

在产业链上 “飞舞”的“致富鸽”

中山食出构建从育种、养殖、加工到文旅消费“一条龙”的全产业链发展模式,推动中山名片“石岐鸽”飘香国内外

渠道为王

出货量大幅提升,预计今年将突破200万只

许小飞介绍,种鸽每月大概会产两枚蛋,经过孵化,大约18天会孵出幼鸽,15天左右,就成长为市面上的“妙龄乳鸽”,如果继续养个10多天就是中鸽,一个周期需要40多天。

与普通食用肉鸽相比,石岐鸽因其肉质鲜嫩多汁、味道鲜美、带有丁香香味受到食客的青睐。特别是今年深中通道开通后,中山各大食店常常“一鸽难求”,石岐鸽出货量大幅提升,去年一年出售约140万只,今年截至10月份,已出售近160万只,预计今年将突破200万只。

作为中山的城市名片,石岐鸽由于烹饪方式考究,并不是日常家庭餐桌的常见菜。为了顺应经济发展的新需求,2022年以来,中山食出充分利用其旗下石岐鸽场的优势,从大众口味出发,先后研制出盐焗、豉油、香辣、红烧、茶薇、椰皇鸽子汤6种类型石岐鸽预制产品。

“把发热包放进杯中,将水倒进去,盖紧杯盖等待8分钟,就可以喝到椰皇鸽子汤了。”11月28日上午,在产业园内的餐厅,中山食出负责人向记者介绍一款椰皇鸽子汤预制鸽。该负责人表示,公司对石岐鸽预制菜

的产品定位是“5分钟至8分钟即可品尝正宗石岐鸽的鲜美”。

预制菜既要维持风味,又要考虑如何最大程度保留肉质和营养成分,这就要求研发人员在菜品研发过程中需寻找到水量、菜量、调味料量的最佳平衡配比。同时,为了解决在运输过程中可能出现品质裂变的问题,公司采用液氮速冻快速锁鲜技术,减低产品营养成分流失,做到保色、保香、锁住肉汁,同时满足长期运输储存,保质期可达六个月。中山食出公司采用线上+线下整合营销模式,让国内的消费者可以尝到这一“中山味道”。不仅如此,中山食出还部分省份餐厅的需求,推出了专供餐厅的预制鸽,餐厅大厨几分钟就可做好一份红烧乳鸽。

据了解,除了新鲜肉鸽销售外,深加工的预制鸽已成为中山食出的一大增长点。“自推出以来,石岐鸽预制菜销量一年大约有10万只,销售收入达400万元。除了销往港澳地区、山东、黑龙江、新疆等20多个省(区)市,也在我市各大景区展销,让外地游客在游览的同时了解中山美食产品。”该负责人表示。

世纪工程深中通道于

今年6月30日通车,中山文旅迎来

“泼天流量”,也让中山美食名片“石岐鸽”供

不应求。近日,记者获悉,位于三乡镇白石村的广

东省中山食品进出口有限公司(简称“中山食出”)的石岐鸽产业园的肉鸽销售量暴涨,截至10月份,已出售近160万只肉鸽,超过去年全年140万只的销售量。

石岐鸽产业园的石岐鸽养殖场至今已有40多年的肉鸽饲养与育种历史,是供应港澳地区活鸽的主要出口基地,是国家核心肉鸽品种石岐鸽的唯一保种场。近年来,中山食出积极拥抱新业态,探索推动一二三产业融合发展,已成功构建从育种、养殖、加工到文旅消费“一条龙”的全产业链发展模式,不仅让石岐鸽飘香国内市民餐桌,还通过输出种鸽苗和养殖技术,让300多户养殖户走上了致富增收道路。

文/本报记者 袁婵
黄启艳
图/本报记者 余兆宇

原始创新

推动种苗保育,做强鸽业“芯片”

石岐鸽,作为中山籍华侨从国外引进优良鸽种与中山本地鸽种杂交后繁育而成的鸽子品种。因产自石岐一带,故称“石岐鸽”,至今已有一百多年历史,获得全国农产品地理标志认证。

种子被誉为农业“芯片”,为种业创新提供技术支撑。对于鸽子养殖来说,种苗保育好比是原始创新,是鸽子产业链上非常重要的一环。

“我们鸽场不仅饲养肉鸽,也承担着石岐鸽品种的保护和繁育重任。这些年来一直通过采用石岐鸽核心保种群,保持石岐鸽的优良品种,并通过持续选育和繁育,培育更适合市场需求的种鸽。”11月28日,中山食出下属单位中山市石岐鸽养殖有限公司副总经理许小飞对记者表示。

