保定晚报编辑部主办 E-mail:bdwbzbs@126.com 责编:王宁 美编:盖继文

坚定信心 勇挑大梁·产业新亮点

小毛驴 大产业

□保定晚报记者 安亚静 见习记者 丁梦圆

9月23日清晨7时,唐县泓澳食品加工有限公司屠宰车间内,机器声与工人的操作声交织。经过严格检疫的肉驴,在这里被加工成整齐的胴体。一部分驴产品发往山东,另一部分直供本地熟食厂与驴肉火烧店。

泓澳车间内的繁忙场景,恰是保定驴产业蓬勃 生长的生动缩影。

如今在保定,驴产业链条正不断延伸,从科学育种、规范养殖,到精细加工、多渠道销售,再到文旅深度融合。一头小毛驴,"驮"起了大产业。

从"小散弱"到"集群强" 政策搭台破解产业困局

"以前养驴,就是'看天吃饭'。"阜平县农户郑卫 龙蹲在自家养殖场的料槽旁,手里攥着拌好的饲料, 回忆起过去满是感慨,"最多时养10头,怕生病、怕 降价,半夜都要起来查圈。"

郑卫龙的困境,曾是保定驴产业的普遍难题。规模化难、产业链短、效益不稳等瓶颈制约着产业发展,也让不少养殖户"望驴兴叹"。

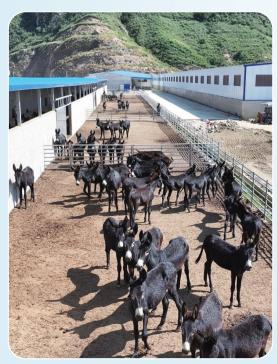
破局,从顶层设计开始。

2024年以来,《保定市驴产业高质量发展实施方案》《保定市肉驴马肉及其制品全链条监督管理办法》等政策密集出台,以全链条思维统筹良种繁育、养殖、饲料、加工、销售各环节,环环打通、段段增效,推动驴产业从"零散经营"向"一盘棋"运营转变。

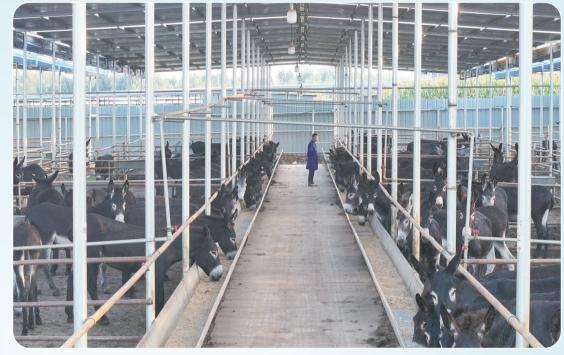
"我们要把保定打造成全国驴产业现代化、产业化示范高地。"保定市农业农村局党组成员、农业综合行政执法支队支队长卢建勋介绍,根据规划,到2028年,全市驴存栏量将突破6万头,全产业链产值冲击20亿元目标。

政策引导下,"龙头企业+农户""场户繁育+企业育肥""牧区引繁+本地育肥"等创新模式快速推广。阜平县百川农业开发有限公司便是典型代表,企业不仅自建千头规模养殖基地,还与周边60多家农户签订协议。

"现在跟着百川干,心里踏实。"郑卫龙笑着说, "冬季饲料企业送上门,有事就找技术员,销路、价格 都有保障,比以前自己养殖强多了。"



在保定,驴产业正在蓬勃发展



在保定,驴产业正在蓬勃发展。

在龙头企业带动下,保定驴产业的"集群效应" 快速凸显。2024年,保定肉驴存栏3.13万头、出栏2.67万头,双双位居全省第一,其中出栏量占全省总量22.61%。唐县、徐水、曲阳、顺平、阜平五大主产区贡献全市75%的产量。

