

山川有味

探味

初秋的宁夏吴忠市盐池县,天穹高远,云絮疏淡。微黄的草尖在风中轻颤,大片草地如同一张无边的揉金地毯,从脚下一直铺向远山。这里北接内蒙古鄂托克前旗,曾是古盐湖的故乡,如今,却因另一味“白色珍宝”声名远扬——盐池滩羊。

不到正午,宋德君经营的“惠安堡羊羔肉”已飘出阵阵香气。这家开了40多年的老店,是无数南来北往食客心中的味觉地标。他们专程驱车而来,只为那肥瘦相间、不膻不腻的滩羊。羊长在盐碱地,怎么看不见?“肉是真香!”“宁夏滩羊和盐池滩羊是一样的羊吗?”面对食客们的好奇发问,老宋总是笑呵呵的。他从小在这片土地上长大,解答起来胸有成竹:“宁夏禁牧后,滩羊都科学入圈啦!您要是真想看,农户家成百上千的滩羊正等着哩。”他接着说,“滩羊一年一胎,长得慢,出肉少,成本高。但这份耐心,换来了舌尖上的绝味。”

宋德君见过自驾千里而来的旅人,就为视频里那碗羊肉;也见过号称从不吃羊的姑娘,在这里吃得眉眼弯弯。在他看来,只要品质不改、传统不丢,走上国宴的盐池滩羊,能征服难调的口味,也能让更多普通人感受到舌尖上的幸福。

养殖之变

立秋时节,“90后”冯欢正忙着为他在盐池县花马池镇冒寨子村打造的生态牧场做最后收尾。环绕着一片金灿灿的葵花田,一条旨在延长滩羊运动时间的跑道正在加紧施工。夏天可纳凉、冬天能晒太阳的大棚里,上千只滩羊正悠闲地吃着精心配比的饲草。

放羊,是许多盐池县人的共同记忆,冯欢也不例外。盐池独特的地理气候,让滩羊的产羔周期与环境天然契合:一年一胎、一胎一羔,产羔多在冬季。秋天用干草搭配谷子、玉米秸秆喂羊,母羊才有充足奶水哺育小羊,而秋膘之后的滩羊肉,也最鲜美。

大学毕业后,冯欢曾赴北京工作,但满脑子萦绕着放养滩羊的知识,从未打消养羊的念头。2015年,他回到盐池,进入一家养殖场担任技术员,再次与熟悉的滩羊朝夕相处。

盐池生态环境脆弱,过度放牧一度让当地的生态承受压力。2003年,当地推行封山禁牧,养殖户从传统放牧转向圈养模式。

圈养,难道只是简单地把成百上千只羊关进棚里?冯欢观察到,那时候大家光

顾着把羊圈起来育肥,缺乏规模化养殖的经验。转型之痛在2014年集中爆发:放牧时羊群规模小、疫病少;圈养后规模上去了,养殖户把精力放在育肥上却忽视了防疫,一场疫情导致大家损失惨重。

作为当地最早一批返乡大学生,冯欢在养殖场工作中格外重视规模化羊群的防疫问题,一步步摸索出一套科学的防控方法。从2017年起,他频繁接待从事畜牧或者农牧产业人员,通过授课传授免疫与疾病防治知识,年培训人数达1万人次。

草料怎么配、何时加水喂料、如何防疫出栏——在冯欢手里,这些都成了一本“精细账”。在他看来,滩羊从放养走向圈养,要保住优良品质,离不开标准化的设施和高水平的养殖管理技术。

2019年之后,咨询防疫的人渐渐少了。“羊肉价格回升,大家更关注经济效益。”冯欢说。圈养模式推高了成本,政府鼓励快速育肥、缩短养殖周期,提升效益。养殖户也开始摸索既保品质又促增重的办法。

圈养后,冯欢与西北农林科技大学合作研究滩羊规模化育肥技术。按时防疫、饲料添加益生菌、优化草料配方,甚至还给羊修跑道、放音乐……在不断尝试中,他养的滩羊日均增重超过260克,远超当时行业内153克的平均日增重标准,还能按客户需求定时出栏。

爱琢磨的冯欢忙完牧场建设,又一头扎进饲料配比试验。去年,他在羊饲料中添加葡萄渣提取的单宁酸,发现有助于分解羊油脂肪。今年,他又开始观察用宁夏回族自治区农业农村厅提供的青储玉米饲喂效果。

