



清炖羊肉香气扑鼻。



拍出32000元高价的冠军羊。

庆丰收，盐池喜气『羊羊』

滩羊选美 大锅炖肉 剪毛竞技……

本报记者赵锐文韩胜利

拼“颜值”比“内涵” “最美”滩羊破纪录拍出32000元

“瞧，这只羊毛色洁白，在阳光下能反光！”

“看那花穗，均匀美观，羊毛质量肯定上乘。”

“看这小羊羔，眼睛水灵灵的，将来肯定是个‘美羊坯子’。”

“这些滩羊真精神啊，体态健硕，不愧是咱盐池的宝贝！”

9月21日，盐池县振远广场热闹非凡。一年一度的滩羊界“奥斯卡”——盐池县2024年“中国农民丰收节”系列活动滩羊选美及滩羊交易比武大赛暨第三届优质滩羊种公羊拍卖活动吸引了众多市民和养殖户的目光。

阳光下，来自盐池县8个乡镇和2个规模养殖场的30只经

过精挑细选的滩羊，头戴大红花，或优雅踱步，或自信挺立，仿佛明星一般，接受评委从体形、外貌、体尺、体重等多个维度的打分与评判。观众们围在场边，或拍照留念，或低声讨论，眼中流露出赞叹与喜爱。

拍卖环节，各地养殖户、商户纷纷举牌，叫价声此起彼伏，场面异常激烈。高沙窝镇养殖户张国选送的4号滩羊成为全场瞩目的焦点，竞价声一浪高过一浪，最终以盐池县滩羊选美比赛以来拍卖价格新纪录成交。

“今年，我饲养的滩羊又夺得了‘选美冠军’，并且拍出了32000元的高价，比去年的‘选美

冠军’成交价高了2000元，这是对我们养殖户和盐池滩羊的极大认可！”张国的兴奋溢于言表。这只“冠军羊”2岁大，体高78厘米，体长83.6厘米，体重87.2公斤，胸围99厘米，胸宽33厘米，全身雪白，花穗均匀，是只标准的“美羊羊”。

据悉，此次滩羊选美、滩羊交易比武及滩羊拍卖活动的成功举办，将进一步提升盐池滩羊种质资源，提高群众滩羊选育积极性，推动滩羊品种资源保护和科学有序利用，进一步扩大盐池滩羊的知名度和美誉度。

宁夏观察



选美关键标准是体格。



剪羊毛大赛。

以羊为媒迎宾客 9口大锅炖羊肉 打造舌尖上的盛宴

9月22日，在一片欢声笑语中，盐池县2024“中国农民丰收节”系列活动之“庆丰收 品滩羊”九口大锅炖羊肉暨特色美食展示展销活动拉开帷幕。盐池县全民健身活动中心化身美食的“海洋”，羊肉的香气与丰收的喜悦交织在一起，构成了一幅幅生动的画面。

清晨的阳光洒满大地，9口直径2米的大锅一字排开，锅里的羊肉在汤水中上下翻滚，发出咕嘟咕嘟的声音。厨师们挥舞大勺，翻动羊肉块，热气携带着香料的芬芳，弥漫在空气中……

不一会儿，羊肉出锅，现场香气四溢。厨师们将一勺勺羊肉盛给期待已久的食

客。“2米大锅炖出来的滩羊肉和家里炖的完全不一样，肉质细嫩，特别鲜美，嘎嘎香！”市民贺志梅说，这一口鲜嫩软烂的羊肉，就是丰收时节最难忘的味道。

“锅内炖煮的羊肉都是盐池县各乡镇村民家中饲养的优质滩羊，我们希望借丰收节特色美食展示展销活动，让更多人了解滩羊品牌，拓宽销路，增加村民收入。”盐池县冯记沟乡雨强村党支部书记尚恩说。

