

回村看球赛吃村宴啦！2025年“九九杯”海南(文昌)乡镇排球联赛(以下简称海南“村VA”)将于6月15日晚在文昌铜鼓岭景区激情开赛。赛事期间，“站站有村宴”计划在龙楼镇、重兴镇、铺前镇、文城镇四大乡镇接力举办千人规模的文昌村宴，让市民游客在观赛之余，感受“舌尖上的文昌”，体验海南乡村美食文化的独特魅力。

作为海南“村VA”的开幕亮点，6月15日晚，龙楼镇铜鼓岭景区将率先举办百桌千人村宴，以地道文昌龙楼风味为赛事助兴。

南国都市报记者 路静

“十菜一汤”： 村宴大厨“解锁”美味密码

文昌村宴，藏着怎样的舌尖传奇？开席第一道就惊艳全场的头盘菜，究竟有何过人之处？传说中的“龙楼四宝”中，哪几样珍馐将惊艳登场？让我们跟随本届海南“村VA”村宴村厨团队成员之一、拥有22年掌勺经验的文昌村宴厨师蔡亲深，一同探寻龙楼村宴“十菜一汤”背后的美味密码。

“一席村宴地不地道，头盘见真章。”蔡亲深首先介绍招牌菜“喜庆全家福”。这道承载着团圆美意的头盘菜，精选二十余种山珍海味——鱿鱼干、虾米提鲜，精选猪瘦肉增香，配以洋葱、胡萝卜等新鲜时蔬，在资深村厨的巧手下，化作一盘色如琥珀、香气四溢的佳肴。“头盘菜上桌，举箸同享，这才是文昌人待客的规矩。”蔡亲深的话语间满是自豪。

紧随其后的，是名扬四海的“白切文昌鸡”。龙楼村宴特选“琼菜人家”鸡场180天足龄放养的文昌鸡，每只鸡三斤八两的黄金分量，确保皮脆肉嫩、鸡味浓郁。轻蘸秘制酱料，方能体会“海南四大名菜之首”的真谛。

作为“龙楼四宝”的代表作，九孔鲍将在村宴上大放异彩。村厨团队精选龙楼本地养殖的九孔鲍，每只50克的“十头鲍”肉质肥厚，以经典“蒜蓉蒸”手法烹制，银白的蒜蓉与金黄鲍鱼相映成趣，将大海的馈赠化作盘中珍馐。

同为“龙楼四宝”之一的海白则化身“三鲜蘑菇汤”的灵魂食材，在清鲜的汤底中绽放出龙楼特有的海洋风味。

“名材扣羊肉”与“萝卜炖羊骨”则诠

释了乡村宴席的烟火气——精选黑山羊在柴火灶上大铁锅里经一个半小时的慢炖，再入笼蒸制，肉质酥烂入味，汤汁醇厚悠长。

“每一站的村宴，在保留经典招牌菜的基础上都会有当地风味的菜品上新。”蔡亲深透露。据悉，本届村宴将化身“美食巡礼”：重兴镇以黑猪肉干和油亮诱人的文昌赤烧闻名；铺前镇的糟粕醋烹煮现捞海鲜，主打渔港风情；文城镇则玩起创意融合，穿上传统村宴时尚“新衣”。这些地域招牌菜，有望亮相各站村宴，在“村VA”赛场边掀起一场“舌尖上的PK”！

“村VA”+村宴： 乡土文旅新IP

在海南美食江湖中流传着一句老话：“海南村宴看文昌。”这张承载着琼岛饮食文化的活招牌，正以“赛事+美食”的创新模式焕发新生。文昌村宴凭借其严苛的食材选择、代代相传的烹饪技艺和浓厚的乡土情怀，始终是海南乡村美食的标杆。

“我要为这样的融合点赞！”海南青年美食作家、金盘食验室主理人李子评价道。作为土生土长的文昌人，他见证了排球运动一路从村头巷尾的自发比赛发展到如今如火如荼的“村VA”赛事。当他看到最地道的喜庆全家福、白切文昌鸡、蒜蓉蒸鲍鱼等家乡味与热血排球赛相遇时，不禁点赞：“这才是最地道的海南故事，是真正有温度的乡土IP。”

海南省旅游餐饮协会副会长唐洁春则从产业角度解读了这一创新：“海南‘村VA’将乡土赛事的激情与村宴的美味深度捆绑，打造出独一无二的沉浸式体验。”他特别指出，文昌村宴本就品类丰富：从婚宴到华侨宴，从海鲜宴到农家宴，每类宴席都蕴含着独特的文化密码。如今与“村VA”强强联手，不仅破解了夏季餐饮淡季的难题，更塑造出一个“有温度、有味道、有故事”的文旅新品牌。

“这就是最真实的海南。”唐洁春说，“看球赛、吃村宴，这种原汁原味的乡土氛围，就是最好的旅游吸引力。”

品龙楼村宴 上“硬菜” 上场！

看海南“村VA”

6月15日

19:30 开幕式

海南“村VA”赛程

东郊镇火箭队(文昌)

VS

三都古郡队(儋州)

龙楼镇铜鼓岭航天队(文昌)

VS

三门坡镇妃子笑队(海口)



龙楼村宴十菜一汤。(赛事组委会供图)