

品牌价值超200亿元——

平凉红牛为何成高端牛肉新宠

郭少雅 鲁明

“平凉红牛”原本是耕地牛。

位于陇东黄土高原的甘肃省平凉市,是农耕文明的发祥地。早在3000多年前,以农立国的周王朝便在平凉市灵台县开始耕种发展农业生产,因耕地畜力的需要,健壮的红色耕牛与这片土地结下了不解之缘。

如今,农用机械极大地代替了“朝耕及露下、暮耕连月出”的耕牛,平凉红牛却没有随着生产力的发展退出历史舞台。因得天独厚的地理优势、优良的种质基因以及数千年来当地农民的养牛传统,平凉红牛已经成为驱动平凉市经济社会发展的“首位产业”,活牛供港、产品入京,以“比肩日本和牛”的高品质进入消费市场,成为高端牛肉市场的新宠。

高品质——
平凉红牛究竟好在何处

走进位于平凉市泾川县的甘肃旭康集团,打开展示冰柜,一块块大理石般散发着红润光泽的雪花牛肉吸引着记者的目光。

“在传统认知里,中国的牛肉适合炖、煮,但肉质多筋、脂肪含量低,要想吃上鲜嫩多汁的牛排,还得是澳洲雪花牛肉和日本和牛。”平凉市畜牧兽医局副局长徐保学介绍,“但平凉红牛在长期的选育过程中,保留了自身的优质基因,不仅可以生产出媲美日本和牛的A5级雪花牛肉,而且具有独特芳香风味,这就为国产牛肉进军高端市场开拓出一片天地。”

同样是牛,平凉红牛究竟好在何处?

先看“貌”。平凉市崇信县黄寨镇的张让成是名老牛倌,一家三口再加两个帮手,养了400多头平凉红牛。张让成觉得,站在牛舍旁看400多头牛一字排开地吃料是一种享受。“耳如扇、毛如缎、疙瘩角、升子嘴,四蹄不露柱子腿。”张让成告诉记者,越是性能优异的平凉红牛,毛色越是红亮,头顶的“疙瘩角”也越是柔软小巧,“具备这些性状的牛肉品质也越好。因为耕地需要,平凉红牛有着强劲的肌肉耐久力,血液和肌肉中天然含有丰富的用来储氧、携氧、运氧的肌红蛋白,加上其性情温顺少应激,使其具备了生产高档雪花牛肉的潜质。”

再品“味”。走进平凉红牛品鉴店牛晟餐饮港式火锅店,眼肉、西冷、三筋霜降、龟寿花腱各有各的吃法。“红牛的每个部位质感不同、切法不同、入锅的烫法也不同。平



甘肃省崇信县黄寨镇白新庄牛产业基地,饲养人员正在饲喂平凉红牛。

凉红牛不仅涮起来好吃,铁板烧、煎牛排都可以给人细腻丰富的感受。”据餐饮店负责人介绍,2020年,平凉红牛经过中国农业科学院北京畜牧兽医研究所(以下简称“北京牧医所”)、中国畜牧业协会、中国肉类协会、中国烹饪协会、中国饭店协会等单位有关专家的权威鉴定,认为平凉红牛达到中国精极雪花牛肉质量水平,并打出了8.625(满分9分)的高分。

“最近几年,全国肉牛产业遭遇严重冲击。当全国活牛平均价格下降到每斤10-12元时,平凉红牛依旧可以维持在15-17元的价格。正因为如此,在产业低谷阶段,平凉红牛的存栏量不降反升,当地养殖场(户)越来越多地把西门塔尔牛替换成了平凉红牛,走优质特色的路子。”徐保学说。

畅循环——
好牛肉如何“养”出来

正是初夏时节,行走在陇东大地上,苹果花飘香,一群群平凉红牛悠闲地徜徉在陇东高原特有的窑洞前,颇有一番田园牧歌的意蕴。

“这是平凉红牛的一种特色养殖模式。”黄寨镇甘庄村党支部书记侯卓介绍。租用农民已经废弃不用的土窑洞,改造升级为冬暖夏凉的牛舍,“窑洞养牛”模式实现了一升一降,提升了养牛效益、降低了养牛成本;一增一减,增加了土地利用、减少了农业资源闲置;一少一多,牛的疾病少了、产犊成活率高了;一去一留,去除了残垣断壁、保留了乡愁记忆。“2023年,我们的窑洞养牛还入选了高考文综试卷的地理考题呢。”侯卓颇为自豪。

