

# 屯昌乡厨：耕厨“诗和美食”

——就业新业态系列观察之二



■ 本报记者 易宗平

洗菜、切菜等准备工作由邻居和亲友帮忙，欢声笑语中其乐融融；炒菜、蒸煮等技术活则由3位乡厨主理。这是7月20日，屯昌县大同镇海军村的一场村宴场景。

“我们村宴户主自己备菜，很多菜都是自家种的，成本比较低。”村民苏运飞的孩子满周岁，在与乡亲们同贺时他感慨道，“我小时候就经常跟着父母去吃这样的村宴，难忘满嘴留香的乡味！”

走俏乡村的“流动大厨”，成为屯昌的一道风景线。如今，活跃在全县乡厨行业的大厨有1200余人，带动农村就业逾5000人。

省人力资源开发局（省就业局）局长赵微表示，“屯昌乡厨”底蕴深厚，在全省有特色，既是当地民间传统饮食文化的传承者，也是新业态的践行者，还是乡村振兴的见证者。

**底蕴深厚：**  
“屯昌乡厨”的菜让人  
吃出风土人情

人间烟火气，乡情美味浓。7月20日，与屯昌县大同镇海军村“户主备菜+乡厨炒菜”模式不一样，该县新

兴镇刘岭仔村的一场村宴，从菜品到桌椅、从厨师到帮工，全部由“邓厨宴会”团队承包。

“乡厨做的菜，可以让人吃出风土人情，还可以让乡里乡亲可以聚一聚、叙一叙！”刘岭仔村村民刘书文与海南日报记者交谈时说，家底殷实的农户把村宴流程全部外包，户主也乐得轻松。

“我们‘邓厨宴会’团队成员超过60人，其中有大厨12人、帮工50多人。”该团队大厨邓成海说。

今年53岁的吴权也是该团队中的大厨，来自屯城镇加宝村。师承祖辈、父辈厨艺的他自豪地说：“我不仅在村宴中掌勺，还在家里给老婆孩子做饭。”

“屯昌乡厨”在当地有数百年历史，不少家庭厨艺代代传承。一些家庭视送孩子就读烹饪专业为立业路径之一。

在这一背景下，屯昌县人社、就业和总工会等部门因势利导：近3年来全县累计培训乡厨人员达1930人次；该县每年有数百名中学生就读职业院校的烹饪专业，为乡厨储备人才；目前屯昌相关部门已举办三届乡厨技能竞赛，更加提升乡厨的职业荣誉感。

**因势利导：**  
“屯昌乡厨”既独立门  
户又抱团合作

记者在现场看到，在大榕树下支

起帐篷的“邓厨宴会”团队，分工明确，忙而有序：两块案板前，分别是切荤菜和素菜的工序；一字排开、升腾着热气的大锅前，男厨们挥铲炒肉、煮肉、煎炸；左侧的大盆前，一群身着红色服装的妇女正在洗刷碗碟；右侧的大盆里“红花”绽放，这是两个妇女与一个小伙子用红萝卜制作的拼盘花饰。

除了拉动就业，“屯昌乡厨”朝着产业化方向发展。以一辆电动车载着两个冰柜，走村串户推介屯昌美食的创业者蔡道东，经过十多年摸爬滚打，如今已成为屯昌东和泰喜利来宴席公司负责人。公司有员工近70人，既承接村宴又配送冷冻食品，2020年利润超过100万元。

“只有‘屯昌乡厨’的队伍壮大、村宴经济规模扩大，我们大家才能实现共赢，才能带动更多人就业。”毕业于海口经济学院计算机专业的蔡道东分析道，屯昌村宴催生就业新业态，并延伸产业链。

蔡道东和陆永波等是乡厨产业的“领头雁”。疫情期间，他们在线上推介屯昌美食。蔡道东说，屯昌不临海，在历史传承中，乡厨菜品中可以没有海鲜，但本地产的黑猪肉一定是乡厨菜品的必选项。

基于此，包括“屯昌乡厨”等厨师在内，经过多方探索，结合食材资源等优势，近年来该县开发出新兴功夫鸡、黑猪骨汤、黑猪肉粽子、黑猪肉腊肠、枫木腌粉等品牌产品，带动这些行业发展。“屯昌乡厨”还将开发南药与美