刚回养殖场时冯欢立下“一年入门、三年小成、五年大成、十年专家”的目标,如今自信“做一名滩羊养殖土专家没问题”,冯欢建起生态牧场,为养殖户示范快速育肥技术、帮助销售滩羊。谈及未来,他笑着说:“养出更好的滩羊,讲好滩羊的故事,做大做强,再创辉煌。”

产业之深

在盐池县九道农业科技有限公司的生产车间里,“80后”郑国和正为一笔精细化分割滩羊肉的订单忙碌——肉片要适合涮火锅,烤串得方便烤制……他不断想象消费者品尝的场景,“不能辜负了这一口滩羊的鲜美”。

小时候放羊,跟着父母把羊羔牵到集市售卖,换来的钱用来维持生计和4个孩子的学费。“羊能换钱,滩羊肉也香,可那时卖得便宜,钱总不够用。”作为家中长子,郑国和高中时就萌生了“让好羊肉卖出好价钱”的念头。

大一时,他曾开过一家以清炖滩羊肉为主的小餐馆,却因缺乏经验创业失利。回到家乡,他一边种地一边养羊,靠同学好友等有限的渠道,尝试将真空包装、加放冰袋的滩羊肉卖到外地城市。但扣除运费后,利润微薄。

转机出现在2015年。随着滩羊肉价格逐渐上涨,政府加大品牌推广力度,郑国和的滩羊事业也驶入快车道——养殖规模逐年扩大,客户越来越多。

那时,不少客户反馈:大块羊肉收到后不好分割。于是,他租厂房、买真空机、锯骨机,搭起简易冷库,按客户需求将羊肉切成块之后再邮寄。

2016年去上海,郑国和逛超市、进卖场,发现精深分割的羊肉品类多、价格高。他反应过来:城市生活节奏快,相较花一两个小时炖羊肉,煎、烤、涮这类快捷吃法更贴合现代消费需求。深受启发的他引进加工生产线,推出近50种滩羊产品。

“养羊时,把羊卖出去就行;开工厂,产品生产完也算结束。”但随着对产业链的理解加深,郑国和意识到,“把好羊肉卖出好价钱,是门大学问”。

2019年,他的羊肉产品进入海尔集团内部采购目录。借助这一合作,郑国和为“好羊肉卖出好价钱”找到了新路径——捆绑销售、场景拓展。羊肉在烤箱里怎么烤更好吃?他就按烤箱尺寸推出匹配的羊肉串和法式小切,配好调料包,消费者按步骤操作即可。

随着盐池滩羊知名度提升,郑国和不断拓展合作:配套推出适合空气炸锅的小规格羊肉串;联合企业、厨师推出“泉水涮羊肉”等食用场景。

如今,郑国和的公司年出栏滩羊5万多只,终端产品覆盖西餐、火锅、烧烤、中餐等30多种消费场景。

他笑称自己是公司的“一号推销员”,除了收集客户反馈,操心的事也越来越多——从养殖到加工、销售、延伸服务,滩羊已渐渐延伸出一条完整的产业生态,“每个环节都得用心考虑,每款产品都得精益求精,不辜负每个喜欢盐池滩羊的人”。

品牌之魂

盐池独特的地理环境,特有的饲草和碱水等资源,孕育出滩羊卓越的品质。盐池县的脱贫路上,滩羊功不可没。

如何让滩羊为养殖户带来更多实实在在的收益?

过去,滩羊毛皮是出口创汇的俏货;后来裘皮利润走低,市场对羊肉的需求日益攀升,繁育工作成了关乎养殖户切身利益的大事。

“一年一胎一羔,尾巴油多、骨架小、长肉有限,养殖成本却不低。如果能一胎生两羔,农户收益就能翻番。”作为盐池滩羊集团研究院的繁育技术人员,张

连全在这一行已摸爬滚打多年。

张连全的父亲是盐池老一輩畜牧技术员,他从小与羊为伴。“花脸、高鼻梁、白色卷毛保暖性好,常见九道弯,还有那肥硕的倒三角柳叶尾,能在寒冬提供宝贵的蛋白质……”说起滩羊的特征与品质,从事繁育工作20载的张连全如数家珍。

