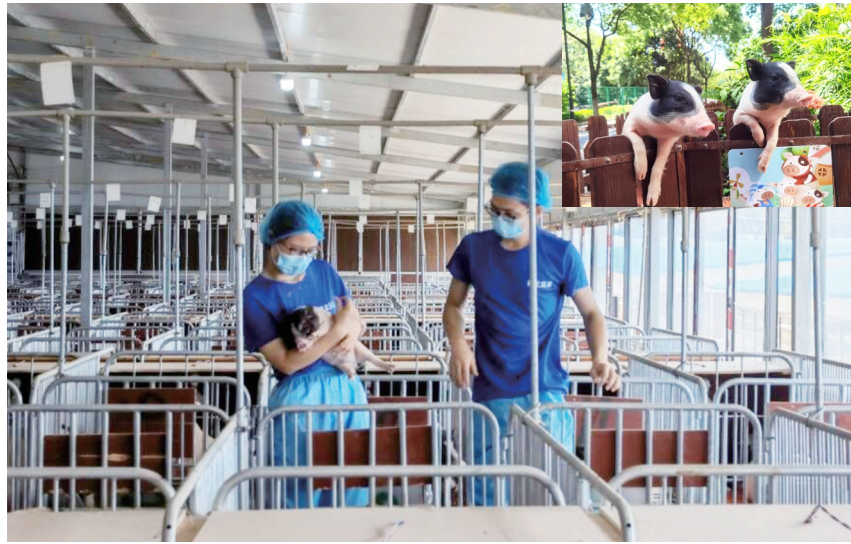


博士猪倌养猪记

咸宁日报全媒体记者 查生辉 朱亚平

创空间

10月31日,位于咸安区高桥镇刘英村一个小山丘上,湖北富泉种猪场里的500多头小猪仔正吃着竹叶,喝着山泉水自由“散着步”。“公司现在在咸安高桥、大幕两地,设有一个种猪场,三个放养场,一个牧草种植场。存栏16000多头巴马香猪。”湖北富泉公司总经理李冉说。39岁的李冉是武汉人,华中农业大学预防兽医学博士。2019年底,他带着一支博士团队来咸当猪倌。



带着初心,保护种质资源

2019年以前,李冉一直在武汉一家上市企业担任研发总监,从事禽用疫苗项目研发、生产等工作。2019年,因非洲猪瘟疫情,李冉偶然接触到咸安区巴马香猪养殖户,经养殖户介绍后对这个品种香猪产生浓厚的兴趣。李冉查阅资料,发现“巴马香猪”是我国具有悠久饲养历史、遗传基因稳定、且十分稀有的小型香猪品种,原产地是广西壮族自治区,系野猪驯化而成,只吃特定的农产品,成年后也只有100斤左右,因其骨细皮酥,肉质细嫩,食之甚感鲜香,遂传名为“香猪”。为了更清楚地了解该物种,李冉

远赴广西瑶族自治县,深入“巴马香猪”原产地,寻找最原始的“巴马香猪”。在当地,他得知,因为非洲猪瘟和市场等原因,纯种巴马香猪已经为数不多,非洲猪瘟等疾病的影响可能导致种源流失。当时的新闻报道上称,改革开放以后国内原始品种的猪种已经有很多灭绝,取而代之的是国外进口的良种猪。为了保护巴马香猪这种珍稀的种质资源,2019年底,李冉带着他的华中农业大学预防兽医学专业硕士团队进驻咸宁深山中的养殖场,一边开展非洲猪瘟疫情下保种工作,一边对猪种

进行鉴定,在团队的共同努力下,成功清除病毒感染猪,并顺利完成新一批原种小猪的繁育。为了产业与环境生态和谐持续发展,李冉还带着自己在武汉一所大学任教环境专业的发小方华共同发展香猪产业。在政府的帮助下,一群年轻人的付出和香猪的优良品质吸引了外来的投资人,经过对项目的考评,2020年,他们创立了湖北富泉原种巴马香猪生态养殖发展有限公司。在保护“巴马香猪”这一稀有品种的同时,公司也启动了香猪的规模养殖。目前公司主要从事特色香猪品种

繁育、生态养殖、特色猪肉加工与销售。种猪场场长杨立介绍,公司目前有种猪6000余头,预计2023年香猪出栏量达10万头左右,产量与规模将走在全国前列。公司销售部负责人董俊介绍:“和一般生猪相比,这种巴马香猪优良的基因和自然的生态放养模式,使得该香猪具有独特的风味。进入市场以后,巴马香猪快速获得消费者青睐,有些地区销售价格达到普通猪肉的5倍以上。通过品种的延续,生态健康养殖,湖北富泉已经逐渐走出大山,进入江苏、广东、四川、湖北等市场。”

