

1957年10月1日创刊

羊城晚报讯 记者彭纪宁、实习生钟银佩，通讯员谭耀广、谭婷婷报道：8月29日，江门市开平古建筑与世界文化遗产研究院揭牌成立暨“2022‘设计激活世遗’国际文创大赛启动系列活动”在开平市赤坎镇侨小馆进行。

江门市开平古建筑与世界文化遗产研究院成立并特聘中国工程院何镜堂院士、五邑大学张国雄教授、华南理工大学东方建筑学院吴庆洲教授、北京大学考古学院周双林教授、同济大学建筑与城市规划学院邵甬教授、广州大学建筑学院汤国华教授、深圳大

学建筑与城市规划学院范锐教授等18位专家学者为研究院首批专家顾问，将进一步加强专家队伍建设，充分发挥专家、学者在文化遗产保护工作中咨询和指导作用，推动开平市文物和非物质文化遗产的活化与保护利用。

开平市拥有广东省唯一一处世界文化遗产——“开平碉楼与村落”，同时还有开平市（县）级以上文保单位32处，不可移动文物321处。一直以来，开平市持续加强对文化遗产的保护，健全文物保护管理体制机制，文化遗产和文物保护及利用工作取得显著成

效，先后完成200多座碉楼民居保护工作；首创“碉楼托管”和“碉楼认养”模式，累计托管碉楼民居62座；完成开平碉楼智慧导览项目，1833座碉楼实现“一楼一码”；利用三维激光扫描技术对世界文化遗产核心区内的40座碉楼进行数字化建档。

开平市市长余中华指出，江门市开平古建筑与世界文化遗产研究院的揭牌成立是江门实施“侨都赋能”工程，进一步加强历史文化遗产保护利用的重要举措，在开平市、江门市乃至广东省文物和文化遗产研究事业上具有重要意义。

2022年8月  
< 王寅年八月初五 >

31 星期三 | A13

文/图 羊城晚报记者 陈卓栋  
通讯员 陈琪琪 谭耀广

广东是麻黄鸡的传统养殖地，而江门台山更是重要产区之一。台山麻黄鸡长期畅销粤港澳市场，有“香港每卖出四只鸡，就有三只台山麻黄鸡”的美誉。记者近日前往台山采访时了解到，当地每年出栏台山麻黄鸡超2000万只，产业链产值达20亿元。

目前，台山以发展现代农业的方式建设麻黄鸡产业园，构建集种禽繁育、生态养殖、屠宰加工、冷链物流、文化体验于一体的全产业链发展模式。据悉，当地将把产业园打造成全省优质麻黄鸡产业融合示范区，产品包括鸡苗、鲜鸡肉、鲜鸡蛋、预制菜、生产流感疫苗用胚胎蛋等，让台山麻黄鸡“生”出更多“金蛋”。

### 1 台山麻黄鸡“走俏”港澳

据介绍，麻黄鸡以毛色麻黄而得名。这种鸡生长速度快、产蛋性能高、饲料消耗少，且脚短、腿粗、体态均匀度好，适合机械化屠宰。而且麻黄鸡的肌纤维甚至比部分慢速生长型鸡更细，肉质口感更好。因此，麻黄鸡深受各地消费者的喜爱。

广东省是麻黄鸡传统养殖地，全省有不少地区“养好鸡、产靓鸡”，而台山更是其中重要产区。台山当地农业部门人士认为，台山气候温和、雨量充沛、日照充足，拥有丰富的土地资源、水资源及电能源，农业养殖条件得天独厚，是大湾区著名的“鱼米之乡”，发展麻黄鸡养殖产业拥有独特优势。据其形容，台山麻黄鸡成年鸡头均匀、脚健羽毛丰，具有生长快、成本低、出栏快的优势，养殖时间短、经济效益高，鸡身块头大，抗病强，适合农民增收增产；鸡苗体型滚圆、胫矮粗，生长速度快，抗疾病能力强；鸡蛋香味浓郁，无腥味，蛋黄呈金黄色泽。

采访期间，记者品尝了台山麻黄鸡肉和鸡蛋。蒸煮做法的台山麻黄鸡皮肉厚嫩滑、汁水鲜美；而鸡蛋口感细腻鲜香，蛋黄凝实。有业内人士指出，台山麻黄鸡蛋蛋白质含量高，但胆固醇和脂肪含量却仅为普通鸡蛋的1/3左右，营养价值丰富。

据介绍，近年来，台山麻黄鸡产业发展迅速。全市麻黄鸡存栏630.93万只，年出栏2196.55万只，种鸡养殖规模约90万套，年产麻黄鸡苗达8000万只，鲜鸡蛋4584.5吨，胚胎蛋年供应1100万枚以上，年屠宰量为1170万只，鲜鸡肉2722.9吨，规模优势显著。

值得一提的是，凭借优良的品质，加上产地毗邻台山乡亲众多的港澳地区，台山麻黄鸡长期畅销港澳市场，有“香港每卖出四只鸡，就有三只台山麻黄鸡”的美誉。数据显示，台山麻黄鸡出口供港鸡苗233.3万只，约占香港市场的85%。



产业园内的规模化养殖场



### 5 预制菜市场“攻城略地”

每天清晨，产业园内广东得宝食品有限公司（以下简称“得宝食品”）的活禽屠宰加工生产线开始运转。一只只台山麻黄鸡历经屠宰、烹饪、打包等一系列预处理工序，被制作成豉油鸡、盐焗鸡、白切鸡等产品。它们将被运抵港澳各大超市、食肆和烧腊档，成为居民餐桌上的道家常美味。如今，得宝食品面向港澳预制菜市场的产值已经达到每年1.5亿元，预计今年会持续增长。

台山市农业部门人士表示，近年来，在全面推行麻黄鸡标准化绿色养殖的基础上，台山不断加大对麻黄鸡加工产品的研发力度，积极发展麻黄鸡精深加工，提高产品附加值。作为广东省规模最大、屠宰速度最快的家禽屠宰、熟食加工企业，得宝食品旱禽、水禽生产车间年屠宰麻黄鸡产能1000万只，熟食车间熟鸡生产线年产能300万只。

记者了解到，今年年初，江门公布了“侨都预制菜”首批菜品的“江门十二菜”。其中的侨都特色系列，以台山麻黄鸡为原料制作的豉油麻黄鸡榜上有名，成为“侨都预制菜十二金钗”之一。包括豉油鸡、盐焗鸡、白切鸡等台山麻黄鸡预制菜产品，目前已开始在市场上“攻城略地”。

台山市农业部门人士表示，近年来，在全面推行麻黄鸡标准化绿色养殖的基础上，台山不断加大对麻黄鸡加工产品的研发力度，积极发展麻黄鸡精深加工，提高产品附加值。作为广东省规模最大、屠宰速度最快的家禽屠宰、熟食加工企业，得宝食品旱禽、水禽生产车间年屠宰麻黄鸡产能1000万只，熟食车间熟鸡生产线年产能300万只。

记者了解到，今年年初，江门公布了“侨都预制菜”首批菜品的“江门十二菜”。其中的侨都特色系列，以台山麻黄鸡为原料制作的豉油麻黄鸡榜上有名，成为“侨都预制菜十二金钗”之一。包括豉油鸡、盐焗鸡、白切鸡等台山麻黄鸡预制菜产品，目前已开始在市场上“攻城略地”。