

琼中美食，够纯够野

山兰酒、土鸡蛋、竹狸、灵芝受青睐

山兰酒的醇香、野生蜂蜜的清甜、山鸡蛋的嫩滑、野山椒的鲜辣……9月28日，琼中黎族苗族自治县由12家美食企业组成的绿色原生态美食团队，在2017第二届海南美食文化节上演绎了一场舌尖上的“诱惑”，成为美食节一道靓丽的风景。

当天，在100余平方米的琼中展馆，12家美食企业负责人分别身着黎族、苗族服饰，早早地来到展馆，把最具民族风情的三色饭、雷公笋、野山椒、蜂蜜、竹狸、山兰酒、灵芝等够“纯”、够“野”的特色美食满满当当地摆上展台，准备迎接各地老饕挑剔的味蕾。

“够纯够甘冽，就是当年的味道。”来海南旅游的游客周正告诉记者，10年前来海南旅游的时候，有幸喝过琼中的山兰米酒，从此这种味道就留在他的记忆里，这次他一口气买了3大瓶山兰米酒。

据了解，琼中展馆设计以“黎母圣地 山水琼中”为主题，以绿色为主色调，融入黎苗文化元素以及绿色农业的环保理念。琼中特色美食的品质和口碑得到省内外食客一致认可和交口称赞。9月28日美食节开幕当天，琼中参展企业营业额近10万元。



琼中山鸡蛋。

2017年海南美食文化节琼中参展企业信息表				
序号	企业名称	联系人	联系方式	参展产品
1	琼中连生蜂业有限公司	陈允容	13876416300	百花蜂蜜、排蜂蜜、野生益智蜜
2	琼中温哥养生馆	温宜全	13976217822	竹灵芝、有柄灵芝、黑灵芝、松针灵芝王、平盖灵芝
3	海南省农垦五指山茶业集团股份有限公司琼中乌石白马岭分公司	李银君	13379876811	白马骏红、白马雾珠
4	琼中农牧山鸡养殖专业合作社	喻文波	13518043685	农乡牧山鸡(胴体真空包装)、山鸡蛋
5	琼中飞水有机咖啡专业合作社	黄秀武	13976068410	飞瀑山系列：咖啡豆、挂耳式咖啡、速溶咖啡
6	琼中什运黎家谷加工农民专业合作社	王燕青	13215838896	山兰糯米酒、酒糟、酸菜
7	海南琼中大地农业发展有限公司	韦秀芳	18789239115	竹狸(胴体真空包装)
8	琼中黎苗土特产贸易有限公司	王荣堂	13876419988	山兰酒(红、白两种品种)、牛大力、红竹灵芝、黑竹灵芝
9	琼中营根亚柳食品店	陈春燕	13976177797	灵芝、野生蜂蜜、琼中山兰酒、牛大力
10	海山岛饭店	周怡	13876141175	海山岛电饭煲鸡
11	琼中爱奇兰园有限责任公司	李良珍	13907636389	铁皮石斛花茶、铁皮石斛鲜条
12	琼中湾岭岭坡瓦屋乡村旅游农民专业合作社	蔡晓玲	15798988595	黄油树寄生茶、野香菜小米椒、稻鱼米

①琼中野蜂蜜。

②琼中山野山椒。

③琼中山兰酒受捧。

本版策划/洪宝光
撰文/陈栋 林学健
图/秦海灵 朱德权

专题 | 关注海南农垦品牌产品系列之五·海岛和牛

主编：李冰 美编：孙发强

肉质细腻 奶香浓郁 脂肉纹路如雪花

海岛和牛：订制舌尖上的“顶级诱惑”

氤氲着酒香、演奏着古典乐的高档餐厅里，食客们若能尝上一份精心烹制、品质上乘的雪花和牛，感受细腻肉质下那股鲜美浓郁的奶香，着实是一件十分惬意的事。

海岛和牛，正是海垦和牛生物科技有限公司旗下的高端雪花牛肉品种。它的皮下脂肪分布均匀、纹理清晰，牛脂与牛肉的交错纹路犹如片片雪花。此外，海岛和牛富含肌氨酸、丙氨酸、肉毒碱等微量元素，有助于人体肌肉增长与营养平衡。

如今，海岛和牛已在各地消费者中获得了良好的口碑，平均每公斤600元左右，高品质的牛肉售价超过2000元。“金字招牌”的打造绝非一朝一夕，为订制这一舌尖上的“顶级诱惑”，让国人吃到属于海南的“雪花”，海南农垦人投入了17年心血，凭借着独特的种源优势，不断拓宽市场和发展思路，力争成为中国优质肉牛标准的引领者！



