



万宁当地人大多用最质朴的烹饪手法,保持东澳鹅的原汁原味(通讯员供图)

最近,重庆荣昌卤鹅走红网络,成为“爆款”美食。而在北纬18度的海南岛,万宁东澳鹅也是海南餐桌上少不了的“扛把子”,在岛内外久负盛名。

无论是会宾朋,还是庆礼俗,这一道追求食材本味的东澳鹅已不仅限于“吃”的范畴,它既是舌尖上的非遗技艺,也是养殖基地里联农带农的富民产业——从“无鹅不成礼”的传统,到如今销向岛外的订单,东澳鹅正在解密美食“密码”。

□南国都市报记者 张野 通讯员 朱乃飞

万宁东澳鹅：本味出山海 羽翼振乡业



咸淡水之间养殖出来的东澳鹅 通讯员供图

鹅味道:品质上乘的自然馈赠

“高端的食材只需要最简单的烹饪方式。”这句饮食界的箴言,在海南万宁得到了生动的诠释。作为热带岛屿的天然食材宝库,海南人深谙“本味至上”的饮食哲学——琼菜多以清煮、清蒸、清炒、白切为主,用最质朴的手法,将山海馈赠的原汁原味淋漓尽致展现。而东澳鹅,正是这种烹饪理念的绝佳载体。

皮薄肉厚,味香入魂。蘸一碟沙姜鹅汤调制的酱料,配一碗鹅油浸润的米饭,这道质朴的家乡味,让多少万宁人舌尖挂念。

东澳鹅的鲜美密码深藏于自然馈赠。“东澳鹅”养殖聚集地在太阳河与老爷海交汇处,有着丰富的水资源和草地资源,且气温和水温适宜。

“咸淡水之间养殖出来的鹅肉含不饱和脂肪酸较多,肉质鲜嫩可口,而且草地资源里的天然草料含碱量较高,很好去除了肉质的腥味。”作为万宁市东澳鹅产业强镇龙头企业,海南万盛鹅业总经理李杰说,东澳镇养出的鹅品质高,“身价”贵于普通鹅种。

白切鹅肉皮薄透亮,皮下凝着一层琥珀色的脂膏,肉质厚实不柴。这道美味的点睛之笔,需要一碟蘸料——以原汁鹅汤为底,融入海南本地沙姜的辛香、蒜末的鲜辣,再点几滴酸橘汁提味。沙姜的野性香气与鹅汤的醇厚相互碰撞,既激发出鹅肉的鲜甜,又平衡了油脂的丰腴。

鹅文化:绵延百年的烟火传承

“下午三点后就吃不到咯!”走进东澳镇东裕街,浓郁的鹅香扑面而来。这条被称为“鹅街”的巷道不过百米,沿街鹅铺坐满食客,案板前老师傅手起刀落,斩肉声清脆利落。鹅肉被精准分割成骨断肉连的件块,装入小铁盘时仍泛着油润的光泽。

万宁东澳鹅的渊源可追溯至东澳镇裕后村。清朝末年,此地因户户养鹅得名“鹅村”,清代学人谢祖光曾在此写下即景诗:“雾露混沌绕柴扉,乡野四邻起烟炊。鹅歌听得人心醉,欣看开栅一路飞”,勾勒出当年鹅群遍野、炊烟袅袅的乡土画卷,村中至今流传着“鹅伯”“鹅婶”的轶闻。

从选鹅、宰杀到烹制,每个环节皆有讲究:活鹅现宰保留肉质鲜嫩,烫皮水温需精准把控以锁住汁水,柴火土灶慢炖鹅肉原汁。百年传承的醇香裹着人间烟火,在舌尖绽放成温情的乡土记忆。

在万宁人的礼俗中,鹅承载着独特的意义。“婚丧嫁娶,无鹅不成礼”的俗语流传至今。提亲聘礼必选活鹅双对,象征“成双成对”的圆满;年节祭祀、家族宴席,肥美的鹅肉与阉鸡占据餐桌C位;即便是日常待客,一盘白切鹅也是待客之道的体现。这种以鹅为重的饮食传统,早已融入当地人的文化血脉。

鹅产业:特色产业的富民之路

“东澳鹅品质好,无论做烧煮卤熏,口感都很受群众认可,市场供不应求。”海南万盛鹅业总经理李杰表示,目前产品主销江浙沪及川渝地区,订单量持续增长。

2022年万宁东澳镇引进海南万盛鹅业发展有限公司,投资5000万元建成标准化养殖基地,通过统一供应种苗、农资及技术指导的“四统一”模式,带动农户就业增收。

截至目前,海南万盛鹅业发展有限公司在东澳镇以“企业+合作社+农户”的合作模式,共计帮扶脱贫户和监测对象120户600人,带动脱贫户和监测对象增收150万元,平均每户增收1万元。

“前30天危险期由我们集中培育,后期转交农户散养,存活率从过去67%提升至90%以上。”李杰介绍,通过保价回收协议,农户养殖每只鹅利润可达20-30元。

随着万宁东澳鹅入选农业农村部产业强镇、获得GAP认证及“万宁美鲜”品牌认证,产业链延伸计划加速推进:全自动环控系统提升养殖效率,屠宰场和食品加工厂建设逐步完善,适配全国市场的多元烹饪产品也逐步研发……

此外,万宁东澳镇联合西南农大等科研院所开展品种改良,通过提纯选育和三元杂交,培育出适应全国饮食习惯的新品种。

当百年传承的养殖智慧与现代科技深度融合,从自动化养殖到探索深加工产品研发,从这份凝结山海灵韵的万宁味道,万宁东澳鹅正通过科技创新与产业升级,在富民兴业的道路上展翅高飞。



万宁东澳鹅产业强镇项目——东澳鹅产业园(受访者供图)