除了美味的滩羊肉，活动现场特色美食展示展销区也人头攒动。荞麦挂面、黄花菜、饅饅面、羊肝凉皮等盐池美食和土特产琳琅满目。展商们热情推介，现场试吃、购买商品的群众络绎不绝。

“羊把式”赛场亮绝活 剪羊毛、切羊肉、剥荞面比赛轮番上阵

丰收节活动中，人们大快朵颐的同时，剥荞面大赛、剪羊毛比赛、羊肉精细分割比赛等农业传统技能比拼也轮番上阵。

剥荞面大赛现场，来自8个乡镇的选手们精神抖擞。哨声响起，加水、和面、揉面、擀面……面团在手中翻飞，剥面刀起落有序，发出节奏明快的“嗒嗒”声，如同丰收的鼓点。不一会儿，面团就变成了均匀而细长的面条，人群中传来阵阵掌声和叫好声。

“姐妹们都有一手好厨艺，今天主要目的就是让大家吃好、玩好！”王乐井乡参赛选手牛金凤说。

剪羊毛大赛现场气氛热烈紧张。十余位“托尼老师”手持大剪刀登场，眼神专注。一脸懵的“美羊羊”们还没反应过来，

“托尼老师”便火力全开，剪刀在手中上下翻飞。短短几分钟，滩羊被脱下“毛衣”，露出白嫩光滑的身躯。

“我的剪刀有点儿钝，要是再锋利些，能拿个第一名！”来自大水坑镇的张双梅是剪羊毛大赛中为数不多的女选手。53岁的她以9分07秒完赛，凭借羊毛剪得干净、不伤羊皮、速度快等优势，获得人工剪羊毛比赛二等奖。

滩羊产业职工职业技能大赛同样精彩，涵盖胴体分割、滩羊肉质量感官评定、产品修整、肉产品加工、产品包装等五个项目。选手们在比赛中充分展现了扎实的业务技能，他们动作娴熟且精准，每一次切割都凝聚着匠人之心，每一次修整都是对品质的极致追求。

做乡村振兴“领头羊” 盐池打造“滩羊+旅游+文创”新模式

“盐池滩羊肉质细嫩，无膻腥味，含脂率低，营养丰富，微量元素硒含量达每公斤0.1614毫克，亚油酸含量每公斤1.12克。”盐池县农业农村局副局长黄荣兴介绍，经权威检测，盐池滩羊肉中的甲基壬酸、甲基辛酸与胆固醇含量低，且含有8种人体无法合成的必需氨基酸，鲜味物质含量也比其他品种羊肉高出35%至80%，这也是盐池滩羊肉鲜美可口的“秘密”。

如今，盐池滩羊不仅是农民增收的“金钥匙”，更是乡村振兴的“领头羊”。

盐池县县长刘娜介绍，该县连续16年出台支持扶持政策举措，累计投入12亿元资金在种质资源、标准化生产等5个环节给予重点扶持，全力推动滩羊产业高端化、绿色化、智能化、融合化发展，滩羊产业已成为盐池县推进乡村全面振兴的支

柱产业。

目前，盐池县滩羊养殖户约为8400户，牧草种植销售户2.4万户，直接带动盐池县就业近7万人。盐池滩羊饲养量稳定在330万只以上，羊肉产量达到2.9万吨，滩羊肉区域品牌价值已达120.68亿元，产品畅销全国28个省(区、市)50多个大中城市。

“盐池滩羊六上国宴，其知名度和品牌价值一路飙升，未来发展势能强大。”宁夏盐池滩羊产业发展集团有限公司董事长王泽奋介绍，“盐池滩羊是一种介质，当地政府部门、企业也致力于延伸滩羊产业，打造‘滩羊+旅游+文创’新模式，推出二毛坎肩、非遗羊皮画、滩羊玩偶等产品，让每一位吃滩羊的人懂滩羊、体验滩羊产业、了解滩羊文化，力争让盐池滩羊香飘世界。”