天赋河南 饕餮盛宴

——来自河南县有机草场“奔跑的草原鲍鱼”

本报记者 宁亚琴

河南蒙古族自治县是青海省唯一的蒙古族自治县，也是我国蒙古族人口比例最高（93%）的县。今年是河南县成立70周年，河南县70年的发展成就尤其是有机畜牧业的发展走在了青海省乃至全国的前列。2024年8月17日，“源味河南县 牛羊天下鲜”河南县绿色有机畜产品西宁品鉴会在青海省西宁市唐道·637广场举办。品鉴会上，来自北京和西宁的六位顶尖大厨精心挑选河南县“奔跑的草原鲍鱼”——有机雪多牦牛肉和有机苏呼欧拉羊肉作为烹饪原料，通过精湛的厨艺，为现场嘉宾和观众呈现了这片有机草场的丰盈和所孕育出来的鲜美牛羊肉，这是加快推动河南县绿色有机畜产品走出青海、走向全国的一次探索创新。

有机牧草养好畜

河南县地处三江之源，平均海拔3600米，水质、土壤、空气优良，牧草资源丰富，拥有932万亩全域有机的天然草原资源和丰富的畜产品资源，拥有青海三大牦牛之一的雪多牦牛、青藏高原上独一无二蒙古羊系的苏呼欧拉羊、中国三大名马之一的河曲马。

从2007年起，河南县对全域932万亩草场进行有机认证，已经连续第17年获得有机再认证。河南县天然草原鲜草亩产550公斤，可食鲜草亩产450公斤，草原综合植被覆盖度为72%，这是河南县发展生态畜牧业最大的底气。依托有机草原得天独厚的优势，河南县雪多牦牛、苏呼欧拉羊、河曲马三大畜种均获得国家农产品地理标志认证，雪多牦牛和苏呼欧拉羊均获得有机认证、名特优新产品认证。全面打响了“源味河南县 牛羊天下鲜”区域公用品牌，打造出“三江牧场”“阿米雪”“青清海”等一批在全省乃至在全国叫得响的绿色有机产品品牌，14个肉乳产品获得有机和绿色双认证，在好山好水中孕育出好草、好肉、好奶，探索出一条生态富民的长效之路。

有机牛羊肉飘香

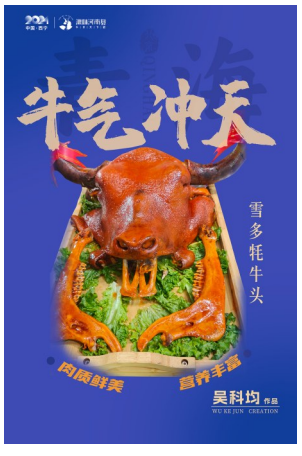
一川草色无边绿翠，一马飞歌无限恣意。

八月的河南草原迎来了它的高光时刻，孕育出的优质牛羊赴西宁开展一场高端品鉴会向全国宣告：好山好水好草好风光，河南草原育出好牛羊。

在8月17日的品鉴会上，来自北京和西宁的六位大厨联袂奉献了12道色香味俱全的牛羊盛宴。其中，来自北京的万耀均、刘小方和任春华三位大厨创作出了金奖蜜椒雪多牦牛肉、丘比辣椒炽欧拉羊尾、至味鱼羊鲜、板栗烧欧拉羊腩、古法烧雪多牛排鲍鱼煲和三代相传葱烧全家福六道富有创新性的佳肴，展现了京城厨师的精湛烹饪技艺与深厚底蕴，三位厨师巧妙地将河南县的有机牛羊肉与国际化美食烹饪技艺相结合，令现场观众垂涎三尺；青海大厨吴科均、马金福和景锋结合青海本地的饮食习惯与烹饪传统，深入挖掘雪多牦牛和苏呼欧拉羊的鲜美本质，创作出了极富高原风味和青海特色的牛气冲天雪多牦牛头、吉祥三宝欧拉羊、鸿运烤全羊、藏宝雪多牦牛排、沙窝生焗欧拉羊和葱烧牛蹄筋六道菜品，充分展现了高原地区的饮食风格与烹饪技艺，让现场观众吃出了“家的味道”。

现场还请来了青海胜利宾馆清真餐厅前主厨、曾在西宁作为厨师代表以精湛厨艺款待前国家领导人的马永财大师，中国烹饪大师、法国厨皇蓝带国际名厨会名誉主席孙光大师及清华青岛艺术与科学创新研究院食物设计工作室主任池伟先生三位特邀品鉴官。他们在逐一品尝菜品后，对每道佳肴都给予了高度评价，认为六位大厨用精湛的厨艺奉献了一场色香味俱全的牛羊盛宴，菜品原材料——河南县有机雪多牦牛肉、苏呼欧拉羊肉更是以其独特的鲜美口感和丰富的营养价值，为各个菜品增添了独特风味，让人回味无穷。

源味河南县，牛羊天下鲜，关键在“源”，三江之源；核心在“味”，蒙藏融合之味；载体在牛羊，雪多牦牛和苏呼欧拉羊；特点在“鲜”，来自3600米海拔的河南有机草原独特之“鲜”香。热情好客的4.3万河南儿女诚邀各界朋友亲临河南县，感受“一口河南牛羊，打开味蕾天堂”。



产销一体产业兴

酒香也怕巷子深，优质的特色畜产品必须要有与之匹配的生产、流通、销售以及深加工等全产业链，才能更好地走向消费市场，进入大众餐桌。

河南县在发展特色农牧产业的路上，坚持生态惠民、生态利民、生态为民，充分发挥丰富的生态资源优势，主动融入全省产业“四地”建设，探索出“园区+企业+合作社+牧户”的产业运行模式，积极推进生态畜牧业高质量发展，建成河南县有机产业科技园区；成功培育一批龙头企业，引导企业走绿色化、标准化、特色化、品牌化发展道路。

近年来，河南县相继在北京等大城市成功举办招商引资暨有机产品推介会，有机特色产品实现品牌从做起来到“走出去”的根本性转变。组织企业、合作社参加中国国际农产品交易会、中国国际食品及配料博览会、中国农民丰收节、青洽会等，不断提升“源味河南县 牛羊天下鲜”的知名度和美誉度。

在本次品鉴会现场，河南县16家企业携带自家特色产品惊艳亮相，雪多牦牛肉制品、苏呼欧拉羊肉制品、牦牛乳制品、牦牛肉饺子及河南县特色手工艺品等各色产品吸引了众多西宁市民的热情购买。