食相结合的菜品，从而促动南药产业发展。

**多方扶持：**  
“屯昌乡厨”成长中的  
烦恼有待化解

“‘屯昌乡厨’就像‘流动饭店’，为乡亲们提供性价比比较高的宴会服务。”长期从事村宴运营的卓亚飞认为，曾经获利颇丰的“屯昌乡厨”和村宴，近3年来受疫情影响，业务量锐减，但许多团队选择坚持，“平战结合”就是一种应对方式。

据介绍，对于“屯昌乡厨”而言，“平战结合”就是一旦有村宴业务时，相关团队成员马上进入“临战”状态，迅速集合承接业务；在没有村宴业务期间，成员们各回各家，仍然从事其他工作。

“平战结合”在一定程度上为“屯昌乡厨”蓄积了就业能量。但记者在采访中，不少乡厨建议，需要各方继续予以扶持，“成长中的烦恼”有待化解——

在技能培训方面要更精准。“酒店厨师做的是小锅菜，而乡厨做的是大锅菜。”从小就生活在乡厨家庭的戴惠文深有体会地说，希望帮助乡厨把大锅菜炒得越来越对群众的胃口。

在资金帮扶方面要更贴心。一些乡厨建议，在落实贴息贷款方面，希望能给予适当倾斜和支持，让乡厨以创业带动村民就业。

在质量建设方面要更务实。部分

乡村宴  
会中负责烹制  
菜点的人。目  
前，屯昌县已发  
展村宴团队近百  
个，其中乡厨有  
1200多人，带动  
农民就业  
5000余人。

乡厨清醒地认识到，无论是品牌打造还是标准化建设，“屯昌乡厨”都有很长的路要走。

屯昌县副县长林文华表示，下一步将多措并举，推动“屯昌乡厨”产业更好发展；培养和强化“屯昌乡厨”品牌的企业意识；推进“屯昌乡厨”职业化；加大就业创业补贴力度；倡导健康环保理念，推动“屯昌乡厨”产业可持续发展。

屯昌县人社局副局长林树长表示，将联合各方力量，对“屯昌乡厨”给予资金、项目等多方面的扶持。

“通过思想引领、技能培训，推动产学研相结合，让‘屯昌乡厨’的经济和社会地位进一步提升。”屯昌县总工会副主席王康秀表示，将与各相关部门加强合作，协同推动“屯昌乡厨”行业产业开拓创新，形成新的经济增长点。

（本报屯城7月21日电）

## 万宁全力推进撂荒地复耕 和“非粮化”整治工作

本报讯（记者张惠宁 通讯员梁振伟）为防止耕地撂荒，坚决遏制基本农田“非粮化”，提高耕地产出效益，促进农业生产发展，确保粮食安全，万宁严格落实耕地保护党政同责，成立工作专班，压实工作责任，建立问题台账清单，明确任务时间节点，积极推进撂荒地复耕和“非粮化”整治工作。从6月20日到9月30日，万宁开展撂荒地和“非粮化”整治工作“百日行动”，强化督导督查，全市上下同心协力打好撂荒地和“非粮化”整治攻坚战。

除了撂荒地复耕工作，“非粮化”整治工作也在全市如火如荼地开展中。近日，记者在礼纪镇红群村看到，村干部正组织挖掘机对该村一处种植在耕地里的槟榔树进行清理，随着一棵棵槟榔树被连根挖起，宽阔平整的土地映入眼帘，不久这里将用于发展粮食生产。据介绍，这一片槟榔种植在划定的基本农田上，由于槟榔黄化病严重，又恰逢开展基本农田“非粮化”整治工作，农民对该地块进行腾退清理和复耕十分配合，由于过了晚稻插播季节，在地块完成整理后将种植玉米、地瓜等粮食作物。

万宁通过大力推进撂荒地复耕和“非粮化”整治工作，让荒地变良田，良田变粮田，确保农业增效、农民增收，助推乡村振兴。万宁市农业农村局有关负责人表示，下一步将坚决禁止经济作物下水田，防止农田“非粮化”。同时，分类指导有序推进撂荒地利用和非粮化整治，规范土地流转促进撂荒地恢复生产，加强宣传引导，杜绝农村土地撂荒和非粮化行为，深入实施“藏粮于地，藏粮于技”战略，千方百计稳定粮食生产，稳住粮食播种面积，努力实现粮食生产丰收。

