

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。

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。



①琼中野蜂蜜。

②琼中山野山椒。

③琼中山兰酒受热捧。

本版策划/洪宝光
撰文/陈栋 林学健
图/秦海灵 朱德权

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	琼中湛哥养生馆	湛宜全	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茶岭分公司	李银君	13379876811	白马骏红、白马雾珠
4	琼中农乡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
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	琼中湾岭鸭坡瓦屋乡村旅游农民专业合作社	蔡晓玲	15798988595	黄油树寄生茶、野香菜小米饭、稻鱼米

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,最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,经过企业员工的多代改良,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。

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生活水平的提高,越来越多“食不厌精、脍不厌细”的食客们将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,在感官、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

H 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、胚胎移植和人工授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。