苦中作乐,实现心中梦想

在种猪场场长的眼里,猪舍里有多少只猪仔,每只猪的情况如何,都要了如指掌。2020年1月6日凌晨2时多,一只母猪折腾了一晚上,生下13只小猪。当时负责产房管理的董俊发现,在这一群小猪里,有一只弱猪总是抢不到奶吃。董俊将它抱出来进行检查,发现这只小猪,因为身体先天性发育不足非常孱弱。“一般这样的小猪仔会被淘汰掉,但是巴马香猪是我们要抢救的物种,所以只要‘小家伙’不放弃,我们就不应该放弃。”董俊说。

董俊从家里拿了几罐儿子喝的奶粉,还专门买了一个小奶瓶,一方面给母猪增加营养,另一方面给这只小猪加餐;入夜后,董俊给母猪一家专设保温室,晚上每半个小时给小猪补充一次牛奶;白天只要一有空,便会给小猪做康复练习,扶着小猪围着猪圈转圈散步,提升小猪的体能。在董俊的细心呵护下,小家伙58天后终于站了起来,并在第二年的冬天产下了12只小猪宝宝。2021年夏的一天,凌晨3时,一场山洪将一棵树连根拔起,树压在李冉、董俊所住的瓦房屋顶上,雨水四面倒灌下来,除了床,其他东西都漂了起来,伸脚下去,水早已漫过了膝盖。惊醒过来的两个人顾不上管其他东西,第一时间冲进了猪舍,发现猪圈有两个角落正在渗水,李冉赶紧电话通知了其他人抢救猪仔。山洪暴发,道路受阻,公司从嘉鱼购置的一车南瓜,被滑落的山石挡住了去路,刚刚抢救完猪舍的5个人又拿着工具清理路石。他们告别大都市的电梯房,住进乡村破旧的瓦房里,整天与猪为伍,与蛇鼠鸟虫做伴;他们画图纸,学垒墙、修电路,照顾母猪生产;他们重温专业方案论证和工艺比选,最终设计出最优方案,采用世界领先的高效好氧生物膜式发酵工艺,将污水和猪粪制作成无污染的有机肥料,再返回到农田,为公司

“大家经常是上午在猪场里铲猪粪、卸饲料,下午就换上西服接待客人。”华农环境工程专业硕士方华为原先在大学里当老师,刚来咸宁时,他在猪场里拿铁锹铲了三个月的猪粪。他说,为了建好猪场,团队里每个人都经历过这样的事。“一家煮肉,四邻香,十里之遥,闻其味”“方香无彩笔,境界八面风”“吃竹吃草吃粗粮,乌头乌尾花衣裳,高磷高钙高营养,低腥低脂低脂肪,七里之遥闻其香,皮酥肉嫩口感爽,绿水青山野外游,富泉香猪远名扬!”在咸安生活工作期间,他们苦中作乐,还写下了很多诗歌。

目前,湖北富泉正在建立自己品牌,已注册了“野外游”品牌,正在注册“白豚”品牌,也正在为进军火腿加工、萌宠业、环保有机肥等领域做准备。

惠农富农,带动村民致富

距离刘英村不远处的澄水洞村,一块连片的种植基地里,一大片巨菌草长势喜人,村民们将收割起来的巨菌草进行打包、装车,准备运到湖北富泉公司的养殖场内。咸安区高桥镇欧路沙巨菌草合作社理事长胡勇泉说:“巨菌草栽下去后只要水和肥能跟得上,45天一茬,基本都是机械化作业,我们目前主要是巨菌草的种植,合作社还准备为湖北富泉定制种南瓜,目标是500亩。”为了保证巴马香猪品种的绝对优势,猪场里的香猪只吃巨菌草、南瓜、

冬瓜、红薯等。这也为当地村民带来了商机。村民胡永斌在自家基地里种植了100亩的巨菌草,年亩产15吨。胡永斌介绍,自从湖北富泉公司落户咸安后,不仅优先为高桥、大幕的村民提供就业岗位,还优先使用当地资源。村民们听到这样的好消息,便经常会去场里转悠,与公司达成协议,指定收购他们种植的巨菌草。湖北富泉通过“公司+合作社+农户”的惠农、富农模式,带动周围一批农户进行巴马香猪的养殖和管理,并

从非洲引进高糖、高蛋白的巨菌草,当作主要饲料,还通过租地共养的形式,与当地农户形成订单模式,用技术带动当地农户人均增收5万元以上。不仅为当地村民解决就业、创业和农产品销售问题,李冉团队还将最先进的环保理念带到了咸宁。硕士毕业于华中农业大学资源与环境学院的方华,带领团队经过多次的方案论证和工艺比选,最终设计出最优方案,采用世界领先的高效好氧生物膜式发酵工艺,将污水和猪粪制作成无污染的有机肥料,再返回到农田,为公司

