



# 海南鲜品·品鲜南海

白切鹅、卤鹅、烧鹅、鹅血炒韭菜、鹅胗鹅肠炒豆……

## 邀你尝夏天的第一口白莲鹅

■ 海南日报全媒体记者 孙慧

“哩哩哩，噜噜噜……”6月19日傍晚，澄迈县老城镇龙吉村村民郑尚武站在池塘边，手中挥动着赶鹅棒，召唤觅食的鹅群。一只只白莲鹅漂游在水上，展翅高歌，听到召唤声，挤成一团抢食着饲料。“这是今年养的第二批鹅了，有300多只，预计能卖个好价钱。”

此时，老城镇上，十几家主打白莲鹅招牌的餐饮店也热闹了起来，白切鹅、卤鹅、烧鹅、鹅血炒韭菜、鹅胗鹅肠炒豆……多种以白莲鹅烹饪的美食，吸引当地乃至海口等周边市县的食客前来品尝。

白莲鹅，产自澄迈白莲镇（现为白莲墟）。白莲墟紧邻国道，20世纪80年代，很多前往海南西部市县的司机，途经这里时会停歇吃饭，品尝当地人制作的白切鹅美味。30多年来，白莲鹅的名声愈发响亮，白莲鹅的餐饮招牌从白莲墟、到老城经济开发区，再到海口、三亚、儋州等市县都可见到。近几年来，白莲鹅借助线上线下销售渠道，冷链物流发往全国各地，飞向全国人民的餐桌。

### A「草美鹅肥」 优质生态养出鲜嫩好鹅

“鹅鹅鹅……”6月16日，当海南日报全媒体记者刚走入位于老城的新华达白莲鹅养殖基地，就看到成群结队的白莲鹅或站立水塘边，或游弋于碧波之上，时不时曲颈“高歌”。

据《澄迈县志》等史料记载，白莲鹅的养殖历史已有500余年，主要产自澄迈白莲墟一带。这里地势平坦，土地肥沃，水源充沛且水草富足，为白莲鹅的生长提供了优质的生态环境，产出的白莲鹅体态优美，羽毛丰满洁白，鸣声洪亮，肉质鲜美。

“白莲鹅一般要饲养在河流池塘旁，喜欢吃青草，所以肉质紧实脂肪少，一只白莲鹅要控制在10斤左右，饲养4至5个月即可出栏。”新华达白莲鹅养殖基地负责人周香告诉记者，出栏前，白莲鹅必须要圈养20天左右，喂食玉米、稻谷等谷物，圈养可去除肉内的土腥味，同时可养出一些脂肪，让鹅肉口感更加绵软。

白莲鹅易养易管，但养殖中也有不少注

意事项。“比如刚孵化出来的鹅苗，需要注意保持鹅室的温度在30℃左右，要使用玉米、豆粕、麦麸和一些矿物质为鹅进行‘营养配餐’。”周香说。

2007年，第一家白莲鹅产销专业合作社在澄迈成立，通过“公司+基地+农户”的养鹅模式，扩大白莲鹅养殖规模，带动了当地农民增收致富。

“这种模式就是由我们公司养殖种鹅孵化鹅苗，再把鹅苗给合作社的养殖户养殖，再回收育肥宰杀，送往市场。”周香介绍，除了给合作社的养殖户分红、保价收购外，还会通过统一的生产经营模式，为农户提供技术支持、跟踪服务等。

郑尚武养殖白莲鹅已经有六七年年头了。一开始，他只是在池塘边搭建了简易鹅棚饲养，在企业技术人员的指导下养殖到90天，销售给企业育肥，宰杀再投放市场。如今，他盖起了3间鹅舍，鹅的成活率达到96%，年收入约10万元。

