

北纬 47 度上的“牛经济”

□张玥 管建涛 李呐 戴锦铭
张启明 田中全 朱雨诺 王雪冰

每周一、三、五早上 8 点 30 分,来自中国各地的养殖户和客商像开闸泄水般,涌入黑龙江省齐齐哈尔市甘南县欢喜牲畜交易市场。

齐齐哈尔是达斡尔语,意为“天然牧场”,位于黑龙江省西南部,地处世界三大黑土带之一的松嫩平原腹地,北纬 47 度线在此穿过。日本北海道、美国威斯康星州、加拿大阿尔伯特等世界知名畜牧业都聚集在这条纬度带上,是世界公认的黑土带、黄金玉米种植带和肉牛、奶牛黄金养殖带。

“8 点半入场,不到 40 分钟就卖了一头牛,以 6800 元成交的。”养殖户高成养了近 30 头牛,依托家门口的牲畜交易市场,每年靠养牛能获得 10 余万元利润。齐齐哈尔市农业农村局统计数据显示,2023 年齐齐哈尔市肉牛饲养量达到 204.7 万头,全产业链实现产值 117 亿元。

走进位于齐齐哈尔市龙江县哈拉海乡的龙江元盛食品有限公司牛舍,一头身价不菲的纯种和牛正在圆柱形的滚刷上来回摩擦,一边听着舒缓的钢琴曲,一边按摩。

龙江元盛和牛产业股份有限公司副总经理蔡承达介绍,

2004 年,公司从澳大利亚、新西兰等国家引进优质种公牛 136 头,经过 12 年的繁育发展,公司目前纯种和牛已繁殖到 8500 头,累计改良和牛超过 15 万头,牛肉制品销往国内及海外,逐渐形成了从养殖到餐桌的“龙江和牛”产业链。

“公司正在进行和牛相关衍生品的研发,比如血清蛋白的相关产品研发,未来可适用于护肤美妆、生物制药、健康食品等领域。”蔡承达说。

这里也是“中国婴幼儿奶源地黄金产区”。冬夏温差超过 70 度,夏季最长光照时间高达 17 小时,冬季冻土长达 6 到 7 个月,漫长的休眠期为农作物生长积蓄了足够的营养。

“有专门的营养师为不同生长阶段的牛设计相应食谱,一头牛每天的‘伙食费’在 140 元左右。”甘南县瑞信达牧场场长孟明明介绍道,为了让奶牛吃得更营养和新鲜,企业确保青贮从田间装车结束到牧场入库的时间不超过 6 小时。

2006 年起,中国品牌飞鹤陆续打造了 60 万亩专属农场、11 个自有牧场、超过 9 万头奶牛的奶源基地。为保障原料奶的新鲜,飞鹤打造了“2 小时生态圈”,即从挤奶到加工只要 2 小时。鲜奶进入工厂后,还会通过智能控温、层析萃取等六大突破性鲜萃科技,将奶粉中



在齐齐哈尔市甘南县欢喜牲畜交易市场,买家将一头成交后的小牛抱上货车。 图源新华社

的活性营养最大程度保留。

在黑龙江省齐函杨清真肉业有限公司的厂房内,几十位工人在流水线上有序操作。在流水线传送带的尽头,一个个打包好的纸箱上贴着标有北京、上海、广州等全国各地的标签——每 5 秒钟,这里就有一箱烤肉打包运出,公司年销售额近 2 亿元。

“高品质的牛奶必有高品质的牛肉。”黑龙江省齐函杨清真肉业有限公司总经理杨宁说,公司在牧场“退役”的奶牛

中挑选合适的肉牛进行育肥,七八个月后就成了齐齐哈尔烤肉的优质原料。

据了解,从牧场到加工厂,从烤肉店到电商……在齐齐哈尔市近 400 万的人口中,有 40 万人从事烤肉相关行业。

烤肉是齐齐哈尔人生活的仪式感。盛夏之际,除了烤肉店,齐齐哈尔人也会在自家楼下、河边、公园里吃烤肉,街边满是一排排的炊烟和吡啦啦的烤肉声,一天的疲惫,都在方寸烤盘前烟消云散。(来源:新华社)

丨 讯息 丨

工厂养蚕: 不吃桑叶吃“饼干”

□李平

一边是恒温恒湿无菌的养殖车间,机械臂将一批批不同生长阶段的蚕置于饲养盘中;另一边的生产车间里,雪白的蚕茧像“瀑布”一样从传输带上倾泻而下……

走进浙江省嵊州陌桑高科股份有限公司,可以看到智能化、工厂化的养蚕手段,让公司突破了养蚕的季节性限制和蚕对桑叶的高度依赖,车间里的蚕可以全天 24 小时、全年 365 天不间断产茧。

“这里的蚕不吃桑叶吃‘饼干’。‘饼干’主要由豆腐渣、玉米粉、桑粉、复合维生素等成分组成。不同年龄段的蚕宝宝,吃的‘饼干’也各不相同。”公司董事长金耀说,为了培育能吃“饼干”的蚕,他们反复选育蚕种,摸索了整整 7 年。