节约40%以上的成本。因放养的香猪皮厚肉细,肉质鲜红,口感细腻劲道,小猪不仅是烤乳猪的高端食材,还能进入宠物市场和旅游市场,成年猪经过屠宰分装,进入大型商超。近年来,广东、长沙、武汉等地的订单不断,香猪全产业链正逐渐形成,湖北富泉走出了一条良种繁育、健康养殖的畜牧振兴之路。现在,公司在咸宁正在建立自己品牌,已注册了“野外游”品牌,正在注册“白豚”品牌,也正在为进军火腿加工、萌宠业、环保有机肥等领域做准备。

生财有道

养殖专业户周庆

孵化一尾鱼

人物名片:40岁的退役军人周庆退伍后,学习水产养殖技术,虽经历起伏,但凭借自己的努力和韧劲,逐渐地从一位养殖小白成长为一名小有成绩的养殖能手。采访时间:10月26日 采访地点:嘉鱼县官桥镇 口述实录:我是一名退伍军人,2012年,我回到家乡官桥镇白湖村,承包100亩池塘,从事水产养殖。主要养殖草鱼、鳊鱼、鲢鱼等,但由于技术跟不上,加之市场行情不好,一直处于亏损状态。到2015年底,我已累计亏损百万元。

终于把欠账还清。而在那一年,我又做了一个重大的决定——入读咸宁职业技术学院,我如愿成为一名大学生,攻读现代农业专业。通过三年的时间,我学到了很多养殖方面专业的知识,同时也从农技专家和养殖能手那里,获得了不少经验和技巧。

学成归来的我,开始谋划更大的目标。2021年,我通过向银行、亲朋好友借款共筹集资金300万元,投资建立又尾鮠繁育基地,专门从事又尾鮠苗孵化、售卖,并为周边的又尾鮠散户提供鱼苗繁育场地。虽然目前基地还在建设中,但已经有十几户又尾鮠养殖户联系我,委托我们基地将来帮我们繁育鱼苗。又尾鮠繁育基地设计面积为6.8亩,预计年繁育鱼苗1亿尾,年营业额将达到300万元。创业路上,经历过起起落落,现在我的目标更加明确。未来我将继续努力,力争打造一个现代化的又尾鮠孵化基地。(咸宁日报全媒体记者丁伟 整理)

为及时止损,2016年,我改变了发展思路,转养又尾鮠,因为嘉鱼是国内重要的又尾鮠繁育基地,市场前景好。第一年没有又尾鮠养殖经验,基本上是摸着石头过河。那一年,我只承包了十几亩池塘,边摸索边学习,好在功夫不负有心人,当年就实现了盈利。这也是我从从事水产养殖以来,头一次尝到当养殖户的甜头。经过几年的努力,2019年

逍遥农庄庄主朱立新

烹好一桌菜

人物名片:54岁的朱立新,咸安桂花镇人。12年前,他在桂花镇明星村开了该村第一家农家乐,名为“逍遥农庄”,农庄推出的菜品和服务,深得游客们的喜爱。采访地点:咸安桂花镇明星村 采访时间:10月23日 口述实录:上世纪九十年代初,我发现很多农民放弃种地,跑到外面去打工。因为种地的人少了,又没有像城区一样的大菜场,家里留守的老弱妇孺们,吃菜买菜成了问题。看到商机后,我买了一个小型货车,走街串巷当起了菜贩子。

我和媳妇商量好,便开始着手开农家乐的事宜。为了省钱,我自己动手码砖;为了增加农家乐的服务功能,我下塘挖泥修建了两个可供垂钓的池塘,一个可供观赏的荷花池和一个鱼池。我照猫画虎,自己设计装修了可供情侣、朋友会餐的幽静包房;为了让上门的客人吃得更放心、更健康,我用的都是自家种的蔬菜,自家养的鸡鸭;

随着年龄越来越大,我的身体越来越吃不消,我也想着另谋出路。我在报纸上看到,市里、镇里都在大张旗鼓的说要发展乡村旅游,镇里筹划着要修建

我先后汇总了附近镇村一些土家菜的做法,将菜式、菜品重新包装,端上游客的餐桌。来风景区游玩的人越来越多,农庄的生意也越来越好。农庄的菜品和服务也获得了省内外一些旅游团的青睐。(咸宁日报全媒体记者朱亚平 整理)

十字绣店主巩露

绣制一张图

人物名片:46岁的巩露,经营着一家专营十字绣工具材料、成品售卖、编制培训的小店,一路走来,不仅实现了自己的创业梦想,也带动周围人喜欢上了这门手工技艺。采访时间:11月7日 采访地点:咸安区双龙社区 口述实录:开十字绣店,要从一次偶然的“走亲戚”说起。我表姐在杭州开民宿,店里搭配着做十字绣纪念品,生意不错,招揽了不少顾客。

