

经过4年的等待，位于慈溪市现代农业开发区的澳牛隔离屠宰项目即将投用，春节前，本地的“吃货”不出国门，便可在家中品尝到新鲜的澳大利亚牛肉。日前，首批1631头澳牛已进入澳大利亚的中方指定隔离场，预计本月底将经镇海港区抵达慈溪市现代农业开发区，接受隔离和屠宰。目前，这批优质牛肉已经在网上开始预售。

2014年，中澳两国完成中澳自贸协定谈判后，又达成中国每年从澳大利亚进口100万头肉牛的协议。为充分利用口岸和长三角腹地优势，加快推进宁波国际强港建设，2015年我市争取到进口肉牛隔离屠宰项目，成为国内为数不多的该项目落地城市之一。

澳大利亚进口活牛隔离屠宰项目投产后，能为广大市民提供优质低价的新鲜进口牛肉，有助于优化我市乃至长三角地区肉牛品种结构、填补国内牛肉产量的缺口。



位于慈溪的隔离场和屠宰场。(牧图 何峰 摄)

1600多头活牛“漂洋过海”来甬 春节前市民能吃到新鲜澳洲牛肉

本报记者 陈章升 何峰 慈溪记者站 邵滢

供应市场的牛肉 分冷鲜肉和热气肉

澳大利亚有着优越的牛群饲养环境、完善的良种繁育体系以及涵盖从牧场到餐桌各个环节的严格食品安全体系，是国际公认的没有疯牛病和口蹄疫的国家。从这里出口的往往都是高品质牛肉，在全球享有较高声誉。我市的“吃货”们对澳大利亚牛肉并不陌生，在饭店和进口商品超市里经常可以看到它们的

身影，但价格不菲，而且绝大多数是冰冻产品，影响了色泽和口感。

4年前，当澳大利亚屠宰牛项目落户慈溪的消息传出后，“吃货”们就翘首以盼。去年，宁波进境澳大利亚屠宰牛项目正式通过国家质检总局专家组评估验收，获准承接进境屠宰牛隔离屠宰加工业务，成为我国南方首个海运屠宰牛进境口岸。

首批“漂洋过海”来宁波的澳洲肉牛主要品种是安格斯牛，来自昆士兰纯天然牧场，其肉质口感独特。据该项目澳大利亚合作方“北澳牛业”负责人介绍，首批1600多头澳牛膘肥体壮，这种牛肉肌肉大理石纹极好，肉质细腻弹嫩。在许多西餐厅中，人们可以发现安格斯牛排的身影，它们也是国内许多美食爱好者的“心头好”。

据了解，宁波全年活牛的屠宰量10万头左右，人们对牛肉的消费需求很大。目前，澳大利亚出口至中国的牛肉九成左右为冷冻牛肉，经过长途运输，口感质地易受

到影响；部分以冰鲜肉形式进口，对储运冷链技术要求较高，成本较高，数量无法实现突破。

“活牛项目投用后，宁波市民不仅能够吃到冷鲜肉牛肉，还能吃到新鲜的热气肉。”负责该项目的浙江一恒牧业有限公司总经理陈烈表示。据介绍，进口澳大利亚活牛项目是我市重点工程，项目总占地面积1260亩，建设规模为年进口10万头活牛。项目建有隔离场两个，可容纳澳洲活牛1.3万头，屠宰场占地470亩，已建成投产，建有每小时40头机械化屠宰流水线

首批澳洲鲜牛肉价格 比本地鲜牛肉高20%左右

首批进口宁波的澳洲屠宰后，经过加工包装、检疫等环节后，相关产品才能供应市场。笔者了解到，首批1600多头澳洲活牛将被加工成近4万份肉制品，除供应宁波市场外，还将销往杭州、上海等长三角地区。

