌陵椰子鸡店看到,装修现代简约而又富有文昌特色,椰林、海韵扑面而来。“我们店在传统椰子鸡汤的基础上,创新融合了椰奶和糟粕醋这两道文昌特色食品,让文昌鸡美食既营养丰富,又具有独特口感,春节这段时间卖得特别好。”服务员陈吟说。

“劳务品牌‘文昌鸡师傅’餐饮专营店在海口和文昌已陆续开张4家,成为引领‘三产’融合发展新业态。”文昌市文昌鸡行业协会会长林鹏认为,“文昌鸡师傅”餐饮专营店的推出,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,也有利于更好推广文昌鸡这张“金名片”。

文昌市人力资源和社会保障局局长王爱妹表示,“文昌鸡师傅”劳务品牌计划在省内外以及东南亚开设更多终端餐饮门店。她认为,创新打造“劳

务品牌+引进外资+特色产业+技能输出”模式,能让“文昌鸡”飞入海外的千家万户。

“两届海南‘村VA’的成功举办,让文昌鸡扬名海内外,而品正宗文昌鸡也成为一种时尚。特别是去年夏天,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。今年春节假期,文昌迎来了旅游旺季,卖得最火的还是文昌鸡。游客们不但爱品尝,还要买回去当礼品送亲朋好友,无疑成了文昌鸡很好的代言人。”文昌市旅游和文化广电体育局局长鲍光余说。

“航天是文昌最吸睛、最具标志性的产业名片,而文昌鸡是文昌最亮的美食名片。”2月6日,文昌市畜牧兽医服务中心主任洪震告诉记者,一颗小小的鸡蛋孵化出文昌鸡,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几十亿元的文昌支柱产业。“尽管受台风影响,但文昌市2024年文昌鸡产值仍达34.3亿元。”洪震介绍,今年文昌市将做强文昌鸡产业,提升文昌鸡品牌价值。

近年来,文昌市全方位发展文昌鸡产业链,推进“生产+加工+科技+营销”一体化发展,有力促进一、二、三产业融合,实现文昌鸡产业结构、规模、质量、效益综合提升。

“文昌市2025年力争实现文昌鸡产值增长10%。”洪震介绍,文昌市将加强文昌鸡种质资源保护和开发,健全文昌鸡良种良苗繁育体系。推广集约化、规模化、标准化养殖,完善文昌鸡产品冷藏物流运输体系,大力发展“规模养殖、集中屠宰、冷链运输、冰鲜上市”模式。建立健全溯源体系,加强营销网络建设,提升文昌鸡品牌价值,推动文昌鸡“出圈出海”。