好山东

齐鲁晚报

A04-06

2024年3月28日
星期四

好人、好品、好客

主编：任志方　责编：于海霞　美编：陈明丽　组版：颜莉

扫码进入齐鲁壹点“好山东”专题

扫码看视频

“天苍苍，野茫茫，风吹草低见牛羊。”这首南北朝民歌《敕勒歌》被大家所熟知，在人们心中，成群健硕的牛羊往往是大草原的独有之物。其实不然，在山东滨州阳信，得天独厚的鲁北地理位置和气候条件是世界公认的畜牧养殖黄金带。从农耕役用到肉用发展再到全产业链提升，阳信以10年一个跨越的惊人速度向世界宣布着业内地位。

顺利承办2010年第五届中国牛业发展大会、2023年第十六届中国牛业发展大会；通过SC认证的牛肉加工企业437家；年屠宰能力120万头，列全国县级第一位……近年来，阳信县不断打出“牛”县招牌，真正实现了“牛在阳信养，吃在全中国”。

“牛”县牛在哪儿、牛肉好在哪？记者带你走进“牛”县阳信。

阳信肉牛何以『牛』

牛在阳信养，吃在全中国，一头牛能卖到20万元

文/片　通讯员　李新睿　阚玉盟
记者　赵旭　高艳蕊

睡软床吹风扇 肉牛享受VIP待遇

近年来，“肥牛火锅”的风靡，让牛肉的消费如同春天的野花般爆发式增长，这股热潮不仅点燃了消费者的味蕾，更催生了肉牛养殖、屠宰加工机械化生产的迅猛步伐。

昔日，肉牛养殖多为散养，农民们牵着牛儿，漫步在田间地头，与大自然和谐共生。然而，随着市场需求的不断扩大，散养模式已难以满足市场的迫切需求。于是，肉牛养殖开始从散养向规模化养殖转变。养殖场如雨后春笋般涌现，一头头健硕的肉牛在标准化的圈舍里茁壮成长，它们的每一声哞叫，都仿佛在诉说着这个时代的繁荣与变迁。

走进亿利源清真肉类有限公司5G数字化牧场，工人正开着牧场配备的专用撒料车穿梭在牛棚中，为两侧栅栏中的肉牛“上菜”。撒料车经过之处饲料分布均匀，肉牛纷纷从栅栏空隙中探出头，准备饱餐一顿。工作人员告诉记者：“我们牧场现在基本都是机械化作业，以前喂牛还得自己拌料、运料，再一铲一铲地把饲料撒在栅栏边，现在直接把车开进棚，省了不少力气！”近年来，阳信县通过实施“粮改饲”项目，年优质青贮饲料可达60万吨，为肉牛饲养提供了丰富的草料来源。

睡软床，吹风扇，肉牛在享受高级待遇的同时，也改善了牧场的空气质量。牛舍中使用生物菌类发酵床，使牛粪直接转化为有机肥，实现粪污循环利用的同时，也使得牧场中的空气远比想象中清新。

牛棚中，鲁西黄牛、渤海黑牛、新西兰安格斯黑牛等牛种有序分棚喂养。除了这几种常见牛种外，记者注意到有些牛棚中饲养的肉牛身形相比别的肉牛个头较矮，但是四肢看上去更为健壮。亿利源公司董事长杨振刚告诉记者：“这是我们引进新西兰安格斯黑牛后，与当地鲁西黄牛、渤海黑牛杂交培育出来的新品种——‘鲁蒙黑牛’，别看它个矮，但是肉质很好，不管是抗病能力还是繁育能力都很强。”据了解，鲁蒙黑牛的生长周期长达30个月，其中高品质的肉牛单头价格可达20万元。

电子耳标和智能项圈是5G牧场中牛只的“标配”。使用扫描枪扫描牛只耳标，牛只的走路步数以及身体指标等信息便清晰地展现在信息平台上，工作人员介绍说：“电子耳标和智能项圈可以帮助我们记录、识别牛的身份、体征和行为信息，清楚地将每头牛的实时信息通过5G智能系统入库，这样可以根据不同牛只的情况‘对症下药’。”电子耳标记录的信息最终将集合在消费终端的二维码上，覆盖了牛只从出生到端上餐桌过程中的饲养、检验、防疫等信息，形成了一套可追溯的管理系统，让消费者吃得放心。

机械化吊宰取代地滚式屠宰 保障肉质鲜美与卫生

与此同时，肉牛屠宰也在悄然发生着变革。传统的地滚式屠宰方式，虽然充满了人间烟火气，但效率低下，且难以保证肉质的卫生与安全。随着科技的进步，机械化吊宰逐渐取代了地滚式屠宰。机械化吊宰不仅提高了屠宰效率，更保证了肉质的鲜美与卫生。每一头肉牛在经过机械化吊宰后，都被分割成了一块块精美的牛肉，等待着被送往千家万户的餐桌。