市民从哪里可以买到这种澳大利亚鲜牛肉？价格又是多少呢？据了解，牛肉将以两款礼包形式上市，其中一款全牛礼包，重5公斤，包括牛腩、牛胸肉、牛后腿肉等12个部位的牛肉，目前通过线上预售。

一恒牧业销售部门负责人介绍，目前，受年底人工、材料、配送成本的影响，这批澳大利亚鲜牛肉的价格要比本地鲜牛肉价格高20%左右。不久的将来，随着生产成本逐渐下降，牛肉制品产量进一步上升，澳洲牛肉的价格有望与本地牛肉价格持平。

笔者了解到，首批澳洲鲜牛肉将会采用贴体包装，最大程度保留牛肉鲜嫩的口感。牛肉上市后，消费者还可以通过“扫一扫”追溯这些澳洲牛生长的牧场、运输、屠宰、包装、配送等一系列信息。

“接下来，我们将稳定进口活牛的数量，争取每个月进口一批，每批2500头左右。同时还将在长三角地区建立自己的销售渠道，以乡镇为单位，在农贸市场500米范围内建造门店，解决销售的‘最后一公里’问题。”对于未来的规划，陈烈这样描述。



冰冻澳大利亚牛肉。(陈章升 摄)

多道检验检疫程序 确保牛肉安全卫生

这1600多头澳牛从牧场到船上，从船上到港口，再从港口到隔离场、屠宰场，要经过层层“体检”。为了让消费者吃到更高品质、更加安全的牛肉，有关部门和单位严把活牛检疫的国门关口，屠宰同步检疫，保障消费者“舌尖上的安全”。

与一般的进口商品不同，活体动物进境需要实施更加严格的动物检疫。据介绍，首批澳洲活牛在登船前，要经过中国检验检疫专家组的澳洲牧场一线检验检疫，符合标准的活牛才能够进入中国官方指定的澳洲隔离场。这些牛从澳洲隔离场出场时，还需经过相关部门第二次

检验检疫。同时，运输过程中还要接受检验检疫。

“漂洋过海”抵达我国的港口后，1600多头澳牛还要接受登轮检疫，只有符合标准的才能下船。到了位于慈溪现代农业开发区的隔离场，检疫官将对它们进行驻场检疫。最后，牛到了屠宰场还要接受一道检验检疫。同时，农业部门也严把活牛屠宰检疫关口，成立动监分所，将派驻兽医和22名协检员驻场检疫，开展活牛入场官方检疫、活牛屠宰同步检疫、肉品出场检疫并开具动检票等。

那么多活牛产生的排泄物怎么处理？屠宰过程会不会对环境产生



厨师演示煎澳洲牛排。(陈章升 摄)

污染？陈烈告诉笔者，这些牛在澳大利亚都是生态饲养的，牛粪恰恰是“宝贝”。“如果通过高温特殊处理，我们的机器48小时内就能将牛粪变为有机肥，甚至还可以制成

新型燃料。”对于牛尿，一恒牧业将采用工业化处理，通过预处理后排入污水管网；另一种是采用生态处理方式，用牛尿灌溉周边农田，发展循环农业。

30多种米食吉林“华山论剑”



蜃蛟村村民在揉年糕。(何峰 摄)

本报记者 何峰
海曙记者站 续大治
通讯员 夏瑜

上周六，气温骤降，创出了入冬后温度的最低值。海曙区古林镇蜃蛟村外，千亩稻田已收割完毕，略显萧索。

而在蜃蛟村的文化礼堂附近，却是人声鼎沸，热闹得如同过年。第三届古林米食文化节在这里拉开帷幕。台上，越剧唱腔抑呀婉转，帝王将相和才子佳人的

故事轮番上演，大家看得如痴如醉；附近的街巷里，蒸汽腾腾，米香四溢，游客行走在黑米块、金团、灰汁团、年糕、汤圆、浆斑、米馒头、方糕等30多种米食的世界里，大快朵颐。

