

体育搭台、美食为媒、产业唱戏 海南“村VA”的舌尖助攻

看村排，吃村宴！
2025年“九九杯”海南乡镇排球联赛（以下简称海南“村VA”）期间，“站站有村宴”作为配套活动在龙楼镇、重兴镇、铺前镇、文城镇四大乡镇接力举办百桌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。

从灶台到球场，从美食到文化，文昌村宴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。

□南国都市报记者路静



八方来客共品龙楼村宴。记者 李昊 摄



铺前村宴现场。记者 李昊 摄



龙楼村厨在施展技艺。记者 马一鸣 摄

村厨亮绝活： 一桌村宴，品遍文昌风味

文昌的村宴，是各乡镇风味的集中展示平台，当地村厨团队纷纷亮绝活，展厨艺，每一桌都藏着独特的“味觉密码”。

龙楼镇村宴以山海“席”相逢，不负好“村”光为主题。“白切文昌鸡”皮脆肉嫩，蘸上秘制酱料，鲜香瞬间引爆味蕾；“龙楼四宝”之一的九孔鲍鱼弹嫩多汁，一口鲜到海边；慢火焖扣的名材扣羊肉肉质酥烂，暖胃更暖心。

在重兴镇，斑兰叶的清香是绝对主角。村厨冯推策将这种“东方香草”玩出了新花样：斑兰白切鸡的皮脆肉嫩中透着淡淡草木香，斑兰排骨用斑兰叶汁腌制后清新不腻，就连普通的米饭，裹上斑兰叶蒸煮后也透着斑兰清香。

铺前镇的宴席则是“海味当家”。村厨史貽海带领团队端出了十二道特色菜，光海鲜就占了七席：蒜蓉蒸龙虾的Q弹、甜酸西沙蚶的鲜嫩、清蒸白鲈鱼的肥美，道道都是渔家本色。而压轴的沙虫糟粕醋更是惊艳全场——琥珀色的汤底里，奶白色的沙虫与各色海鲜交相辉映，酸香扑鼻。

文城冠军宴堪称“文昌美食大观园”。现烤乳猪选用本地黑乳猪烤制，确保皮脆肉嫩；后港村亲家羊采用红树林盐碱地散养的黑山羊，肉质紧实鲜甜；八门湾角虾白灼上桌，搭配本地小青橘酱油，鲜味十足。值得一提的是，文城镇多家传统美食店也纷纷亮出招牌菜：吉英盐焗鸡的镇店之宝皮脆肉嫩，猪脚林食店的文昌封肉入口即化，龙华茶园的抱罗粉卤香四溢。

食客话乡情： 八方来客，共品侨乡文化

村宴的餐桌，是五湖四海的故事汇。海南“村VA”四站村宴，场场爆满，人声鼎沸。村宴现场，八方食客汇聚，欢笑声翻涌，百张圆桌座无虚席。餐桌旁，村民、游客、球员摩肩接踵，欢笑声、碰杯声、喝彩声此起彼伏。

文昌本地人组团助兴。重兴镇排球爱好者邓大漂坐在铺前长桌宴前，看着眼前花样翻新的糟粕醋菜品，不禁感叹：“吃了半辈子的糟粕醋，没想到还能变出这么多花样！”文城人何先生带着全家老小参加文城冠军宴，指着那道从小到大的猪脚林封肉，眼里闪着光：“小时候的味道一点没变。”

海南各市县的好朋友也来了。杨盛一家三代七八口从海口驱车一个多小时，就为赶这场龙楼村宴。琼海的李丽专程来体验重兴村宴的热闹。三亚的摄影师王歌穿梭在宴席间，镜头对准一道道特色菜：“这些地道的渔家风味，果然是最正宗的文昌味道。”

外省的游客也慕名而来。黑龙江的隋先生第一次参加文昌村宴，对那道融合十多种食材的“全家福”赞不绝口。山东游客刘志豪幸运获得文城冠军宴的体验资格，他对咖喱香芋头充满期待。

国际友人也闻香而至。意大利美食爱好者蓝豆对文昌鸡情有独钟。俄罗斯游客艾利克斯对“龙楼四宝”之一的鲍鱼交口称誉。在铺前镇举办的糟粕醋特色长桌宴上，“糟粕醋+”舌尖上的创意料理让来自俄罗斯的爱丽以及来自孟加拉国的阿飞赞不绝口。

从本地乡亲到远方来客，村宴让不同背景的食客找到了共鸣。当文昌的传统美味遇上五湖四海的美食爱好者，一桌桌村宴成了文化交流的平台。

村宴链乡镇： 一镇一品，特色产业多元发展

村宴的热闹远不止于餐桌。

龙楼镇以海南“村VA”赛事为契机，将开幕式与特色村宴首次设在铜鼓岭景区，开创了“体育+景区”融合发展新模式。在重兴镇，斑兰产业与体育赛事的融合展现出独特魅力。“斑兰织梦”田园空间展上，游客们不仅能品尝斑兰糕点、斑兰茶等创意美食，还能参与制作体验。

“宴享好礼”活动为铺前村宴再添亮点。每桌获赠木栏头灯塔体验券和“木栏人家”海景餐厅提供的满减代金券，让食客在品尝糟粕醋之余，还能深度体验当地旅游资源。这一“以宴带游”的创新举措，实现“一顿饭带动一方游”的联动效应。

文城镇的实践同样精彩：将老爸茶文化融入排球赛事，推出“呷茶追球 夏日文城真好味”周末老爸茶荟活动，让球迷、游客在观赛之余体验地道茶点。赛事期间，参与活动的老爸茶店营业额均有明显增长，形成了“观赛引流、美食留客”的良性循环。

从龙楼开创的“体育+景区”模式，到铺前的“宴旅联动”，再到重兴的“产业融合”，以及文城的“文化赋能”，海南“村VA”村宴探索出了一条“体育搭台、美食为媒、产业唱戏”的乡村振兴新路径。

村宴见振兴： 体育+文旅激活乡镇发展新动能

“我要为海南‘村VA’与文昌村宴的融合点赞！”海南青年美食作家李子评价道。“这才是最真实的海南生活。”李子说，“文昌人打排球赛和吃村席这两个民间传统通过海南‘村VA’的舞台以更精彩的方式延续着。”李子认为，这样的融合之所以打动人心，正是因为没有刻意设计，就是最自然的呈现。“体育赛事让村宴更有活力，美食让比赛更有味道，这就是最接地气的乡村振兴。”李子说。

海南省旅游餐饮协会副会长唐洁春从产业发展角度分析道：“海南‘村VA’通过赛事与村宴的有机融合，开创了‘体育+美食’的特色发展模式。”他指出，文昌村宴本身就具有深厚的文化底蕴，如今与乡村排球赛事相结合，产生了“1+1>2”的叠加效应。

“这种融合创新带来了多重价值，”唐洁春进一步解释，“首先突破了传统餐饮的季节性限制，让夏季淡季变成了消费旺季；其次通过赛事流量带动了餐饮消费。最重要的是，打造出了一个具有文昌特色的文旅融合品牌，让游客既能感受排球运动的激情，又能体验地道的美食文化，最终呈现给游客的是一个完整的、有温度的文昌乡村生活体验。”

当排球赛的哨声响起，当美食的鲜香飘远，海南“村VA”的故事还在继续——因为每一道菜都有温度。