

关注海南名菜 (上)

游海南,品名菜。文昌鸡、嘉积鸭、东山羊、和乐蟹,海南四大名菜如雷贯耳,是海南旅游攻略的必荐美食。然而,盛名背后却有隐忧:文昌鸡年产量破5000万只,出岛总量仅占5%-8%;嘉积鸭68万只的年产量,还不如后起之秀温泉鹅;东山羊养殖多年徘徊在4.8万只/年,而海南每年购入外地羊70万只;和乐蟹产量大不如前,“李鬼”频出。名声犹在,困局突现,潜力尚有,海南四大名菜如何飘香岛内外?



工人在文昌鸡加工车间流水线上作业。海报集团全媒体中心记者 张茂摄

下期预告

海南四大名菜是跳出困局,重振昔日辉煌,还是另辟奇径,获得创新性发展?以四大名菜为代表的海南特色餐饮,如何做做大做精品牌,在弘扬老字号的同时,力争在品牌上推陈出新。做强做壮产业链,释放出海南特色餐饮的更大产能,真正形成海南旅游要素中最具魅力的消费点。敬请关注本报明日报道。

盛名背后有隐忧,文昌鸡岛外市场亟待突破,嘉积鸭品质参差不齐,东山羊规模养殖滞后,和乐蟹假货泛滥——

困局中的海南四大名菜

■ 本报记者 刘笑非 苏庆明 蔡倩 符王润

文昌鸡 谁人不识君?



文昌鸡备受欢迎。本报记者 张杰摄

困局:岛内市场饱和,岛外市场亟待突破 潜力:有标准有品牌有质量,岛外市场空间巨大

嘉积鸭 正宗何处寻?



嘉积鸭养殖未形成规模。资料图片

困局:年产量远不及文昌鸡,也比不过温泉鹅,品质参差不齐,冒牌货泛滥 潜力:盛名犹存,市场认可度大,销路不用愁

东山羊 盛名今犹在?



东山羊产量少,市场供不应求。资料图片

困局:种群退化,草场减少,拖累规模化养殖,外地羊占九成市场 潜力:品牌辨识度高,有忠实消费者,市场缺口很大

和乐蟹 安能辨山寨?



和乐蟹膏满肉肥。本报记者 李幸璜摄

困局:产量大不如前,无大规模养殖,产能严重低于需求,假和乐蟹充斥 潜力:获“地理标志产品”,价格高居不下,市场供不应求

“文昌鸡!海南四大名菜之首嘛,来海南当然一定要尝一尝!”第一次来海南的山西游客常先生,对大名鼎鼎的文昌鸡满怀期待。文昌鸡是海南游客的必点菜,也是海南百姓餐桌上的必备菜。它不仅仅是海南四大名菜中名气最大,也是产业发展最好的。

早在2004年,文昌鸡就已获得国家“地理标志”注册,2005年文昌鸡饲养管理技术规程通过认证,2009年获得国家工商总局“证明商标”注册。

文昌市农业局长鲍永兴告诉记者:“正宗的文昌鸡,每一只都是在规范饲养流程下饲养的。”

地方标准的出台和纯正鸡种的选育,助推文昌鸡饲养从传统的家庭式饲养向专业化、规模化、产业化方式转变,出现一批专业乡、专业村、专业户。目前,文昌市年饲养出栏万只以上文昌鸡养殖基地突破1000个,饲养量突破5000万只,产值突破10亿元。

5000万-6000万只的年产量,让其他三大名菜产业望其项背。

但在海南文昌鸡协会会长杨来日眼里,他看到了漂亮数据背后的隐忧。

“产量的确非常喜人,但看看出岛总量,一年300万只。也就是说一年下来,岛内市场要消化4700万-5700万只文昌鸡,市场早就饱和了!”杨来日说,目前海南岛内的文昌鸡消费市场严重供过于求。

供过于求所带来的,是价格的持续低迷。收购商、市场拼命压价,最后算到农户手里,利润已经非常微薄。以文昌鸡苗为例,价格最不景气时,母鸡苗0.9元一只,公鸡苗更是只要0.03元一只。“而被鸡饲养成本8.2元/斤,市场价最低时7.2元/斤,养得越多,只会亏得更多。”杨来日说。

岛内市场如此饱和,为什么不推向岛外?

