

汇川区

一头黑山羊“链”起富民大产业

9月底,车子沿着蜿蜒的山路驶入汇川区毛石镇白花村,远远便听见“咩咩”的羊叫声此起彼伏,像是大山深处最质朴的迎宾曲。

循声而去,半坡上,两层养殖场沿着山势层叠而上,黑压压的羊群在圈舍里攒动。喂食的哨声一响,羊儿们争先恐后地挤过来,脑袋一拱一拱的,尾巴甩得欢实。圈舍旁,一筐金黄的玉米粒倒进槽里,羊群低头抢食,窸窸窣窣的咀嚼声混着山风,成了白花村最动听的晨曲。g

这一幕,是白花村黑山羊产业的寻常清晨,也是汇川区深耕山地特色养殖、以“羊产业”撬动乡村振兴的生动注脚。

1

致富羊 山坡上跑出“金疙瘩”

白花村的黑山羊,不是圈在栏里的“懒羊羊”。每天早上八点喂一顿玉米,中午十二点,圈门一开,羊群便像开闸的水,呼啦啦涌向山林。跑山羊,吃百草,喝山泉,一天跑下来,肉质紧实,膻味极小。

“我们这地方海拔高、空气好,羊子放出去跑一天,肉才香。”养殖户余太强站在圈舍旁,拍着一只公羊的脊背说,“从下崽到出栏,一年半,刚好。”他掰着指头算

账:活羊25元一斤,一头羊出栏卖2000多元;加工成回锅羊肉,80元一斤。去年一年,光卖羊就进账10多万元,今年才过大半,又卖了3万多元。

白花村的黑山羊,品种上也有讲究。本地黑山羊肉质鲜美,但个头小、长得慢;卢比亚黑山羊产量高,可膻味重。

两者杂交,取长补短,毛色黑亮,四肢健壮,兼具了本地羊的鲜

和卢比亚羊的壮。“这样的黑山羊膻味不大,肉质鲜美,市场价值很高。”余太强说。

养羊的诀窍,说穿了并不复杂。早上七点起床,八点喂玉米,十二点放出去,晚上羊自己回来。

“防疫是关键,定期请兽医打疫苗,圈舍三天一扫、五天一冲。”余太强说,有些要下崽的母羊,还戴上了电子定位耳环,往哪跑、在哪歇、什么时候快生了,手机上看

得清清楚楚。

科技进山,让传统养殖焕发新生。如今,余太强的养殖场存栏60多头,按市价算,价值60多万元。养殖规模从最初的20头发展到最多时300多头,收入从保本到年入十多万,黑山羊成了白花村名副其实的“致富羊”。

可这“致富羊”的账,不能只算一家一户。毛石镇顺势而为,把黑山羊养殖纳入全镇特色产业规划,

鼓励能人带头、农户参与。周边村民跟着养黑山羊,提供羊崽、教技术、收购加工等。村干部帮着协调检疫证、联系快递物流,镇里还打算把“白花回锅羊肉”做成品牌,让更多农户搭上这趟“致富车”。

一头羊,富了一方人。白花村的黑山羊存栏量稳步增长,回锅羊肉的名声越传越远。山坡上那此起彼伏的“咩咩”声,成了乡亲们最爱听的声音。

2

领头羊产业 政策搭台科技赋能

产业要壮大,单靠养殖户单打独斗不行。白花村黑山羊产业的成长,离不开政策的“撑腰杆”。

建厂投入30万元,购羊本钱4万多元,资金最紧的时候,是政策拉了把手。汇川区农业农村局的专业技术人员来了,手把手教改良品种、科学防疫;镇里争取了养殖补贴,协调了小额信贷。村干部跑镇里、跑区里,对接政策、申请帮扶,把养殖户的难处一件件记在本上,一件件落到实处。

销路怎么拓?村干部想了个“借船出海”的法子——先把回锅羊肉送进景区里的“遇见溪山”背篋市集。“遇见溪山”是汇川区近年打造的农文旅融合项目,每逢周末,背篋市集上人头攒动。城里来的游客,逛完山水,再买一罐回锅羊油、拎一袋真空包装的回锅羊肉,回去一热,满屋飘香。

“有个重庆来的客人,吃了觉得好,加了微信,后来年年都要寄。”余太强笑着说,“背

篋市集又为我们打开了新的销售渠道。”

可背篋市集终究是个窗口,量上不去。余太强跑遵义城区,捞沙巷、大连路,到一家一家羊肉馆、火锅店上门推销。刚开始,人家一听是毛石镇来的,直摆手:“我们都有固定供货商。”余太强也不恼,切一盘回锅羊肉,借店里的灶台炒一盘,热腾腾端上去。老板夹了一筷子,嚼了两下,不说话了,又夹一筷子,最后把盘子往自己面前一

拉:“先送50斤来试试。”

这一试,试出了回头客。如今,遵义城区几家羊肉馆、火锅店,每周都找白花村要货。有的商户还专门开车到村里,现拉活羊,现熬羊油。白花村的回锅羊肉,从毛石镇的山坡,摆上了遵义城区的餐桌。

更让人没想到的是,羊还“跑”出了省。广州、深圳的遵义老乡,也在微信群里下了单。抽真空、加冰袋,通过快递发出去。广州一位

老乡收到货,炒了一盘,在群里发照片:“就是这个味,家乡的回锅羊肉!”一传十,十传百,广东的订单也慢慢多了起来。

从背篋市集到遵义城区,从重庆到广州,白花村的回锅羊肉,一步一个脚印,走出了大山,走向了更广阔的市场。

今年才过大半,销售额已超30万元,其中重庆、广州的订单是头一回。去年一年卖了10多万元,今年争取冲20万元。

3

领头羊产业 从“一村一品”到“链式发展”

白花村的黑山羊产业,正在从“一村一品”向“链式发展”迈进。

养殖端,品种改良持续推进,本地黑山羊与卢比亚黑山羊的杂交品种,兼具肉质鲜美和产量高的特点,膻味小、市场价值高。从下崽到售卖,周期一年半,时间虽长,

但品质有保障。活羊25元一斤,回锅加工后80元一斤,价格稳定,销路不愁。

加工端,回锅羊油、真空包装回锅羊肉成了主打产品。

余太强说,自己烹饪技术还算可以,回锅羊肉深受当地人欢迎。

“羊油要熬得透亮,羊肉要切得薄,配上本地辣椒、花椒、姜蒜,回锅一炒,香得隔壁娃儿都流口水。”一头羊活卖2000多元,加工好了,能卖出翻倍的价。

销售端,线上线下齐发力。线下,遵义城区羊肉馆、火锅店稳定

供货,景区背篋市集窗口展示,展销会对接省外客商。线上,微信接单、冷链发货,重庆、广州的订单越来越多。

政策端,汇川区把黑山羊养殖纳入特色产业规划,技术人员上门指导,养殖补贴、小额信贷精准滴

灌。村干部跑市场、找销路、协调物流,把服务做到养殖户心坎上。

群众自发,干部支持,政府搭台,白花村的黑山羊产业,正从单打独斗走向抱团发展,从卖活羊走向卖加工品,从本地市场走向省外市场。(天眼新闻记者 邱胜)





社会主义核心价值观
富强 民主 文明 和谐
自由 平等 公正 法治
爱国 敬业 诚信 友善

幸福 都是奋斗出来的

文明让生活更美好



中共遵义市委宣传部 遵义市精神文明建设办公室 宣