## 海南启动生源地 信用助学贷款受理工作

本报海口7月21日讯（记者王培琳 通讯员符雯雯）海南日报记者7月21日从国家开发银行海南省分行获悉，2022年海南省生源地信用助学贷款受理工作已于7月18日正式启动，续贷受理时间为7月18日至8月19日，首贷受理时间为8月8日至9月9日。各市县具体受理时间以当地发布的为准。

今年的贷款额度为，全日制普通本专科学生（含第二学士学位、高职学生）、预科生，每人每年申请贷款额度在1000元（含）至1.2万元（含）之间；全日制研究生（含硕士研究生、博士研究生）每人每年申请贷款额度在1000元（含）至1.6万元（含）之间。贷款主要用于解决学生在校期间的学费和住宿费。

此外，贷款期限一般按剩余学制加15年、最长不超过22年确定。贷款利率一般按照同期同档次贷款市场报价利率（LPR）减0.3个百分点执行。

申请网址 国家开发银行学生在线系统（生源地）：<https://sls.cdb.com.cn>

热线 国家开发银行生源地信用助学贷款全国统一服务热线：95593

## 我省两支男足参加首届 中国青少年足球联赛总决赛

本报海口7月21日讯（记者王黎刚）海南日报记者获悉，海南中海足球俱乐部U13队和琼中男足U15队将代表海南，参加第一届中国青少年足球联赛（男子初中年龄段U13组、U15组）总决赛。

2022年第一届中国青少年足球联赛（男子初中年龄段U13组、U15组）全国总决赛阶段共有128支球队参加。U13（初一年级）组和U15（初二、初三）组小组赛阶段比赛7月31日至8月10日举行。其中，U13组比赛在吉林省长春市和龙井市举行，U15组比赛在沈阳、抚顺、廊坊和唐山举行。

在前不久举行的“硕克杯”海南省青少年足球联赛中，海南中海足球俱乐部U13队和琼中男足U15队分别夺得了13岁组和15岁组的冠军，因而赢得了参加第一届中国青少年足球联赛（男子初中年龄段U13组、U15组）总决赛的入场券。

省公安厅交通警察总队琼南车辆管理所原所长符关秀涉嫌严重违纪违法接受纪律审查和监察调查

本报海口7月21日讯（记者尤梦瑜 通讯员云同笛）海南日报记者7月21日从省纪委监委获悉，省公安厅交通警察总队琼南车辆管理所原所长符关秀涉嫌严重违纪违法，经省纪委监委指定管辖，目前正在接受定安县纪委监委纪律审查和监察调查。

省网络应急指挥中心副主任张鹏  
涉嫌严重违纪违法接受纪律审查和监察调查

本报海口7月21日讯（记者尤梦瑜 通讯员云同笛）海南日报记者7月21日从省纪委监委获悉，省网络应急指挥中心副主任张鹏涉嫌严重违纪违法，经省纪委监委指定管辖，目前正在接受定安县纪委监委纪律审查和监察调查。



### H 民营企业家在海南——民营经济“成长记”系列报道

## 海文交聚焦文化+金融+科技新业态，助力海南自贸港文化建设 做海南文化艺术交易产业铺垫者

■ 本报记者 王培琳

文化+金融+科技，在海南自贸港可以催生什么样的新业态呢？

7月19日，走进全球贸易之窗24楼海南国际艺术品交易中心（以下简称海文交）办公区，一群年轻人忙碌而积极的状态，正跟这个行业的发展互相呼应——虽刚起步却未来可期。

作为海南自贸港重点推进的“6+3”交易场所之一，海文交于2021年6月正式开业运营。在海文交总经理潘剑平看来，文化艺术品交易产业是个长期积累的过程，这是一个未来有望达到万亿规模的业态，而海文交的成立就是探索的起步。

“首先是交易成本会更低。”潘剑平说，与其他商品流通的模式不同，一般消费品最多流转4次至5次就会进入消费环节，而文化艺术品交易流转的次数远超其他商品。未来在海南自贸港流转成本的降低会大大促进艺术品交易的活跃度。