海南不是没有做过尝试。2006年,龙泉集团花费数十万元在北京做文昌鸡推介,同年,杨来日的“榕籽”文昌鸡有限公司也花费几十万元在上海做推广,却是收效甚微。为何如此?杨来日分析说:“企业做推介,成本太高,缺乏资金、缺乏人力对接,缺乏连续性,消费者的了解极其有限,得不到反馈,企业一个巴掌拍不响。”

“内地有着数不胜数的鸡品种,内地消费者凭什么买文昌鸡?”养殖户王绥任告诉记者,现在文昌鸡出岛,有一个很大的问题就是适应消费者的需求,反而磨灭了自身特点。“大老远空运到北京的文昌鸡跟本地鸡没什么差别,不用差异化获取消费者的认可,反而改变本身特色迎合消费者,那跟北方当地养殖的鸡有什么区别?市场自然打不开。”王绥任说。

有标准、有品牌、有质量,这样的文昌鸡,不愁没有外地消费者喜欢。找对路子,打开广阔的岛外市场,海南文昌鸡产业还有巨大的上升空间。文昌市畜牧兽医局局长陈吉夫对文昌鸡的未来充满信心。

曾能和文昌鸡媲美的嘉积鸭,如今就连在琼海嘉积镇,也是越来越难找了。

“味吾琼嘉积鸭饭店”在嘉积一开就是15年,这是一家专卖嘉积鸭的饭店。老板吴汇明看着镇上的嘉积鸭饭店被一家家温泉鹅饭店等后起之秀所代替,很是着急。“作为唯一一家嘉积鸭专卖店,每天最多只能卖出30只鸭,一个月能卖1000只我就高兴得不得了啦。一年下来,饭店卖出的嘉积鸭最多1万只左右。”吴汇明说,在琼海,温泉鹅的招牌遍布大街小巷,势不可挡,想要继续保持嘉积鸭的市场竞争力,真的很难。

记者从琼海市畜牧兽医局了解,2013年,琼海市的嘉积鸭总产量在68万只左右,从养殖规模上看,与文昌鸡一年五六千万的产量,远远无法相比。

“过去的情况是,琼海地区成规模的嘉积鸭养殖户不多,农户主要以散养为主。近两年,年出栏量超过1000只的规模化养殖户增加了十几户,但还远远不够。”琼海市畜牧兽医局局长林文清告诉记者。

68万只的产量反映的是市场对于嘉积鸭的“冷漠”,1980年代后期才兴起的温泉鹅,如今年出产量早已突破百万只。症结究竟在哪里?

琼海当地人相传,早年嘉积镇加祥街一姓居民饲养番鸭,给小鸭喂食淡水小水鱼或蚯蚓、蚌蚱,两个月后,小鸭羽毛渐丰时,再以小笼笼养用米饭、米糠掺和捏成小条喂喂,20天后即可出笼。这种方式养殖的鸭子肉嫩肥厚,皮白滑脆,皮肉之间夹一层薄脂肪,特别肥美,声名日盛的嘉积鸭由此开始步入海南四大名菜之列。但随着科技的发展和市场需求,传统的饲养方式逐渐减少,嘉积鸭的品质由此变得参差不齐。

究其根本,其实是没有一个固定标准。人们认为只要是嘉积鸭出产的肥鸭就是嘉积鸭,导致市场上出现的嘉积鸭品质不一,优劣差别明显。

琼海嘉积镇上埔胤裔嘉积鸭养殖场老板庄辉胤,一直坚持传统饲养的方式,“养了快20年嘉积鸭了,我的育肥时间要比其他养殖户长很多,别人育肥15天-20天,我要育肥45天左右。”坚持传统带来的是市场的认可。庄辉胤告诉记者,他不愁销量,只要把鸭养好,保证正宗嘉积鸭的质量,市场潜力还是有的。庄辉胤的养殖场,一年能出栏2万只左右的嘉积鸭,而且供不应求。

既然供不应求,为何不继续扩大规模?