### B「展翅高飞」 从农家土特产走向全国餐桌

在新华达白莲鹅养殖基地的鹅苗孵化室，工人正在调试孵化设备，这里已经引入了自动化的禽蛋孵化设备，将实现自动化孵化。同时，在养殖基地的另一边，白莲鹅原种保护区已经建立起来，将运用现代化的技术和手段开展繁育、提纯、性能评定以及推广白莲鹅品种。

“随着市场需求的变化，白莲鹅品种需要保持肉质口感的稳定性，也需要提高生产性能，才能实现产业化发展。”周香介绍，当地产的原种白莲鹅，体型相对较小，已经不能满足当前的市场需求，为此该基地引入了广东阳江公鹅，与白莲鹅母鹅杂交出新的白莲鹅品种，不仅生长速度快，且体型较大，还能保持白莲鹅肉质紧实的口感。“新品种白莲鹅出栏

时约8斤至9斤，宰杀去内脏后再煮熟就只有5斤至6斤，餐饮店觉得这个大小是比较适合售卖的。”

同时，企业也在通过不断完善白莲鹅产业化商品生产相关配套技术，比如人工授精、科学饲养管理、卫生防疫、种鹅笼养错峰生产等，不断推动养鹅生产的科学化、现代化水平。

2016年，白莲鹅获得国家农产品地理标志登记保护。2021年，白莲鹅被中国饭店协会评选为琼菜十大品牌之一。如今，澄迈白莲鹅产业已经形成“育种—养殖—加工—销售”完整产业链条，预计今年出栏量突破180万羽，线上销售额占比达37%，通过冷链物流销往全国各地。

### C「延链强链」 推动白莲鹅全产业链发展

每年夏季，是澄迈白莲鹅上市时节，也是吃鹅肉的最好时节。

白莲鹅的消费市场十分广阔，仅本省年需求量就能达到300万羽以上。一些企业还推出土窑鹅、烧鹅及鹅附加产品等熟食品种，满足消费者的多样化需求。

海南白莲鹅食品科技有限公司董事长罗海平介绍，该企业曾做过一个市场调查，要满足全省鹅肉消费需求，鹅的年产量起码要800万只，本地鹅的消费市场潜力还是比较大的。此外，根据省畜牧业协会的调查报告数据，广东、江苏、浙江、江西等省份年均需上亿只白鹅，我国南方巨大的鹅消费市场，为我省大力发展养鹅业提供了巨大的市场潜力和广阔空间。

罗海平认为，当前白莲鹅的产业链已经初步形成，但品牌溢价不足、冷链物流短板以及国际认证滞后，是制约该产业发展的关键因素，亟须通过技术创新、模式升级以及政策支持，打通产业链上下游，推动白莲鹅产业向高质量、可持续方向发展。

澄迈县政府正积极联合企业、科研力量推动白莲鹅产业的转型升级。今年5月21日，“白莲鹅全产业链发展高峰论坛”在澄迈举办。在论坛上，澄迈县政府与海南白莲鹅食品科技有限公司、中国人民大学中国畜牧饲料产业研究中心等单位签订合作协议，今后将与企业共建白莲鹅全产业链示范园，进一步提升白莲鹅深加工能力，与科研机构开展产业规划与人才培训合作，为白莲鹅全产业链发展提供技术支撑。

（本报金江6月22日电）



澄迈白莲鹅全产业链初具规模  
形成 育种—养殖—加工—销售 完整链条

养殖端	23个标准化养殖基地 预计今年出栏量突破180万羽
加工端	开发6大系列 32款深加工产品
销售端	进驻盒马、大润发等渠道 线上销售额占比达37%

本版手绘、制图/陈海冰



红烧白莲鹅。



鹅肝。



白切白莲鹅。  
本组图片均由受访者提供



### 海南日报 融媒看点

#### 海南日报推出创意海报 白莲鹅如何炼成 海南“鹅”界顶流？

本报讯 澄迈白莲鹅如何成为一张美食名片，炼成海南“鹅”界顶流，吸引食客纷至沓来？海南日报新媒体推出AI创意海报，带你一探究竟。



扫码了解更多