“千年古村看蜃蛟，传统米食芦家桥”。古林是重要的水稻产区，米食文化源远流长，尤其是镇内的史前文化聚落遗址——芦家桥遗址勘探出稻壳、稻叶等，佐证了这里属于河姆渡文化圈层。古林的先民用稻米解决一日三餐的同时，发明了许多米食，其中的一些如今已成为老字号。

笔者在文化礼堂里见到几位大

婶熟练地做米食，捏、揉、滚等动作一气呵成。其中一位叫马赛桂，是蜃蛟村村民，她告诉笔者，她们正在做的米食叫擂沙肩，把糯米煮成饭，反复揉搓后，捏成饭团，最后在装有黑芝麻白糖的盘子里滚一滚，就可以吃了。“小时候，妈妈经常做给我吃。但那时候穷，买不起芝麻，只好用黄豆粉代替。”马赛桂说。

“在蜃蛟，擂沙肩可是种有特殊‘使命’的点心。”参与制作的虞大坤告诉笔者：“以前，蜃蛟人相亲、新女婿上门来，如果丈母娘看女婿越看越中意，就会拿出擂沙肩放在未来女婿前。意思是同意这门亲事，将他们‘擂’在一起，并肩到永远。”一道小点心，竟包含了这么丰富的含义！古林的每种米食，都是情感故事的载体，都是地域文化的传承。马赛桂说，方糕代表方方正正的“田块”，寓意“天圆地方”，寄托着农民对土地的感恩和期盼；而金团上印有“福、禄、寿”等字和“龙凤”等吉祥图案，小孩出生满月，年长者做寿等，都可用不同文字和印纹表达祝福。

“火膛红旺旺，年糕年年高；蒸笼蒸汽冒，蜃蛟百姓顺！”揉年糕的地方，总是人气最旺的。在米

食文化节上，主办方将土灶和蒸笼搬到现场，游客纷纷脱下厚厚的羽绒服，争先恐后地亲手尝试。“吃年糕，年年高。但年糕的码放大有讲究，每层4根代表一年有四季，每码12层零两根，共50根，代表每年12个月零一点。送人要双码，意为‘好事成双’‘百年好合’。”村民周大各一边教游客揉年糕，一边介绍。

“灰汁团、金团这些儿时的美食，香甜的味道深深地刻在记忆中，如影随形。这些米食，是乡情和亲情的味道。”游客姚均说，“现场品尝米食，是味蕾的享受，更多的是味道带来的美妙记忆。”

“米制食品带给人们的不仅是物质的享受，更有浓浓的乡愁。把宁波各地的米食在蜃蛟集中展示出来，我们希望为传承发扬米食文化出一份力。”蜃蛟村村委主任徐峰告诉笔者。

米食香，江南味，宁波人对米食情有独钟，米食文化节的影响力也越来越大，今年更是吸引了梁弄大糕、冯恒大年糕、东钱湖麻糍等网红米食前来“捧场”。本次活动的游客量超过了2万人次，最高峰时近万人在活动现场共享传统米食。

除了米食集市、米食制作体



米食文化节现场。(何峰 摄)

精彩推荐

18 隔溪张村：
小山村谋求大作为



19 高塘岛乡：“村村邻里慈善
帮扶基金”让小村聚大爱



20 洞桥：
智能制造小镇呼之欲出

验、非物质文化遗产项目展示等活动，本次米食文化节还推出了祈福仪式、戏曲专场和水街巡游等活动，内容比以往更为丰富。此外，本届米食文化节增设了“决战古林”米食制作大赛，16个身怀绝技的米食制作团队秀出绝招，获得前三名的团队成为古林米食推广形象大使。古林镇相关负责人表示，“举办米食文化节，唤起浓浓乡愁，传承优秀农耕文明。同时通过举行米食制作大赛，将宁波的优秀米食制品在古林集结，让优秀传统得到更好的传承和发展，使米食成为古林的一张‘金名片’。”