其次，文化艺术品交易行业既属

于现代服务业，同时融合文旅和高

新技术，可以拓宽和升级旅游业态，这都是海南自贸港重点发展的主导产业，同时海文交也是海南自贸港建设过程中的重要交易场所之一，因此必将大有可为。

事实上，在短短一年的时间里，海文交已经取得了多项业务的突破。

海文交国际数字艺术品交易平台全面启动，同时推出文化艺术作品价值评估的七项标准，引导文化艺术作品传播导向。今年4月，经海南省旅文厅批复，海文交获得了文物拍卖许可证。同时，省地方金融监

督管理局也正在鼓励、推进海文交的非居民交易业务。国家南海文博产业园项目的建设也正在逐步推进。

据了解，去年刚开业，海文交就完成了文化艺术品线下交易额10亿余元。目前，海文交已上市交易品种几十种，客户达到几万人，预计今年可以实现几十亿元的交易额。

在海南落地筹备、开业运营一年，整个过程中，海文交感受到海南省政府不断优化的营商环境和完善的配套政策支持。

潘剑平也坦言，现在艺术品交易在海南也正处于探索起步阶段，需要各方面达成共识，从管理机制到产业创新，都需要多部门协同，多方发力，共同推动产业发展。

“艺术品业态的形成并非一朝一夕的事情，它要经过长达数十年的积累，是文化艺术不断熏陶的过程，我们现在要做的就是把基础打好，把平台搭建好，为以后文化艺术交易产业的壮大做好铺垫。”潘剑平说。

（本报海口7月21日讯）

## 抢抓自贸机遇，中视院线积极融入文化产业体系建设 愿为海南文化消费“添柴加薪”

■ 本报记者 周晓梦 实习生 林小淇

“疫情反复是会带来一些影响，但也给影视行业带来洗牌的机会。我们要在危中思变，抓住机会，虽然眼前有困难，但我们看好这个产业的未来。”7月21日，海南中视电影院线有限公司（以下简称中视院线）董事长刘洋在接受海南日报采访时谈道，2021年，在行业整体低迷的情况下，中视院线版块仍实现1.2亿元票房营收。

中视院线是海南本土电影院线，

从2012年在儋州市开业第一家影城开始，便在行业耕耘数年，曾在海口、三亚市区引入第一块IMAX影幕、第一个把数字影院开到乡镇。目前，中视院线已开业22家影城，共200块银幕，分布于省内外多个城市。

在行业内长期浸润，让刘洋习惯性地关注身边文化消费市场。“近年来，影视综艺扎堆海南取景，明星演唱会人气火爆、《只此青绿》加场演出，还有海南岛国际电影节、海南岛春季国际艺术展等等，这些都是海南文化艺术发展的注

脚和展现。”从一场场演出、一项项活动中，刘洋敏锐地观察到发展与变化。

据统计，过去五年，我省影视、演艺、游戏、设计、会展、娱乐六大产业加快发展。2021年文化产业增加值230亿元、占全省地方生产总值比重为3.5%。文化产业在海南自由贸易港建设中正创造着愈加明显的经济效益。

刘洋谈到，“两个15%”所得税政策、《海南自由贸易港鼓励类产业目录》等政策优势，会吸引更多名导演、名演员前来，也会吸引更多优质文化

企业在海南落地。加之配套产业发展要素，会有力带动海南影视文化产业，将海南从“天然影棚”培育打造成为产业高地。

“依托海南产业发展良好的政策环境、不断优化的营商环境，我们除了深耕电影放映等既有业务之外，还将继续向行业上游延伸，在影视制作等供给端发力。”刘洋介绍，电影院线是公司的重点投资方向，在成功投资两家院线电影之后，今年他们将与国内一线影视制作团队合作，参投网络电影。

（本报海口7月21日讯）

刘洋期待，未来公司计划一方面深入挖掘海南题材，创作更多优秀影视作品宣传推介海南；另一方面积极抓住自贸港建设机遇，供给更多元化的文化产品，将海南文化消费市场潜力，有效转换为消费信心、市场普遍性的消费力。

从父辈是“闯海人”，到如今自己成为“新海南人”，“海二代”刘洋对这片土地有着割舍不断的情结。“公司始于海南、发展于海南，我也生长在这儿，海南就是我们扎根和成长的沃土。”他说。

（本报海口7月21日讯）