眼见盐池滩羊先后荣获国家驰名商标和地理标志品牌,县政府连续17年将滩羊产业列为头号工程:从建厂、通水、通电、通路到饲草、圈舍、羊只的各类补贴,盐池滩羊品牌价值达128.13亿元,农民收入超一半直接来自滩羊。

品质,是滩羊赢得市场的硬道理。要保持滩羊纯正品质,不能靠杂交扩群,只能做本品种选育提高。张连全与研究院同事每年要从全县数万只滩羊中筛选出带有多胎基因的个体,年复一年培育出1145只滩羊群体,但大多数属于不一定生双羔的杂合子,多胎纯合子概率仅有约0.69%。

持续扩群、优化种群,成了张连全和团队案头最重要的任务。距离退休还有10余年,张连全打定主意稳步推动实现“繁殖率翻番”的目标。

目前,盐池县滩羊年饲养量稳定在330万只以上。随着品牌声名远扬,有不少外地羊进入宁夏,“傍名牌”现象时有发生。只有挑剔的食客才分得清哪一口才是不腥不膻、地道的盐池味。

“盐池滩羊繁殖率偏低,肉质更优、种群小、养殖成本高,更适合走高端路线——只有可观的利润,才能持续激励养殖户,守护好盐池滩羊的金字招牌。”张连全觉得,面对不同购买力的消费者,还应同步提升宁夏滩羊的整体品质,让市场有更多样、更清晰的选择。这既要依靠市场机制,也离不开政府调控,共同构建大众与精品并行的发展格局,促进产业健康发展。

当然了,还有很多像郑国和这样的从业者,在电商蓬勃发展的今天,仍然相信线下渠道更有利于维护盐池滩羊的品牌价值。

冯欢总会不厌其烦地向客商讲解盐池滩羊的独特之处,甚至特意带上那标志性的柳叶状羊尾,让客户看得见、信得过。

滩羊已不再仅限于秋日尝鲜,但宋德君依然坚持从老养殖户手中选羊,他坚信,知根知底,方能守住本味。

昌江鱼

潘世鹏激动地说:“我们祖祖辈辈靠打鱼为生,休渔是为了有更多的鱼,大家都支持。开海这一天大家盼了很久,都憋着一股劲准备大干一场,希望能满载而归。”

守着“金饭碗”,昌江还在寻找新“渔”路。昌江位于海南岛西部,棋子湾海域水温常年保持在20摄氏度至30摄氏度之间,海水清澈,水流湍急,得天独厚的自然环境为深海生物的孕育生长提供了优渥条件。作为海南西部的渔业重镇,随着一批项目的建设投产和多家从事深海养殖的企业以及科研机构落户,昌江的“深蓝”经济潜能不断释放。

花刺参是一种分布于我国华南沿海地区的海参物种,体型较大、肉质细腻、口感软糯,近年来深受市场欢迎。但野生花刺参数量有限,难以满足市场需求。在昌江黎族自治县民本国际海洋种质研究所,研究人员正聚焦花刺参等物种开展攻关,海南大学水产专业博士生曾士涛利用研究所的资源优势进行难题攻关:“我们用小型B超机对它的头部进行扫描,根据性腺系统成熟情况进行催产,显著提升育苗效率,突破了人工育苗瓶颈。”

研究海产物种,推进人工育苗,加大增殖放流……开海的昌江,在渔业资源综合利用方面迈出可喜步伐。

广袤南海,浩浩汤汤。千百年来,在海南周边的广阔海洋中,各种各样的海鱼如同精灵般繁衍生息,为沿海渔民提供了食物来源。

“一锣启航,风调雨顺;二锣扬帆,鱼虾满舱;三锣奋进,国泰民安……”海南省昌江黎族自治县海尾镇三联村热闹非凡,历经3个半月的海洋伏季休渔之后,以“深耕蓝海牧渔·共筑丰硕粮仓”为主题的2025年昌江开渔节暨渔业招商推介会隆重启幕。

彩旗飘飘,鼓声如潮,这座海滨小镇一改往日宁静,早早涌入了众多游客与居民,大家集聚码头,一睹开渔盛况。

躬耕南海,守着眼前这片“蓝色粮仓”,世世代代捕鱼人靠大海养家糊口,捕鱼曾是当地渔民赖以生存的主要生产生活方式。但渔业资源并非取之不尽、用之不竭,为了保护资源、恢复资源,让渔业资源得到休养生息,我国早在多年前开始推行海洋伏季休渔制度,对促进渔业可持续发展发挥了重要作用。