“嵊州是‘中国领带之乡’,每年全市领带真丝用量达 7000 吨,其中 95% 需要从外地采购,一旦价格波动,嵊州的领带生产企业就会震荡。”嵊州市领带行业协会秘书长钱丰说,2010 年前后,嵊州领带产量到了“天花板”,利润却一直在“地板上”。

为破除蚕丝原料的供应束缚,嵊州一些领带企业有的在广西、四川、云南等地建立百万亩的蚕桑基地;有的则开始研发工业化养蚕技术,探索规模化生产。

2012 年,一次偶然的机会,金耀了解到有人正尝试用人工饲料养蚕,但当时处于试验阶段,尚未实现工厂化生产。他从中看到了企业转型升级的希望,下决心将多年积累的产业资金用于人工饲料养蚕研发上。2019 年,陌桑高科公司工厂化养蚕项目成功量产。

“每一个核心环节的突破都像‘春蚕爬行’,背后经历的是成百上千次的失败。”公司常务副总经理何锐敏说,他们先后攻克了蚕种选育、饲料配方、智能化饲养装备和器具、防病控制体系和环境控制等多项技术难题,最终形成了一套标准化、集约化、现代化的养蚕新模式。

“现在工厂 1 年的产茧量达到 4 万吨,相当于 40 万蚕一年的养茧量。”何锐敏说。

据了解,目前陌桑高科工厂化养蚕项目的综合利润率超过 30%,年销售收入超 20 亿元。“蚕丝具有极好的人体生物相容性,这也给企业未来发展带来无限商机。”金耀说。

(来源:新华社)

一片茶叶“沏出”绿水青山致富路

□廖君

进入位于湖北省武汉市新洲区旧街街道的问津茶苑生态产业园,只见层层叠叠的“茶梯”高低错落。尽管过了采茶季,但园区打造的品茶、采摘、垂钓等项目持续吸引游客,让茶农们仍然忙碌着。从“茶叶”到“茶业”,一条茶文旅融合发展新路也为当地增加了新的经济增长点。

地处武汉市新洲区东部的旧街街道,有着武汉“茶乡”美誉,山水资源丰富、文化底蕴深厚、茶叶种植历史悠久,“旧街白茶”地理标志闻名遐迩。

旧街街道党工委书记朱新国告诉笔者,现在的旧街街道由以前的 3 个乡镇合并而来,户籍人口 8 万多人,常住人口 6 万多人,有 3 万多人吃茶叶饭。过去,由于产业规模有限、季节性较强,再加上没有形成品牌特色,销售额和利润都不高,当地茶产业发展较为滞后。

近年来,当地下决心改变散户耕种、品种单一、靠天收、小块茶园的种植模式,建设规模连片、排灌配套、产加销一体

的标准化茶叶产业基地。在茶园发展初具规模的基础上,2022 年,街道再次投入各类政策扶持资金超过 4000 万元,拓展生产基地、更新制茶设备等,一批茶叶企业如雨后天春笋般涌现。

旧街街道还积极招商引资、培育茶叶生产主体,吸引在外从事茶叶产业的能人回乡创业。通过发放免费茶苗,鼓励当地群众种茶。打造统一的“旧街白茶”品牌,实现统一产品包装、生产标准、产品质量、销售价格。同时整合惠农、乡村振兴和村级公路改造等各类扶持资金 1.1 亿元。

旧街街祠堂湾合作社目前由祠堂湾村村民王兵负责,合作社的前身是杨山茶厂。“我从父亲手中接过茶厂时,茶园面积不足 300 亩,如今合作社有 1500 多亩茶园,年产值达 1500 多万元。”王兵说,合作社能实现这么大的发展,多亏了街道“村企联营”等举措,村里帮着合作社改善基础设施,合作社按当年效益的一定比例给村里分红。

如今,旧街街道有 8 家规模以上茶叶企业、近 30 家大小合



杨山茶厂种植基地的山水风光。 图源新华社

作社,种茶面积近 2 万亩,茶产业产值逾 2 亿元,带动了 1.2 万名农民本地就业。

在旧街街道石咀村,年初刚落成的问津渡酒店是为问津茶苑生态产业园配套的一个茶文旅融合体验综合体。在这里,游客可以体验茶叶采摘、品茶制茶等项目,今年樱花季、“五一”假期和端午假期吸引了不少游客,这也是当地想实现从“茶叶”到“茶业”蜕变的一个尝试。

“茶叶采摘主要集中在 3 月到 4 月底,剩下时间让茶农靠什么增收呢?”朱新国说,为了破

解茶产业季节性强、产业单一的问题,当地以茶产业为纽带,整合其他种植产业合作社及周边家庭农场、茶叶加工公司,村集体及村民通过参股享受保底收益、参与项目分红,确保了村民人均年收入在 3 万元以上,实现村、企、民三方共赢。

据介绍,为了吸引和方便更多游客前来休闲旅游,当地建成了茶乡大道、东环线和西环线,后期还将建设茶叶交易市场、农家乐等,预计每年新增产值 1.2 亿元,小小茶叶成为旧街街群众增收致富的支柱产业。(来源:新华社)