在华阳清真肉类有限公司的无菌车间中，一名名身着标准食品工作服的工人们正在处理着新鲜宰割的牛肉。将牛肉按比例切块，放到消杀后铺有塑料膜的秤上称重量，在细处严格把关。“我们车间主要负责对牛肉进行精细化分割，根据牛肉的不同部位、不同肉质进行分类处理和加工，让每块牛肉都去到自己该去的地方。”一位女工告诉记者。

“牛肉屠宰生产过程把控十分严格，建立标准化无菌车间，按照规程进行屠宰。屠宰前会先对肉牛进行检验，宰后进行检疫，确保肉质合格。同时，通过建立牛肉追溯系统，使牛在养殖、屠宰加工、物流配送、消费终端四个环节都实现透明化，让消费者有处查证，吃得放心。”华阳清真肉类有限公司总经理杨晓锐说。

牛肉加工也在精细化分割的道路上越走越远。二分体的粗犷分割方式已逐渐被淘汰，取而代之的是更为精细的分割技术。厨师们如同艺术家般，将牛肉分割成薄如蝉翼的肉片，或是切成口感鲜嫩的肉块。这些经过精心处理的牛肉，无论是涮火锅、烧烤还是炖煮，都能散发出诱人的香气，让人回味无穷。

阳信县畜牧兽医管理服务中心副主任阚玉盟告诉记者，阳信县多家大规模肉牛企业家皆出自河流镇刘庙村，村民世代传承下来的处理牛产品的技巧和能力是阳信肉牛产业发展的不二优势。就拿处理牛产品来说，牛百叶必须在半小时内处理完成，否则黏膜会脱落，牛百叶也会变质，意味着一头牛身上将会有几百元的损失。技法娴熟的村民在处理牛产品时能保证“物尽其用”，不浪费任何牛产品。

据统计，目前，阳信县肉牛标准化养殖场共136家，存栏27.3万余头，肉牛屠宰企业76家，通过SC认证的牛肉加工企业437家，年屠宰能力120万头，列全国县级第一位。阳信牛肉以其独特的品质和口感，占据了天津、北京等大城市的市场份额。在天津，阳信牛肉以其鲜嫩的口感和丰富的营养价值，赢得了众多消费者的喜爱；在北京，阳信牛肉更是成为火锅店的必备食材，其市场份额高达50%，与海底捞、呷哺呷哺等品牌都有着深度合作。2008年，阳信牛肉被指定供应北京奥运会。

建设标准化养殖示范区 肉牛每日多增重半斤

如今在阳信，正在推行“合作社+农牧户”发展模式，建设标准化养殖示范区，肉牛养殖成为村民致富的新途径。

在温店镇和流坡坞镇，都建立了标准化养殖示范区，养殖户们纷纷入园养殖。前期，镇政府在省农担的帮助下，为村民提供专项养殖贷款。养殖过程中，畜牧专家会定期前来讲解科学喂养技术，教村民如何合理搭配饲料、如何预防疾病、如何提高肉牛品质等等，这些实用技术让村民们的养殖技术得到了极大提升。而到了养殖后期，政府更是积极联合大型肉牛加工企业，实现产销一条龙服务。这不仅解决了村民们销售难的问题，还让他们获得了更高的收益。

“我们园区成立于2023年4月，占地面积227亩，共建14栋牛舍，存栏肉牛5600头，容纳56户养殖户入园养殖，彻底改变了养殖户在家养殖脏乱差的现状。”温店镇标准化养殖示范园区负责人王勇介绍。

“以前在家里养牛臭味大，尤其是夏天，苍蝇到处乱撞。”张德军正在给牛喂饲料的温店镇大营村村民张德军告诉记者，他在园区饲养了120头肉牛，园区帮他们干了大部分的工作，以前在家里一天的工作量在这里半小时就能完成，省去了添水、出栏等工序。剩下的时间他还能出去打打工，做点小买卖。“肉牛长势可喜，每日比在家里多增重半斤，这就是养殖户得到的实实在在的效益。”张德军说。

牛骨头牛皮也有大用处 “牛”县品牌渗透到多领域

养的是肉牛，卖的是牛肉，别的牛产品都干啥？阳信县畜牧兽医管理服务中心副主任阚玉盟表示：“阳信的肉牛产业现在辐射范围在不断扩大，由单一的‘养肉牛、卖牛肉’不断纵深发展，牛骨头、牛皮等牛产品在产业中也有自己的一席之地。”

在阳信县信城街道工坊中，女工们正在雕刻一块块牛骨。这些原本只能被丢弃或者做成料包、牛骨粉的牛骨头，如今在雕刻刀下变成了一件件精美的艺术品。工人们按照每块牛骨的形状特点进行分别雕刻，雕刻完成后将其拼接成为一件完整的作品。原本只能卖到七八块钱的牛骨，被做成工艺品后价值可达几千甚至几万元。