有些心动的我,特地到表姐的店里一探虚实,看着不断进门的客户,我也很羡慕。十字绣,我一开始也不会。我手特别笨,基本的穿针引线都不会,手都被工具戳疼过好多次。在学习过程中,我了解到,十字绣是一种古老的民族刺绣,具有悠久的历史。在许多民族的日常生活中,一直以来就存在着自制十字绣的工艺品。那些技艺成熟的人,他们的十字绣作品,无论是绣线、面料的颜色还是材质、图案,都别具匠心。

现在,公司在咸宁有10家店面,全国有30多家店。年营业额超过5000万元。“做餐饮,一定要坚守初心。”刘彦良一直勤恳耕耘在创业的道路上。

现在,线下实体店经营都不容易,一定要把口碑做好,才能长久经营下去。近年来,我们店的十字绣推出了“来图定制”服务。顾客只要提供照片,便可以得到一张十字绣的图纸和效果图,依据实物尺寸的大小,收费不等,在服务顾客的同时我们也能赚取利润。(咸宁日报全媒体记者陈希子 整理)

“老实老食”餐饮公司 美味背后的创业故事

咸宁日报全媒体记者 陈希子 特约记者 胡剑芳 李婷婷

从路边平平无奇的小摊,做到了全国拥有30余家门店。湖北省老实老食餐饮管理有限责任公司,成功扩展一家又一家分店,在疫情严峻大环境下,让企业实现了“逆风上扬”。

摸索创业实力“圈粉”

37岁的刘彦良出生在湖南常德,深受家乡文化感染,刘彦良心态好,敢挑战。刘彦良在北京信息科技大学就读时,和咸安区大幕乡的姑娘石紫微相知相识,毕业后喜结连理,成了“咸宁姑爷”。毕业后,刘彦良一直坚持走创业的道路,无奈中途历经波折,不仅没挣到钱,反而连本钱都赔得所剩无几。在妻子和家人的鼓励下,刘彦良重整行囊,辗转打工,积攒“元气”。2009年,刘彦良和妻子回到咸宁,摸索着做土菜馆,后来,刘彦良发现便捷餐饮的发展趋势。2015年底,夫妻俩在自家院子搭起灶台,小两口做炒饭、糖水、卤菜等,岳父岳母帮忙打下手,拉来表弟帮忙送餐,然后微信发朋友圈接受订餐。“老板,你家东西蛮卫生,味道也可以。”前来光顾的不少食客是附近医院

的职工,对餐食的品质要求很高。刘彦良凭借“真材实料”的餐食赢得了越来越多的好评,在周边市场一炮打响。

历经艰辛收获成功

很多人觉得,在家做小吃线上售卖的模式挺好,成本低,但刘彦良认为,快餐不仅要快,还要卫生,更要开“明厨亮灶”。2016年12月3日,刘彦良的“老实老食”首家店面在城区时代广场开业。仅第一天,68平方米的小店,就有3000多元营收,达到小高峰。“‘老实老食’,意思做餐饮一定要老实本分,而且我妻子姓石,取个谐音。”有了店面依托,刘彦良继续主打快餐,半年后,这家店单日营收破万元,一年营业额达到300万元。2019年,新冠疫情席卷大地。众多企业,尤其是餐饮行业面临严峻考验和冲击。刘彦良的目标是:先活下来。公司开例会,刘彦良跟大家分析,餐饮行业需要破冰,俯下身子,读懂市场和行业之变,才能获得一线生机。市中心医院肿瘤科的顾客,抱着试一试的口吻问:“我们给患者订一些盒

饭,量不大,你们送吗?”“送!当然送!”“老实老食”团队不仅送,还变着花样送。同事们忙不过来,刘彦良就带头自己送。10多份也好,近百份也好,只要顾客点了单,团队就一定全力完成。有时路途遥远,小电瓶骑到没电了,大家就推着车返程,因为长期送外卖,他们的手上磨出了厚厚的茧子。

坚守初心回报社会

2020年3月18日晚,援咸云南医疗队队员品尝着一家餐厅送来的贺胜鸡汤、咸宁桂花糕等“香城七味”,赞不绝口。而这顿送餐的餐厅就是“老实老食”。看到医护人员默默无闻地奉献,刘彦良和“老实老食”的同事们一直希望做点什么。他们决定,为云南医疗队做适合云南口味的饭菜。从2月份到医疗队完成援助任务离咸,“老实老食”每天都为医护人员送上免费的爱心营养餐,成本超过20万元。此外,“老实老食”还特意为云南医疗队赶制一批咸宁特色礼盒“永安礼”,里面有四种酱菜,包含地方特色的桂花茶和桂花酒等。