许小飞是兽医全科专业出身,说起鸽子的习性和养殖要领如数家珍。据他介绍,石岐鸽体型比较大、繁殖性能高、食用口味好,因此得到了国内养殖户的认可。他说,市面有些种鸽,农户拿回去养殖两三代就出现繁殖性能退化,而石岐鸽一对种鸽年最高产量达26只,繁殖性能长期保持稳定,“外地养殖户只要来这里考察过,一定会购买我们的种鸽,高峰期时一年可出售7万对种鸽。”

几年前,湖南省湘西土家族苗族自治州花垣县的一对夫妻通过行业协会人员介绍来到石岐鸽养殖基地参观考察,此前他们养殖肉鸽时

因为鸽子反复生病导致产量不高,影响了养殖信心。在中山深入了解石岐鸽的养殖技术后,他们一次引入6000对种鸽。在养殖的过程中,石岐鸽养殖公司多次派技术人员到当地开展养鸽技术培训和专业指导。几年来,养殖规模越来越大,现有种鸽已有十多万对,并在当地建立起了肉鸽饲养、加工屠宰,餐饮消费等一条龙产业链,成为当地养鸽的龙头企业,并带动周边农户纷纷成为石岐鸽养殖户一同致富增收。

许小飞透露,近年来公司的种鸽销往包括湖南、黑龙江、新疆、海南等20多个地区,带动了国内300多户农户从事规模化肉鸽生产。

“鸽子养殖不单单是喂食那么简单,有很多技术规范。”许小飞说,近年来公司大力推广农业标准化生产模式,参与制定了《石岐鸽饲养技术规程》《鸽场防疫规范》《种鸽生产技术规程》等一系列技术标准。

近年来,依靠技术的积累,石岐鸽养殖公司在提供种苗之外,还加强技术输出,通过定期组织技术专题培训、学习研讨会,或上门一对一技术培训等方式,发挥技术示范引领作用,带动农户科学养殖石岐鸽。许小飞说,他是广东省鸽业“轻骑兵”中的一员,常常前往全国各地进行养鸽技术推广和指导,一年来开展培训达几十场。他将理论与生产实践相结合,为养殖户提供技术干货。今年,许小飞受邀在新疆开展了技术培训课,来学习的农户多达千人。

流量吸金

探索农文旅融合,持续打响石岐鸽品牌

11月28日上午10时,温暖和煦的阳光洒落在石岐鸽产业园的草地上。来自澳门的一研学团大巴缓缓抵达产业园内的开心农场,40多名师生从车上鱼贯而出。

漫步农场内,到处是以石岐鸽为主题的元素。在石岐鸽科普教育中心,游客可以慢慢了解石岐鸽的历史和品牌文化;在石岐鸽互动博览园,小朋友可以与飞翔的鸽子来场亲密互动;走进食出味道餐厅,能一站式品尝到蒸、炖、烧等不同烹饪方式的石岐鸽美食。另外,园区内的蔬菜博览园、阳光葡萄园、开心菜园、丛林烧烤等玩乐区,让游客沉浸式接触绿色的大自然。

近年来,中山食出积极探索石岐鸽在一二三产业的深度融合。2023年10月底,以“石岐鸽之乡”为主题的开心农场正式营业。中山食出开心农场负责人谢传亮介绍,通过探索文旅项目,宣传石岐鸽文化,讲好中山石岐鸽故事,擦亮“鸽”字招牌,实现石岐鸽三产深度融合。公司通过与旅行社、行业协会和社交平台合作,吸引了游客前来打卡。自开业以来,以企

业团建、学生研学和亲子游等团体游客为主,还吸引了大量的港澳游客,团队人数最高的一次达到900人,周末时开心农场经常爆满。

文旅项目不仅扩大了石岐鸽的品牌影响力,也带动了石岐鸽销售。谢传亮介绍,开心农场联合粤菜师傅在农场内打造石岐鸽主题餐厅,食用的农产品大部分来自公司自养或自种。游客吃完鲜鸽后,会购买预制鸽、鸽子蛋、农场蔬菜等,餐厅最高时一天曾卖出800多只预制鸽。去年年底,一位来自小榄的游客在这里吃过鸽子后,托谢传亮相继购买近万元的预制鸽寄给亲朋好友。谢传亮说,有些餐厅老板在这里了解石岐鸽后想进货,他还陆续给养殖场那边推送了一些客户。

文旅项目还在探索中,未来内容将不断丰富。谢传亮说,当前,公司文旅项目在餐饮与娱乐方面已具备鲜明的主题特色,但住宿配套方面尚显不足,计划在未来发力文旅住宿领域的创新,为游客提供更多元化的住宿选择,鼓励他们多留一晚,从而进一步延长旅游项目的经济效益。