开渔节仪式上,渔民代表满脸笑容挥动木槌,挥槌敲响三声开渔锣,锣声回荡海湾。对渔民来说,一年一度的开渔节是属于自己的节日。停了3个多月的渔船再次起航,即将奔赴丰收的海场。打了30多年鱼的老渔民廖

生活中的经济学

夏季滑雪打造淡季热潮

前一秒还是热浪滚滚汗流浹背,后一秒便进入清凉的冰雪世界……刚刚过去的暑期文旅市场,不少游客体验到由夏入冬“瞬间切换”的舒适。

户外骄阳似火,吉林省吉林市北山四季越野滑雪场的百米雾凇实验室内却是一片粉妆玉砌,松柳枝条凝霜挂雪,宛如万条银丝垂坠。借助科技手段,吉林雾凇这一气候奇观被“搬进”室内,也为研究雾凇生成规律提供了支撑。赏雪之外,反季滑雪也成为避暑新宠,南北方不少雪场采用二氧化碳跨临界制冷、液氮辅助速冷等环保“黑科技”,实现环保与创新有机结合。

游客们不用再等到冬天看雪,而是热衷于“夏日玩雪”“四季赏雪”。被视为“冬季限定”的冰雪项目,缘何呈现“反季热潮”?

从供给侧看,当前不少冰雪项目经营主体正积极探索反季运营。为

何要反季运营?这与经济学中的资源配置理论有关。资源配置,是研究社会有限资源在不同用途、主体之间优化分配的理论,其核心在于通过一定的机制,实现资源利用的优化组合,使有限的资源取得最佳效益。

以滑雪场为例,一个大型雪场从开发建设到缆车、造雪设备等硬件配置,再到雪道维护、服务配套、人员培训等,年均运营成本往往超过亿元,属于重资产投入。而我国雪场的黄金运营期通常只有3个月至5个月,“一季养三季”成为常态,淡季设施闲置率高,经营压力大,是普遍存在的难题。

四季运营,也是一个世界性的滑雪产业话题。滑雪场如何在淡季吸引游客,解决资源闲置、营收增长缓慢等问题,是转型的关键。我国不少雪场正尝试通过盘活存量、做优增量,实现资源的更优配置与利用。

北方很多滑雪场选择利用既有

山地资源进行避暑度假、娱乐体验项目开发。如吉林松花湖度假区滑雪场依托山地资源,打造花海美景、森林穿越、缆车观光、帐篷露营等休闲娱乐项目。河北崇礼多座滑雪场开启四季运营模式,开发徒步露营、越野跑、山地车等项目,实现冬奥资源向多元消费场景转化。

从中央到地方,多项支持政策持续发力,也在助推各地做优增量,激发冰雪经济活力,促进文旅体融合发展。浙江因地制宜建设室内滑雪场和高山滑雪场,带动雪场配套酒店和餐饮订单增长。上海耀雪冰雪世界创新推出全国首个室内雪场京剧主题滑雪秀,创新融合冰雪运动与国粹艺术。南方城市积极探索“室内滑雪+商业综合体”模式,并运用VR/AR等数字技术增强冰雪运动体验,带动冰雪消费。

从需求侧看,随着全球气候变

暖,高温频发,催生了更强烈的避暑需求。炎炎烈日与清凉冰雪形成场景反差,对消费者而言,“冰火两重天”的体验充满话题性,也成为社交平台的热门内容。年轻人热衷打卡分享“夏季玩雪”经历,更多家庭则青睐“避暑+亲子露营”“避暑+研学”等方式。物以稀为贵,南方消费者对冰雪避暑的需求尤为强烈。供需两旺,助推冰雪经济反季做热热潮。

当北方的“冰雪老兵”与南方的“造雪新贵”形成产业共同体,当新疆阿勒泰的传统毛皮滑雪板与杭州亚运会的数字孪生技术相遇,无论是技术升级、场景创新,还是服务优化、业态融合,只有政策引导与市场机制协同发力,全面提高资源配置效率,不断提升供给和需求适配性,方能从更深层挖掘消费潜能,最终实现从“冰雪资源”到“经济热浪”的价值跨越。

□ 徐 达