



下洋镇引进两家规模养牛企业,去年出栏肉牛8700多头,满足本地市场供应。



下洋镇牛肉店售卖时间一到,永定各乡镇及广东大埔县茶阳镇的客户纷纷前来购买。



牛肉丸制作传承人胡挺与妻子每天凌晨4点开始制作牛肉丸。



牛身上的每个部位都可以做成经典美食。



龙岩牛客家食品公司新增牛肉干生产线。去年这家企业牛肉系列产品销售额达160多万元。

周末,龙岩市永定区下洋镇的各个大排档,坐满了驱车前来的各地食客。“我每周都从广东开车到下洋吃‘牛系列’,再泡泡温泉,感觉一整周都精神饱满。”游客曾先生说。

下洋镇有着悠久的农耕历史和深厚的牛文化底蕴,拥有长达数百年的食牛史。当地人善烹牛,用一头牛可以烹饪出上百种菜肴,并成就最具代表性的永定特色美食——金牛宴。

永定美食“牛系列”一条街及周边的牛杂餐饮店已达100余家。当地人对牛肉的“鲜”有着极致追求。“我的大排档就距肉牛屠宰场不到500米。”金牛宴烹饪师傅胡师傅告诉记者,从活牛屠宰到上桌食用,他们能够把时间控制在1小时以内。

据了解,自明成化十四年(1478年)设置永定县以来,处于闽粤交界地带的永定下洋镇便是远近闻名的牛交易市场。当天没有卖出的活牛,常常便宜卖给当地人,到晚间10点左右即有新鲜牛肉上市,久而久之形成当地盛行的食牛文化。

说到“牛系列”,最闻名遐迩的当数下洋牛肉丸,以柔韧、松软、味香著称,堪称闽西美食一绝,是代表下洋的一张名片。

“春节期间,我们家牛肉丸单日销售量最高卖了2000多斤。”下洋胡氏林记牛肉丸的胡师傅说,牛肉的质量基本上决定了丸子是否鲜美。“刚宰杀的牛肉,还带着体温就被送到了木砧板上。一般要选择牛后腿肉,肥肉较少,低脂肪、高蛋白。”

“家人们,这个是我们真空包装的牛肉丸、泡牛皮,品质鲜美、口感绝佳,无论是烤、涮,还是炖,味道都超级棒!”在光明酒家的线上直播间,主播向大家介绍牛肉产品……直播团队分工细致,切割、下单、包装、发货,忙个不停。直播成为新的流量入口,让传统产业淡季不淡,也让当地特色产品走得更远。工作人员告诉记者,“五一”假期,他们在抖音平台的销售成交金额达20万元。

据悉,龙岩老字号“下洋光明”原是创办于1966年的一家牛肉小卖铺。经过三代人的传承和发展,小卖铺一次次蜕变,今天已经拥有经营面积3500平方米、年营业额600万元的酒楼和占地面积6000平方米、年产值1200万元的加工厂,建成先进的牛肉精深加工生产线,成为一家集餐饮、加工、销售为一体的现代企业。

近年来,永定区下洋镇着力打造农业产业强镇,在肉牛养殖扩量、提质增效的同时,基本形成以肉牛交易与屠宰、牛肉加工与销售为主要支撑的肉牛产业链。目前,下洋镇培育限额以上牛肉餐饮企业9家,立足于牛肉餐饮优势,成功创建市级夜间经济特色街区、省级商务特色小镇。同时,积极完善肉牛产业链条,推动实施鑫牛肉牛标准化养殖、牛客家土楼特色美食加工生产、牛系列产品综合展示馆建设等项目,委托专业机构进行品牌建设策划,设计了下洋肉牛产业IP形象、标志和广告语,着力打造区域公共品牌。2023年,下洋镇肉牛全产业链产值为11.68亿元,提供直接就业岗位8900个。下洋镇走出了一条牛气冲天的肉牛产业高质量发展“牛路子”。



更多内容 扫码读图



每到节假日,下洋镇制作“牛系列”的大排档坐满了驱车前来自食美食的各地食客。



精心烹饪的“牛系列”美食端上餐桌,满足食客的味蕾。



直播带货让下洋特色产品通过网络走得更远,也为下洋镇牛产业带来新增长点。



今年“五一”假期,下洋镇举办民俗文化节,吸引众多游客前来观民俗品美食。