庄辉胤坦言:“现在的嘉积鸭市场已饱和,继续增加产量,质量再好也得愁销路。”

他告诉记者,实际上,目前的嘉积鸭市场有相当一部分是冒牌货。“有游客来琼海吃嘉积鸭,其实吃的是广东来的番鸭或板鸭。”

“‘嘉积鸭’这个商标也已经被别人抢注,目前我们正在积极协商中,必要时可以通过法律手段,拿回属于我们的东西。”林文清说。

庄辉胤说,嘉积鸭上了博鳌亚洲论坛的国宴餐桌,作为海南特色饮食符号的品牌价值,潜力依旧很大。

“琼州多胜地,此岭独悠然。羊肥爱芝草,茶好伴名泉。”

1962年,中国著名剧作家、诗人田汉游览海南万宁东山岭,尝过当地特有的黑山羊,不禁写下这首五绝赞赞。东山羊自宋朝以来就列入皇宫贡品,后又和和乐蟹一起列入《中国美食百科全书》,2001年还曾进入人民大会堂国宴。而在当地则流行这样一句俗语:“冬吃东山羊,如同穿上一件棉衣裳”。东山羊体大肥壮、皮薄脯厚、肉嫩香甜,没有膻味,营养价值很高。

东山羊,名声在外,但是在万宁地区,东山羊养殖规模一直徘徊在4.8万只左右,近几年来也没有突破5万只。

万宁市畜牧兽医局副局长陈亚宁告诉记者,东山羊目前学名叫海南黑山羊,属于现在国家畜牧品种目录中的“雷州黑山羊”。“羊是群居动物,因此一个种群的大小,对羊的发展影响很大。目前万宁地区的东山羊种群都较小,容易造成近亲繁殖,对羊的抵御疾病能力、大小、质量都有严重影响。”种群小导致东山羊体型变小、抗病能力差、适应能力差,因此养殖户都不敢扩大规模,反而相应缩减,陷入恶性循环,造成东山羊一代不如一代。

东山羊的日渐式微,原因不仅仅在于东山羊种群的退化。陈亚宁承认,目前,东山羊的产业发展居于海南四大名菜之末。现在能供东山羊放牧的地方越来越少。“随着人口增多,不改变东山羊原有的放牧模式,只会面临土地越来越少、草场越来越少的的问题。且相比收效缓慢的畜牧业,农户更愿意从事种植热带水果等收效快的产业。”

为改善东山羊养殖模式,实现规模化养殖,万宁尝试引入了“公司+农户”模式,力求带动产业发展。“放养既浪费资源,又会破坏环境,引入‘公司+农户’模式,可以通过圈养来改善种群问题。”陈亚宁说。

然而,企业圈养成本比较高,包括技术投入、草料种植、建造栏舍、租地费用、人力投入等。关键一点是,同样是东山羊,企业规模化出产的羊和农户散养出产的羊,市场售价一样,而且企业目前主要还在育种阶段,销量不大,因此个别尝试专业养殖东山羊的企业目前都处于亏损中。

东山羊规模做不大,市场需求如何?