此外，精益求精的阳信工匠们还将牛骨磨成粉，制作成薄如纸、白如玉的牛骨瓷制品，为“山东手造”阳信文创产业开辟了新天地。除了牛骨，牛皮也是牛身上的一块宝。在阳信共有37家皮革加工厂，年加工成品皮1500万张，应用于汽车坐垫、箱包家具、皮靴等领域。在阳信县华阳清真肉类有限公司，高档皮革制作已经成为企业内一项成熟的肉牛附加产业，并为周边村民解决了不少就业难题，以牛产业打开群众致富路。

除了实体经济方面的附加产业不断发展，阳信县还将“牛”县品牌渗透到影视文化领域。2021年上映的电影《牛王》，取材自山东对口支援青海“祁连千牛万羊进山东”的背景，讲述了藏族少年格桑为了找回装上运牛车的“牛王”，从祁连到阳信的冒险旅程，阳信“牛”县的名声不断打响。

近年来，阳信县顺利承办2010年第五届中国牛业发展大会、2023年第十六届中国牛业发展大会，先后获批创建并成功认定国家、省级现代农业产业园，入选省“十强”产业“雁阵形”集群，沿黄肉牛优势特色产业集群等重大产业项目，成为全国肉牛产业发展的核心区、引领区。

屠宰车间里，工人正在处理肉品。

小贴士

如何买到正宗阳信牛肉

阳信牛肉销售渠道十分广泛，消费者可在阳信县线下牛肉专卖店购买；也可通过企业官网寻找企业联系电话订购，送货上门；还可以在各消费平台搜索“阳信牛肉”，寻找心仪牛肉企业店铺下单。线上、线下多渠道均可买到正宗阳信牛肉。

延伸阅读

农耕牛转型肉用牛 “牛经纪”撬动牛经济

自古以来，牛在农耕文化和运输领域一直发挥着举足轻重的作用，是农业发展历史长河中不可或缺的重要工具。据阳信县志记载，1949年，阳信县四大役畜存养量共3.93万头，其中牛占69%，主要品种为渤海黑牛和鲁西黄牛。

随着时代的进步，机械化步伐逐渐加快，牛的役用功能逐渐减弱，而市场对于肉用牛的需求却日益增长。于是，农民们顺应市场的召唤，纷纷转型，将原本用于役用的牛，培育成肥壮的肉用牛。1988年，阳信县确定为全省综合改革试点县，并建立了鲁北地区第一家肉牛屠宰场加工企业——刘庙清真冷藏厂。1992年至1998年期间分别引进“利木赞”品种和“西门塔尔”品种，开展杂交改良和良种繁育。而到了2000年，阳信一跃成为北京、天津等地牛肉的重要供应基地。

在这场转变中，一部分有远见的“牛经纪”率先嗅到了牛市的商机。他们敏锐地捕捉到市场需求的变化，于是投身于肉牛地滚式屠宰的事业中。他们不辞辛劳，奔波于乡村与城市之间，收购农民们育肥的肉牛，然后将其送往屠宰场，最终将美味的牛肉送上百姓餐桌。

随着市场需求不断增长，牛肉产业也迎来了前所未有的发展机遇。阳信县将牛肉产业从零散的小作坊发展成了规模化、现代化的产业链。他们建立了标准化的养殖场、屠宰场和加工厂，引入了先进的生产设备和管理理念，确保牛肉的品质和安全。

相关链接

市面牛肉千千万 质量好坏怎么看

当前市面上的牛肉琳琅满目，质量也是参差不齐。牛肉小白如何挑选优质牛肉？

日常生活中，我们常听到一种高价牛肉——“雪花牛肉”，人们都知道雪花牛肉质好价高，但是对其中原因却不甚了解。其实“雪花牛肉”就是有着大理石纹的牛肉，而是否具有“大理石纹”是评价一块牛肉是否高档的重要标准。

所谓“大理石纹”，其实是牛肉肌肉中脂肪的分布形状，因为看上去十分类似大理石花纹得名。我们看到的大理石花纹，日本和牛称为“霜降”，都是反映牛肉中脂肪与肌肉的比例情况，即牛肉的脂肪密度。若牛肉中脂肪比例过高，则会出现油腻口感，肉质过瘦又会发柴发硬，肥瘦相间、比例恰当的大理石花纹牛肉口感丰富，嫩而不腻，是牛肉中的高档产品。

阳信县华阳清真肉类有限公司总经理杨晓锐告诉记者，阳信肉牛已经由传统草料喂养转变为细粮高蛋白喂养，养殖周期长，肉质口感细腻，入口即化。跟日本和牛相似，阳信牛肉大理石花纹显著，肉质也在不断提升。

通讯员　李新睿　阚玉盟　记者　赵旭　高艳蕊

扫描智能耳标，可以看到肉牛的信息。

牛肉在流水线上进行加工处理。

养殖场中，工作人员正采用机械化作业撒料喂养。

阳信优质牛肉大理石花纹纹路显著。

工人正在进行牛骨雕刻。