



琼海进一步加大力度实施农业品牌计划,优先打造五个农业王牌—— 让“博鳌气派”提升“琼海味道”

烧鹅香气四溢,白斩鹅鲜甜肥美,引得食客口舌生津、食指大动。8月26日中午,琼海市嘉积镇223国道附近的各大鹅庄里,慕名而来的食客络绎不绝,只为品尝一道美食——温泉鹅。

“作为一名畜牧人,我对家乡的温泉鹅非常自信。”8月25日,琼海市“中国温泉鹅美食之乡”专家评审会结束后,琼海市畜牧局局长王仪自豪地说,“琼海全市温泉鹅年出栏100万只左右,产值逾1.8亿元,已成为农民增收致富的重要产业。”

温泉鹅是琼海众多优质特色农产品之一。得天独厚的气候、宜人的生态环境、肥沃的土壤和独特的种养方式,造就了琼海农产品的优良品质。这里不仅是

国家农业可持续发展试验示范区、我国首批农业对外合作示范区,也是著名的“中国胡椒之乡”“中国番石榴之乡”“中国莲雾之乡”“中国火龙果之乡”和“中国油茶之乡”。

统计数据显示,目前琼海全市水果种植面积近15万亩,热作种植面积突破100万亩,家禽年出栏2000余万只。其中,油茶、莲雾、胡椒、珍珠石榴、嘉积鸭、温泉鹅、柠檬、榴莲蜜、圣女果、科13大米等特色农产品产业已初具规模,热带特色高效农业逐渐成形成势。

为进一步促进农民增收、农业增效,琼海将加大力度实施农业品牌计划,先行重点打造油茶、莲雾、胡椒、嘉积鸭、温泉鹅等5个农业品牌,推动特

色农产品加速走上基地化、标准化、品牌化发展之路。

根据相关方案,琼海将通过品牌培育和龙头企业的带动,至2020年,实现油茶、莲雾、胡椒、嘉积鸭、温泉鹅等特色农产品的种植(养殖)规模稳步提升;实现生产标准化体系全覆盖;质量安全合格率达100%;获海南省著名商标及“三品一标”认证;加工包装水平明显提高;市场知名度和美誉度显著提升。

2018年,琼海将从打造农产品生产基地、油茶科研开发、开展农产品注册商标和“三品一标”认证、公用品牌设计、宣传推介、推广实施标准化生产等五个方面着手,力推油茶、莲雾、胡椒、嘉积鸭、

温泉鹅实现标准化生产,提升形象和品味,争创省名牌农产品、省著名商标、中国驰名商标。

琼海市委常委陈涛表示,经过多年努力,琼海许多农特产品已经小有名气,但尚未产生足够的品牌影响力,琼海此次大力实施农业品牌计划,就是希望在继续提升农产品内在品质的基础上,通过包装设计、宣传推介、活动营销等手段,借助博鳌亚洲论坛年会平台影响和琼海农业对外合作示范区建设契机,进一步提升琼海农业品牌在省内、国内乃至国际范围的影响力,使“琼海味道”具备“博鳌气派”。



琼海多河文化谷景区,众多游客同吃“公道”餐。



富有特色的琼海“公道”餐包括鸭肉、青菜、鸭汤和饭团,以椰壳汤碗、竹编餐盘盛放,每人一份,用手抓食。

嘉积鸭

“舶来”番鸭誉琼州

嘉积鸭,俗称“番鸭”。传说,嘉积鸭系琼海华侨从南洋带回鸭蛋孵化后不断改良而来,最早在琼海嘉积镇养殖繁衍,并逐渐推广。

嘉积鸭的养殖方法比较讲究:先给小鸭仔喂食淡水小鱼虾或蚯蚓、蚂蚱等昆虫,约2个月后,小鸭羽毛初上时,再以笼养,缩小其活动范围,并用米饭、米糠掺和捏成小团块填喂。嘉积鸭具备脯厚、皮薄、骨软、肉嫩、少脂的特质,吃起来清爽脆滑、肥而不腻,而且营养价值高,是久负盛名的海南四大名菜之一。

