

海南鲜品·品鲜南海



→ 水煮白切乌烈羊。(资料图)

海南日报 融媒看点

海南日报新媒体推出创意海报

海南这一美食 为何被誉为西部山珍

由于得天独厚的地理环境，海南昌江乌烈羊肉质鲜嫩、纯净无膻味，被誉为西部山珍，俘获了各地众多食客的味蕾。

海南日报新媒体特别推出创意海报，用一组带“羊”字的关键词，运用AI生成微缩景观进行视觉呈现，生动有趣地向大家介绍昌江乌烈羊的特点以及产业发展情况。



东山羊，乌烈羊来踢馆了

海南羊界上演『亲兄弟』对擂

羊界也在内卷了。本是同根生，但还是得争一争。东山羊大哥，小弟乌烈羊来“打擂”了。

6月12日一早，昌江黎族自治县乌烈镇峨港村，一只只“美羊羊”从6米高的“小羊楼”上下来，走向不远的山脚处。那里，一大片绿油油的青草正在向它们“招手”。

是的，那是一片青草地。乌烈羊正在走向那片开阔地，那片向阳地。



扫码看视频
一起品尝乌烈羊



刚吃完草的乌烈羊回到羊舍。(资料图)

乌烈羊

户籍：

昌江乌烈镇、叉河镇、十月田镇等地

样貌：

毛色乌黑发亮或褐色
体型较小



“黑亮”登场 叫板“大哥”

地理条件培育出了乌烈羊这一特殊的种群。

昌江畜牧兽医技术服务中心副主任邹晶飞说，和东山羊相比，乌烈羊耳朵小、体型小。而且乌烈羊属非遗传性，只有在昌江特定地区养殖的羊才叫乌烈羊。

“昌江高温干燥、多盐碱，万宁冬季比较潮湿。”昌江海尾镇沙地村养羊大户谢辉说，不同的气候特点培育出的羊还是有区别的。

其实，乌烈羊和东山羊都属海南黑山羊，可以说是亲兄弟。在基因和外观上，区别不大。

“好吧，咱不比天生丽质，咱比谁更努力！”乌烈羊说。

攀岩而上 志在“高”羊

山羊产业有限公司被引进万宁，成为首个规模化养殖东山羊的企业。

2018年10月，海南开泰东山羊产业联合体暨万宁第一家东山羊产业联合体揭牌，成为海南首个羊产业联合体。

东山羊协会会长李仕超介绍，该联合体由海南开泰东山羊产业有限公司牵头发起，由海南华润五丰农业开发有限公司、万宁挺发瓜菜种植专业合作社等十多家养殖企业组成，依托“公司+农民专业合作社+家庭农场”“公司+家庭农场+科研院校”等方式，推动东山羊产业化发展。

“草要一口一口地吃，我们‘羊口’的‘城市化’进程也在推进中。”乌烈羊说。

昌江认识到，靠农户养殖，数量有限，不利于乌烈羊走出去。为此，昌江积极探索打造乌烈羊全产业链，包含育种、养殖、屠宰以及深加工等多个环节。邹晶飞介绍，昌江专门成立了乌烈羊产业工作专班。去年11月，利用乡村振兴衔接资金

羊羊联手 二羊“开泰”

栏量不大，合起来不到全省年出栏量的十分之一，而海南全省每年肉羊还缺口50多万只。

谢辉告诉海南日报记者，他的羊大多由客商上门收购，一小部分定点销售到海口和当地县城的餐饮店。“根本就不愁卖。”符星文也这样说。

好卖靠的是乌烈羊的皮薄肉嫩、多胶质、无膻味等实力，但要卖出好价格和发展产业好势头，还得破解产量小、销路窄、附加值低的困境。对此，海南省畜牧业协会有关专家建议，海南黑山羊养殖要在专业化、集约化、链条化等方面发力。

业内人士提出，东山羊和乌烈羊完全可以联手发展。

产品互补。可以通过互补的方式共同开拓市场。可推出“乌烈羊+东山羊”的套餐优惠，满足消费者对多种高品质肉类食材的需求。

“嘿嘿，要说努力，你还真比不过我。”东山羊掰着手指数起了自己的“装备”：海南省第一批畜禽遗传资源保护品种、全国农产品地理标志产品、生产过程执行国家质量安全规范、海南四大名菜之一……

“大哥你牛！但小弟我也是有两把刷子的！”乌烈羊一点都不退怯——国家地理标志的申请正在筹备中；2023年冬交会期间，昌江乌烈羊美食文化节举办，举办“乌烈羊”千人宴活动，打造“冬至到昌江吃乌烈羊”特色美食IP；列入昌江农产品公用品牌“昌原食”五大主导产业；品种选育和良种繁育正在推进……

“大哥，你就等着看我的！”乌烈羊早就做足了“职业规划”，对未来信心满满。

2700多万元，投资建设乌烈黑山羊全产业链育种场项目。同时，加快推进乌烈镇乌烈村养殖羊项目、乌烈镇肉联厂项目的前期工作。养殖羊项目建成投产后，年出栏量约1万只。

“去年12月以来，已先后引入两批种羊，目前有100多只。”乌烈黑山羊全产业链育种场项目负责人符高波说，项目以“村集体+县乡投公司+第三方运营公司”模式建设运营，分两期建设，二期会配套建设实验室，开展基因检测等。全面建成后，预计年存栏950只种母羊、50只种公羊。

邹晶飞说，随着产业规模的扩容，养殖供应链变得稳定后，乌烈镇肉联厂项目将承担屠宰、精深加工等中游业态，加速构建乌烈羊全产业链闭环，助力乌烈羊走向更加广阔的市场。

面对走在前面的东山羊，乌烈羊正迈着稳稳的步伐爬上山。

资源共享。双方可以共享各自的销售渠道和资源，如电商平台、线下门店、餐饮企业等，实现销售渠道的拓展和优化。在市场营销上，可以共同策划线上线下活动，如品鉴会、烹饪比赛等，提高市场影响力。

市场拓展。共同研发以乌烈羊和东山羊为主材的创新菜品。针对旅游市场，乌烈羊和东山羊可共同开发旅游特色产品、休闲食品，如礼盒装、特产包等。还可推进农旅融合，建设黑山羊休闲农场、开展休闲观光旅游等。

而市场的培育和拓展，可以反过来带动养殖规模的扩大，吸引有实力企业的进驻。

“小弟来打擂，不是要零和博弈，而是想竞合，重点在合作。”乌烈羊说。

“偶像派+实力派，咱俩要是同台开演唱会，会不会炸裂？”东山羊说。

(本报石碌6月16日电)

规模数量：

截至2023年末存栏**2.69万只**，年出栏**2.78万只**，羊肉产量**390.31吨**

生活习性：

喜欢干燥，不喜潮湿，热爱运动

烹饪特色：

以水煮白切做法为主，保存羊的原汁原味

肉质特点：

皮薄肉嫩、多胶质、无膻味

整理/本报记者 张文君
手绘/制图/杨千懿



扫码看更多内容