“目前海南市场对羊(不论是否东山羊)的需求量巨大,而海南本地羊产量不足,目前从内地购买的羊占据了9成市场。”原东山羊养殖专业合作社负责人李仕超告诉记者,每年海南从外地购买的羊,保守估计约有70万只,对东山羊市场形成强烈冲击,但换个角度看,海南对于羊肉的需求缺口也很大。

陈亚宁说,全国叫东山的地名不胜数,因此申请商标注册有一定难度,但实际上“东山羊”在市场上已经有了很高的辨识度,也积累了一批忠实消费者,海南本地人亦对羊肉情有独钟,所以东山羊产业发展目前规模虽然不大,但潜力依然值得挖掘。

和乐蟹之名已列入《中国美食百科全书》。

说起和乐蟹,只要是吃过的人,就必然忘不了那膏满肉肥,特别是脂膏,金黄油亮,犹如咸鸭蛋蛋黄,香味扑鼻。放上蒜蓉、葱花上锅蒸,揭开锅盖的一刻,蒜香、膏香,扑鼻而来,令人垂涎欲滴。

但现在,想要吃到一只地地道道的和乐蟹,可没那么容易。

翁振民振民蟹店老板翁振民,从2003年开始做收购和乐蟹的生意。他告诉记者,刚做这行生意时,生意红火,竞争压力不大。四五年前行情也很不错,每天收购的和乐蟹能堆满屋子,少说上千斤。“但是现在生意不好做啦,目前跟我固定合作的本地农户有6家,每天收购和乐蟹100斤左右,主要供应万宁、陵水和琼海。”

翁振民告诉记者,近两年来,由于养蟹难度比较低,风险也低,致使很多人不愿意养蟹,而且目前养殖和乐蟹都是混养,比较随意,没有走专业化道路,不利于产业发展。“和乐蟹价格高居不下,却没人能大规模养出蟹来。”野生和乐蟹的产量相比以前已大幅减少,所以整体上,他认为真正和乐蟹的产量早已大不如前,他甚至悲观估计,和乐蟹“怕要消失”。

万宁克莱布水产科技有限公司作为目前全省唯一一家专门做和乐蟹养殖的公司,产量高还是低,他们最清楚。“现在市场上的确有人用普通青蟹冒充和乐蟹出售,一般消费者根本无法识别,其中的利润,更是高出好几倍。”总经理卓齐辉说,不只是以次充好,养殖农民也没有品牌意识和生产标准。

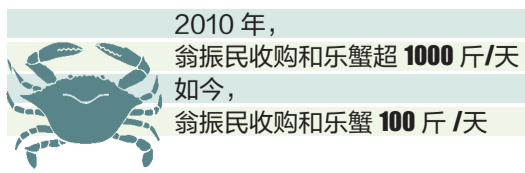
早在2006年,和乐蟹就被国家有关部门批准为“地理标志产品”。但目前没有商家,包括克莱布,能在包装上打上这一标志,因为它既要求是万宁小海出产的正宗和乐蟹,还要求有足够的生产规模。“很遗憾,可以说现在万宁没有一块专门化的和乐蟹养殖基地。”

正是产能严重低于市场需求,才导致现在有人利用普通青蟹渗透和乐蟹市场,加之万宁市并未出台和乐蟹相关标准,当下的和乐蟹市场龙蛇混杂。

对此,万宁市渔业局副局长李景波坦承,目前万宁市政府对和乐蟹产业的扶持基本是空白的,也没有出台相关的养殖标准。除了克莱布,万宁没有专业养殖和乐蟹的企业,养殖基地零零散散,不规范,这对产业化发展非常不利。李景波说:“普通农户在养殖技术上很欠缺。养蟹效率高,收益快,很多人转投养虾。目前,万宁和乐蟹的产业状况与和乐蟹的名声非常不相符。”但对克莱布,李景波表示,目前企业还是微小企业,建制不规范,政府不太可能加以扶持。

卓齐辉则说,和乐蟹比其他青蟹要贵上20元-30元每斤,但仍然供不应求。他们生产出来的和乐蟹基本上都被本地人抢购。“现在就价值而言,和乐蟹的价格还是偏低的。如果整体产业做大,上扬的空间还很大,产业链也会发展起来。克莱布一直强调,希望大家一起来做大和乐蟹产业。”

数说



制图/张昕