嘉积鸭的烹制方法多种多样,一般有白切鸭、板鸭、烤鸭三种,其中以“白切”(又称“白斩”)最能体现原汁原味,因此最为有名。海南本地人烹鸭以白切为主,辅以鸭汤、蒜茸、姜茸、酸桔汁、辣椒酱等调制的蘸料,食之鲜甜肥美,回味无穷。

目前,琼海全市嘉积鸭年出栏量约230万只,产值达2.3亿元,已成为农民增收致富的重要产业之一。



嘉积鸭

温泉鹅

“第五名菜”初长成

温泉鹅是琼海出产的著名农产品之一,享誉海内外。除本岛销售外,琼海温泉鹅还销往广州、深圳、上海等地,市场前景广阔。2017年,琼海温泉鹅出栏约100万只,已成为琼海新兴的富民产业。

万泉河中下游沿岸水草丰茂,为温泉鹅提供了良好的生长环境。温泉鹅饲养方式独特,从幼苗到成鹅阶段,主要在野外放养。幼鹅阶段,农户以鹅子草、地瓜叶辅碎米喂养,成鹅阶段以草食为主,辅以玉米、稻谷、米糠饲养,出栏前半个月左右归笼,以米饭、番薯、米糠等杂粮熟食混合填喂育肥。

良好的生长环境和独特的饲养方式,造就了温泉鹅皮滑、肉嫩、骨酥的优异品质。再加上其高营养价值和独特的烹饪方式,温泉鹅备受消费者欢迎,俨然成为继文昌鸡、嘉积鸭、东山羊、和乐蟹之后的海南“第五大名菜”,民间甚至有“不吃温泉鹅枉到琼海”的说法。



琼海温泉鹅

琼海月饼

“琼式”味美更健康

昌隆、金隆、海星、良昌、老树、津可佳……说起琼海的月饼品牌,海南省烹饪协会执行会长、琼海昌隆饭店董事长王冠如数家珍,“在琼海,有品牌有规模的月饼企业数量众多,月饼作坊更是不计其数。”

“琼式月饼具有松、酥、软、厚的特点,和广式月饼相比,饼皮较厚,馅料较少,低糖低脂,更加健康。”王冠介绍,琼海出产的琼式月饼用料丰富多样,包括五仁、椰丝、椰蓉、蛋黄、莲蓉、豆沙、芋头、鸡屎藤等。琼海月饼馅料用料比较讲究,如五仁月饼中的叉烧肉,多选用产自石壁镇的本地黑猪肉;如蛋黄月饼,则多以潭门一带的海鸭蛋黄为馅。

鸡屎藤是琼海人青睐的中药材,具有祛风活血、止痛解毒、消食导滞、除湿消肿等功效。近年来,琼海月饼生产企业推出的鸡屎藤月饼,成为最具琼海特色的月饼品种。

本版策划/白竹 容朝虹 撰稿/白竹 供图/阮琛



琼式月饼

琼海月饼销售联系方式

昌隆月饼
吴安德
18876001616
琼海昌隆酒店

津可佳月饼
潘军
13307575075
嘉积和树金隆酒家

琼海宾馆月饼
琼海宾馆
13976393289
嘉积和树金隆酒家

狮榔月饼
狮榔美食楼
18976111333
嘉积和树金隆酒家

良昌月饼
凌小凤
0898-66691398
海星酒楼

海星酒楼月饼
刑女士
13876639688
海星酒楼

椰风金隆月饼
彩虹
13976027822
椰风金隆酒店

老树咖啡月饼
老树酒店
15203619808
泰和大酒店

泰和月饼
郭泽兴
13907521998
泰和大酒店

流心奶黄月饼
林国云
18689996990
塔洋联先工业区

先锋月饼
李秋颜
13907523856
塔洋联先工业区