走“小群体、大规模”路子,农户养殖与标准化规模化养殖同步推进,是平凉红牛产业一贯坚持的发展原则。在平凉市,既有存

栏几十头、几百头的适度规模养殖场(户),也不乏投资数亿元,规划养殖超万头的龙头企业。“在养殖规模上,我们始终坚持以小则小、宜大则大的原则。”平凉市牛产业开发办公室工作人员张长庆告诉记者,平凉红牛养殖已初步形成了种养结合的生态循环模式,窑洞养牛就是其中之一,农民自己种植青贮玉米,玉米成熟后连带秸秆喂牛,牛粪又是种苹果、玉米的好肥料。“我们平凉市的静宁苹果驰名中外,离不开红牛牛粪的加持。”张长庆半开玩笑半认真地说。同时,龙头企业也同农户之间形成了良性互动的循环模式,通过“订单养殖”“寄养代繁”“托管代养”“户繁场育”等方式,既降低了企业养殖成本,又确保农户享受产业发展的收益。

“坚持生态养殖的平凉红牛,喝的是山泉水,晒的是日光浴,听的是轻音乐,最重要的是吃上了‘爆米花’。”旭康食品有限公司董事长程强介绍,目前部分平凉红牛已经实现了“谷饲”喂养,将秸秆用气喷破壁技术制成活性发酵饲料,牛吃了这种饲料相当于吃益生菌,能够促进牛肉脂肪与纤维更好融合,更容易沉积“雪花”。不仅如此,平凉红牛的喂养已经精细到了“按龄施喂”,不同月龄的红牛有不同的饲料配比,确保红牛获得最好的养殖保障。

强产业——
本土牛怎样“牛”起来

“平凉红牛”品牌价值达到222.77亿元,累计培育存栏万头以上产业强镇(乡)22个,存栏千头以上养牛专业村67个,规模养殖场369个。2024年,全市牛饲养量105.76万头,出栏量48.66万头。一系列数据显示,平凉红牛产业发展已经渐成气候。

品种是引领产业发展的核心,随着平凉

红牛新品种培育工作的深入推进,平凉红牛体高、体长、十字部高,胸围、腹围、腰角宽……这些基础数据的采集已成为育种科研工作者的日常,而一项项基础数据的收集,也逐步积累起平凉红牛育种攻坚战的基石。在平凉红牛育种场,常年从事平凉红牛育种研究的北京牧医所研究员张路培正在整理各项数据,“随着数据库日渐丰富,现代基因技术的应用让我们在小牛刚出生时就可以判定它的基因是否优良,从而大大加速品种培育的进程。”

在张路培看来,平凉红牛的前景绝不仅仅是一个地方特色品种,“目前,我们的高端牛肉市场和产业都高度依赖国外种源,中国人对食品风味要求很高,平凉红牛所携带的中国本土黄牛基因,恰恰在牛肉风味特征上具有优势,通过选育加以优化利用,市场前景十分广阔。”据悉,平凉市已经组建平凉红牛育种群3500多头、核心群1000多头,品种培育各项工作正在有序开展。

除了牢牢攥紧“牛芯片”,近年来,平凉市在牛产业企业培育和品牌建设方面成效颇丰。“培育牛产业化龙头企业30家、链主企业19家,培树企业品牌21个,研发生产冷鲜肉、熟肉制品、生物保健品等产品7大类118种,在国内大中城市开设实体店、直营店60多个,‘平凉红牛’旗舰店也入驻了京东、淘宝等电商平台。”说起平凉红牛这几年的“延链”成果,徐保学如数家珍。

“平凉是旱码头,它以黄土高原为大背景,跟关中平原和华北平原连起来……我对平凉红牛非常有信心。”数年前,我国草业科学的奠基人、工程院院士任继周老先生曾对平凉红牛深情寄语。如今,经由传统农业向现代农业转型之路,平凉红牛正奋力向前,“驮”着陇东高原上的老百姓昂首阔步奔向乡村振兴。

据(农民日报)

