



“琼州村宴”民俗嘉年华活动现场。(主办方供图)

乡村振兴的「味觉密码」

乡厨村宴，老行当成新产业

前不久，“大地流彩乡厨百味”首届“琼州村宴”民俗嘉年华活动在屯昌县梦幻香山共享农庄落下帷幕，活动当天，海南各市县乡厨队伍齐聚竞技，共同为市民游客办上一桌“海南味道”的村宴。

屯昌黑猪、文昌鸡、东山羊……这些响当当的地理标志农产品以美味菜肴的方式呈现在市民游客面前，此次村宴还大力提倡节俭办宴，每桌菜品以500元食材来准备，市民游客以“AA制公道饭”文明用餐模式参与其中。以美食为媒，让文明之风深入人心。

乡厨是村宴主角，更是当地烹饪技艺的传承和创新者。今天，在乡村振兴的号角里，身怀技艺的乡厨们扮演着什么角色？他们该如何与时俱进，在乡村振兴中发挥积极的作用，从而维系乡村延续千年的民俗根脉？一桌村宴，何以促进农旅发展，盘活乡村振兴活力？

南国都市报记者 易帆

乡愁滋味

他们通过厨艺留住民俗根脉

海南村宴多以“流水席”来办，人们随到便可上桌开饭。在海南的乡村，无论是红事百事，都不仅是一家的事，而是“一家有事，百家帮”，要操办这样的一桌宴席，邻居们便会主动来帮忙洗菜、备菜、炒菜，村民们自发帮忙布置场地、准备食材，而掌勺的往往是当地有名的大厨。宴席菜色汇聚当地的特色食材，其中“白斩鸡”和“全家福”更是必上名菜，承载着吉祥如意。

海南村宴既是美食盛宴，也是文化传承的缩影。从厨艺匠人的坚守到邻里互助的温情，每一道菜背后都藏着故事，每一场宴席都在延续着这片土地的烟火人情。

“以前乡厨只负责做饭，一桌菜按5块钱收。”屯昌乡厨周权修从业40年，他说如今已发展为专业团队，提供“一条龙”服务：从桌椅碗筷租赁到菜品采购，主家可按需选择。每桌的劳务费(含菜品)600至1000元不等，菜价依搭配浮动。乡厨的工作并不轻松，凌晨3点备菜、灶前挥汗如雨已成常态。“让乡亲们吃得开心，比什么都值。”他坦言，如今年轻人多嫌乡厨辛苦，但他仍希望将手艺传给儿子。随着健康饮食潮流兴起，周权修常与同行切磋，更新菜单，“宴席会散，但味道会留在记忆里。”

现如今，像周权修这样的乡厨还有很多，学习中式烹饪的“00后”乡厨吴清良技校毕业后回到澄迈永发做乡厨，“澄迈的美食文化深厚，为大家献上美食，我很开心。”吴清良说。

海南味道

乡厨村宴何以激发乡村振兴活力

在刚刚落幕的首届“琼州村宴”上，市民游客一站式吃遍海南各地特色美食，现场还有民俗表演、共享农庄打卡、乡村音乐会等活动，为市民游客呈上一场“色香味声”俱全的农文旅盛宴。不少游客点赞道“好玩、好吃、好看”。

一桌村宴承载的是技艺、文化，更是农旅融合的新路径。当下赛事正酣的海南“村VA”的千人村宴就备受关注，超燃的排球赛、美食、舞台，这些土味十足的民俗活动正散发着独特魅力，吸引游客的目光。而在活动舞台上，文昌的斑兰、文昌鸡、糟粕醋等地标农产品特色美食也成了“主角”，实现农文旅深度融合，为当地乡

镇的发展注入全新活力，也为游客解锁了乡村旅游的全新体验。

村宴，吃的是当地的地道美食，同时体现当地的民俗文化，正是这样的农旅融合，村宴也得到了发展。

从星级酒店回到农村办宴的屯昌乡厨许炳天说，随着经济的发展，乡厨又有了新的发展机遇。乡村创建了工厂、公司，年底吃团年饭经常会请乡厨办宴，有时要准备上百桌。乡厨也从乡间行业向城市发展。上门为客户做私房菜，或者客户租用场地，再请乡厨前来备宴，也逐渐成为一种新的风潮。“村宴的菜单也在不断地创新，例如斑兰、时令水果，这些特色农产品逐渐融入到菜品中来。”许炳天说，近几年咖喱、冬荫汤等东南亚风味也很受欢迎。

吴清良认为，村宴文化正朝着“适度办宴、荤素搭配”的方向转变，越来越注重食材搭配健康，同时节俭办宴杜绝浪费的良好风气蔚然成风，“现在村宴一般都是8菜一汤，讲究的是吃得好、吃得健康。”

专家建议

建立标准体系规范行业发展

近年来，海南围绕乡村振兴、农村产业融合以及职业技能培训等方面出台了一系列的支持政策。海南在《关于全面推进乡村振兴加快农业农村现代化的实施意见》等文件中提出：支持乡村特色餐饮发展：鼓励挖掘海南乡村特色美食文化，发展农家乐、乡村民宿餐饮等业态，乡厨作为乡村餐饮的重要主体，可受益于相关扶持。乡村旅游配套支持：对符合条件的乡村旅游项目(含餐饮服务)提供资金补贴或贷款贴息，乡厨参与的特色餐饮可能纳入支持范围。

海南省农业农村厅结合“一村一品”打造乡厨美食品牌(如文昌鸡、嘉积鸭等)。海南省市场监管部门推动农村餐饮服务标准化，乡厨可通过参与“明厨亮灶”等改造项目获取补贴或技术支持。同时鼓励乡厨参与海南特色菜品标准制定，提升职业化水平。

一直以来，乡厨村宴的食品安全、服务标准都是监管的重点和难点。海南省农民科技教育培训中心高级厨师易佑香建议，海南借鉴浙江等地经验，建立“农村集体聚餐保障服务体系”地方标准，引导乡厨团队规范化经营，同时可打造特色乡厨劳务品牌，海南还可打造乡土菜研发推广中心，挖掘民间传统饮食特色。



“琼州村宴”开宴啦。(主办方供图)