

去年,齐齐哈尔烤肉全产业链规模达到200亿元

一盘烤肉背后的“消费账”

据新华社哈尔滨5月17日电 傍晚时分,在黑龙江省齐齐哈尔市建设街上,华灯初上,人头攒动。

“今天的餐位早已全部订满,现在就开始排号等桌了。”齐齐哈尔烤肉产业协会执行会长、杨小佳烤肉小酒馆负责人郭旭一边忙着招呼客人一边说。

今年“五一”以来,以烤肉闻名的齐齐哈尔食客骤增,借助一盘盘烤肉,这座老工业城市不时传来食客们的欢声笑语……

走在齐齐哈尔烤肉美食街——东四道街,一个个烤炉散发出阵阵热浪,牛肉在烟火逼迫下散发出热气腾腾的香气,再融合上各种香料的味,浓郁的肉香味扑面而来。

“高品质牛肉配上特制的调料,味道简直逆天了!”来自长春的食客顾全说。

“烤肉我们从小吃到大,已经成了市民生活的一部分。2022年,世界中餐业联合会还授予齐齐哈尔市‘国际烤肉美食之都’称号。”齐齐哈尔市商务局副局长周韬说,为减少烤肉给城市环境造成的影响,齐齐哈尔烤肉店按照要求配备了相应的油

烟净化设备。同时,齐齐哈尔烤肉产业协会提倡商家规范经营,在符合城管、环保要求的情况开展外摆和室外促销活动。

周韬给记者算了一笔账:现在齐齐哈尔市域内有烤肉门店6200多家,预计今年上半年总营收将达40亿元,可解决本地近20万人就业,平均月工资4000元以上。

实体门店火爆同时带动了线上销售。在黑龙江省齐函杨佳清真肉业有限公司,带货主播展示手中的半成品烤肉;包装车间里,一箱箱包装好的冷链烤肉产品正被传送带送进快递公司的货车。

“3年前,齐函杨佳清真肉业有限公司开始探索网络销售新模式,在各大网络平台开店试水。”企业负责人杨宁说,2022年,齐函杨佳品牌位居黑龙江生鲜食品网络销量第二名,营业额达1.7亿元,线上销售额占比在70%到80%之间。

截至目前,齐齐哈尔的烤肉电商企业有50多家,今年上半年电商网络零售额有望达8.3亿元,同比增长25%。

“齐齐哈尔烤肉名声在外,得益于多年打造的烤肉

产业链。”齐齐哈尔市政府副秘书长赵军说。

走进位于齐齐哈尔市龙江县哈拉海乡的龙江元盛食品有限公司的牛舍,一首首钢琴曲美妙动听,用来给牛按摩的圆柱体滚刷均匀分布在牛舍中。

“这些牛是听着音乐长大的,在吃饱喝足后,按按摩、散散步,肉质更加鲜美。”龙江元盛和牛产业股份有限公司董事长林紫柏介绍,目前,养殖基地肉牛存栏量达1.35万头,已发展成规模庞大的和牛繁育和冻精生产基地。

记者采访了解到,为深入挖掘烤肉产业,将“齐齐哈尔烤肉”品牌做强做大,多年来,齐齐哈尔市从繁育养殖、配套种植、交易屠宰、分割加工、调料配置、酒水伴侣、冷链物流、超市门店、电商销售等环节,持续推动烤肉全产业链行动计划。

“如今,全市优质肉牛饲养量近200万头,全国‘齐齐哈尔烤肉’门店总数超过1.2万家。”赵军说。

据了解,2022年,齐齐哈尔烤肉全产业链规模达到200亿元,2023年有望冲击300亿元。

贵州麻江: 8万余亩蓝莓开始采摘



这是5月16日在贵州省麻江县宣威镇翁保村蓝莓园拍摄的蓝莓鲜果。目前,贵州省麻江县种植的8万余亩蓝莓陆续进入采摘期,各蓝莓种植基地开始

采摘蓝莓鲜果,供应市场。麻江县于1999年开始栽培蓝莓,蓝莓已成为麻江“一县一业”主导产业,带动农民增收,助力乡村振兴。
新华社发

天津宝坻: 科技应用助推奶牛养殖



在天津天食智慧牧场牛舍内,工作人员为每只新生奶牛添加电子耳标,记录健康、产奶等信息(5月15日摄)。位于天津市宝坻区国家现代农业产业园的天津天食智慧牧场里,80多名管理人员借助智能精料配比饲喂、牛舍

温湿度联网监测、感应式降温系统等智能科技饲养着牧场里的2300多头奶牛,实时掌握着牛舍内奶牛的健康情况及产奶记录,提升产奶效率和饲喂精细度。农业科技的应用让规模化奶牛养殖更高效、安全、稳定。
新华社发

甘肃嘉峪关市:

跨越1700多年的烤肉文化

在位于甘肃省嘉峪关市的嘉峪关魏晋墓六号墓中,一幅幅色调明快、线条流畅、生动形象的砖画讲述了1700多年前魏晋时期的人们宰羊切肉、用叉烤肉、宴请宾客的场景。

如今的嘉峪关市,烤肉店随处可见。当地烤肉菜品丰富,虽然世易时移,烤肉仍然是市民喜爱的美食。

新华社发



在嘉峪关魏晋墓六号墓的画像砖上,绘有墓葬女主人宴请宾客的场景(5月10日摄)。



嘉峪关魏晋墓六号墓的画像砖展现男主人宴请宾客的场景。



游客在嘉峪关市的一家烤肉店吃烤肉。

热衷从消费中获得存在感 “Z世代”追着美食去“打卡”

鲜滑爽口的米粉、酥脆可口的花生、浸饱汤汁的豆腐泡、配上直击“灵魂”的酸笋、滚入红彤彤的螺蛳汤。一碗“又香又臭”的广西柳州螺蛳粉让食客一口入魂,欲罢不能。

“00后”大学生林清华,为了一碗螺蛳粉,“五一”假期专程从广东前来广西柳州“打卡”。她表示,“知道螺蛳粉是柳州当地的特色小吃,就想来这里尝一尝最地道的味道。”

以“打卡”美食为旅游动机的游客如今越来越多。“五一”假期,前往热门美食目的地山东淄博、湖南长沙等地一票难求。

林清华还曾冲着美食到泉州、顺德,品尝面线糊、鱼生等,也想去淄博、长沙“打卡”烧烤、臭豆腐等特色小吃。她表示,“年轻一代旅游,更注重体验感,希望到不同的地方尝试不同的美食。”

与过去观光旅游不同,中国“Z世代”更重视体验式消费,乐

于尝鲜。《Z世代消费力白皮书》显示,46%的“Z世代”消费者想要从消费中获得存在感。

与此同时,中国高铁不断提升、短视频和社交媒体发挥助燃效应,也让更多中小城市美食“出圈”。在短视频中,各类美食给年轻人“种草”。一张高铁票,就能开启一场说走就走的旅行。

当美食成为吸引年轻人旅游的“流量密码”时,真诚则是俘获年轻人的“必杀技”。

很多城市通过升级旅游服务“宠粉”。比如柳州开通嗦粉、夜宵美食等公交专线,途经各螺蛳粉“网红店”、各大夜市。“五一”期间,柳州设置近200个“宠粉”志愿服务岗,增开柳江水音乐喷泉场次、扩增行李寄存处等,全方位为旅客服务。

为“揽客”,淄博专门制定烧烤地图、开通烧烤高铁专列,并在公共厕所里配备湿厕纸、卫生巾、肠炎宁等“安心篮”。(综合)