环境优美的海岛和牛牛舍。

精耕细作17载 潜心打造优质品牌种源

背靠青翠山林，面朝广袤水库，位于澄迈县文儒镇的海垦和牛生物科技有限公司文儒牧场内有9栋牛舍，饲养着1700多头海岛和牛。其中，800多头是种母牛，源源不断地生产着优质受精卵，供来自全国各地的多个养殖场和养殖户使用。

据了解，通过同期发情、超速排卵、人工授精等工序形成的和牛受精卵，从母牛身体中取出后，会被移植到牧场研发中心的实验室内，用零下

196℃的液氮进行培养保存，再置入普通黄牛、水牛和奶牛体内孕育。

海岛和牛，乃是引进日本的创新科学技术，利用澳大利亚纯种黑毛和牛胚胎在海南本土繁育的成果，具有极为严格的养殖规范。文儒牧场场长王琨介绍：“如果安排公母和牛自然交配，不使用这种类似于‘试管婴儿’的种源培育方法，那和牛的遗传优势便无法控制，性状退化、感染疾病的几率也将大大增

加。”

“别看牛群现在听音乐、喝啤酒，享受按摩，日子过得很欢乐，但刚来到海南岛时，它们可受不了这里的高温。”王琨介绍，17年来，经过企业员工的多次改良、优选优育，如今这些海岛和牛已逐渐适应了当地的气候，壮硕体型、黑亮皮毛等优质性状都未退化。

在牧场里，割草、喂料到繁殖等各个环节都已实现了机械化工作。

占地面积达1700亩的牧场内，除了7名研发人员，参与生产的作业人员并不多。“除了致力于提升科学技术水平，我们还在每头和牛出生时，对其进行严格的DNA认证并建立系谱、做好标记，以证明其血统。”王琨表示，公司和牧场正在建立可追溯系统，建成后被送上餐桌的每一头海岛和牛，都可通过该系统查询其出生的牛舍、是否患病，以及医疗和饮食情况等等。

发挥品牌优势 致力成为中国优质肉牛标准引领者

海垦和牛生物科技有限公司总经理周秋平说，千百年来，牛肉始终是中国人仅次于猪肉的重要肉食来源，且因为“性味甘平”，更是食疗和药膳的重要食材。近年来，随着经济社会的发展和人民生活水平的提高，越来越多“食不厌精、脍不厌细”的食客们把目光投向了牛肉中的极品

——和牛。

纯正的和牛血统，得天独厚的生活环境，科学规范的饲养管理等诸多因素，造就了海岛和牛足以媲美日本和牛、澳洲和牛的优良品质。近年来，在感观、嫩度、香度、口感、肌间脂肪沉积等方面，海岛和牛都已达到甚至超过国外优质和牛的水准。

“此外，海岛和牛作为世界上最珍贵的食材之一，即便只用最基本的手法烹饪，也能让食客们领略到顶级牛肉的极致滋味。”周秋平表示，宰杀后的海岛和牛需在0℃至4℃之间、无污染的环境内冷藏28天。这是因为“在低温环境下，牛肉酸碱度被改变，新陈代谢的产物被最大程度地分

解和挥发，牛肉的味道将更加鲜美，更有利于人体的吸收和消化。”

周秋平表示：“下一步，海垦和牛将启动育肥场、屠宰场、无菌产卵室的建设，依托农垦集团的资源优势，推动产业链延伸拓宽，加快和牛产业发展的步伐。”

本版策划/乐泉 文/沉着 图/红李

相关链接

●海垦和牛生物科技有限公司现有海南文儒牧场和黑龙江青冈牧场，和牛总存栏量达3000多头，年产胚胎8000枚，冻精60万枚，在和牛同期发情、胚胎移植和人工受精等技术领域遥遥领先。

●海岛和牛的等级标准严格按照日本和牛的标准进行划分，从高到低共分为五个等级A5、A4、A3、A2、A1，其中A3级牛肉售价约为每公斤600元，A5级牛肉每公斤售价约为2000元。

●海岛和牛的皮下脂肪均匀分布，肉质细腻，纹理清晰，富含肌氨酸、丙氨酸、结合亚油酸及维生素B6、B12。其中，肌氨酸含量显著高于其他肉类，对提高人的智力、体质具有显著功效。

●海岛和牛品牌于2015年荣获“海南省著名商标”，公司旗下还有以和牛作为父本、本地黄牛作为母本，通过人工授精技术改良生产出来的“福牛”品牌，现已被澄迈县政府列为地方农业品牌，与“福橙”“福山咖啡”等齐名，并通过了“福牛饲养标准规范”评定。



海垦和牛