从"散养"到"集群",从"单赢"到"共赢",保定的现代化驴产业路径愈发清晰。

从"传统养殖"到"科技赋能" 一头驴实现多元增值

俗话说:"天上龙肉,地上驴肉。"凭借高蛋白、低脂肪、低胆固醇等营养特质,驴肉消费热潮持续攀升。

仅保定本地,一千多家驴肉火烧店每日售出驴肉约1.33万斤、火烧超10万个,日均屠宰肉驴达百头。

市场火了,可繁育体系薄弱、科研支撑不足、产业链短等问题,却成了产业升级的"拦路虎"。

要让驴产业增值,就得靠科技破题。2024年, "保定市驴产业研究院"正式成立,聚合中国农业大 学、中国农业科学院、河北农业大学等机构专家,围 绕饲料改良、生育率提升、疫病防控、缩短育肥周期 等关键课题集中攻坚。

"为推动河北省驴养殖标准化、规范化,提升驴皮及驴肉品质与产量,保障饲料安全与健康养殖,促进产业升级与技术创新,我们引进并转化国际领先的驴高效健康养殖饲料营养技术,建立精准营养管理体系,开发霉菌毒素降解剂,创新益生菌应用技术,推动粗饲料本地化利用。"保定市畜牧工作站站长许利军介绍。

科技不仅破难题,更能守底线。为维护"保定驴火"品牌形象,保定正健全完善从产地到市场的全程追溯体系,落实主体管理、包装标识、追溯赋码等制度,引导生产经营主体规范运营。

更让人惊喜的是,以往被视作"边角料"的驴皮、驴骨、驴血,如今也成了"香饽饽"。在唐县泓澳食品加工有限公司加工车间里,驴皮正被分拣,准备发往山东;驴血、驴骨等也正被研发成高附加值的产品。

"以前驴皮一张卖1000元,现在和山东的企业合作,能卖到2000元。驴骨以前没人要,现在加工后每斤能卖10元。"唐县泓澳食品加工有限公司总经理张晓盼给记者算过一笔账,"单这两项,每头驴的副产品附加值就比以前多了1000余元。"

从"只卖驴肉"到"全驴利用",从"靠经验养驴" 到"靠科技增值",保定的驴,正充分释放每一分价值。

从"餐桌食材"到"城市名片" 文旅融合激活产业新动能

9月27日,华灯初上,保定西大街人流如织。来自天津的游客王琳在"驴肉曹"门店大快朵颐后,又特意买了几盒真空驴肉。"来保定,肯定要给家人朋友带点当地的特色驴肉回去。"她说。

与此同时,在阜平县"百川居"驴肉火锅主题餐饮店,热气蒸腾,食客满座。"吃了那么多火锅,驴肉火锅还是头一回,鲜嫩不腻,确实独特!"食客李建军赞叹道。

眼下,保定的驴产业,早已超越"餐桌食材"的单一范畴,正与古城文化深度绑定,演变成为一张鲜活的"城市名片"。正如南京的鸭、四川的兔,驴肉,正成为保定独有的"味觉标识"。

这一转变,源于保定的主动谋划。今年夏天,"驴火DELIGHT电子音乐节"掀起热潮。连续4天,30多组音乐人登场,无人机与烟花点亮夜空。线上线下超213万人次参与,直接带动周边餐饮、住宿消费破6000万元。

"我是冲着音乐节来的,没想到还爱上了驴火。" 来自石家庄的95后游客孙瑶说,"白天逛古街吃驴肉,晚上听音乐看烟花,这种体验很新鲜。"

除了音乐节,驴肉美食旅游、驴文化体验、驴火 美食季等创意活动层出不穷,将简单的"品驴肉"升 级为"体验保定文化"的深度游,让"驴产业+文旅" 的路子越走越宽。

"这不仅仅是在推销驴产品,更是通过打造节庆活动、创设消费新场景,将驴产业与保定深厚的饮食文化有机结合。"市商务局服贸科科长江全云表示,"希望提到驴产业和驴火美食,大家能想到保定;说到保定,大家能想起保定'好驴',让产业赋能城市,让城市带火产业,实现双向共赢。"

乘风疾进蹄步稳,点"驴"成金立潮头。从顶层设计破局,到科技赋能的全链增值,再到文旅融合的品牌跃升,保定正将驴产业链条不断延展,锻造高质量发展的生动实践。而这头小毛驴,也正成为保定递给世界的"城市名片"。

(本文图片均由保定晚报记者曹云鹏摄)