

蕨麻猪生态环境分析与烹饪技术研究

赵长安

编者按：

在刚刚结束的“甘肃名厨菜品交流会”上，我们认识了一个名不经传的小伙子他叫杨随耀。

牧养蕨麻猪是一个非常辛苦的行道，岷县闰井镇地处阴冷潮湿的高山草甸，



所以，养殖成本高、风险大。杨随耀为此付出艰辛的努力，惹上一身疾病，他坚持不懈、锲而不舍的精神让在场的人无不为之动容.....

【致敬“猪倌”杨随耀】就成了当时大家共同的心声。一个行动，没有轰轰烈烈的誓言，只为因地制宜发展当地经济；一个信念，没有更多人的支持，只为饲养“蕨麻猪”让百姓脱贫。他走上了一条艰难困苦之路，他一头扎进阴冷潮湿的高山草甸，也许这里并不适宜人类生存，但这里的蕨麻茂盛是蕨麻猪的“乐土”。在与他的交谈中，他始终充满自信，当谈到一个农户年收入二、三万时，他脸上

洋溢着幸福的笑容，这是我们甘肃男人特有的表情。



为一种精神感动，为一桌美食赞扬

——甘肃名厨“蕨麻猪新菜品”发布会咋敦煌盛宴举办

今天的敦煌盛宴张灯结彩喜气洋洋一派节日气氛。甘肃德高望重的老领导、省人大原副主任柯茂盛，中国饭店协会副会长、甘肃省饭店协会会长鞠彪，甘肃顶级中国烹饪大师斯滋昇、赵顺谦、单玉川、屈照树、彭克明、赵长安等，甘肃著名饮食文化学者高启安，甘肃著名文化学者、书法大家王得成、朱明山，“籽瓜宴”创始人全斌，“九月娇”品牌创始人朱广真，甘肃知名品牌“裕盛厨具”董事长王幸军，甘肃地方菜领军人物张学华等。

今天蕨麻猪新菜品在敦煌盛宴举办，甘肃电视台著名节目主持人刘钊担任主持。首先，甘肃名厨委主席赵长安介绍了杨随耀扶贫帮困养殖蕨麻猪的故事，他的精神让在座的人无不为之感动。紧接着柯主任深情的讲述了蕨麻猪生活的环境，蕨麻猪曾是国家运动中心给运动员滋补身体的上乘肉品。

岷县蕨麻猪（又称岷州藏香油）是合作猪在岷县经过数千年饲养驯化而选育



推广的一个地方特有品种，以草原放牧采食青草根茎为主、舍饲草粉地方杂粮为辅，尤以草场、地埂广泛的蕨麻草根茎（又称人参果）为主要采食对象，所以又称蕨麻猪，《岷县志》（1995年）记载“岷县蕨麻猪”（即岷州藏香油），当地群众又称为石猪子，以放牧为主，耐粗饲。

注：发布会受到多家媒体的关注和报道。著名的网站有：凤凰新闻、凤凰卫视、天天快报、手机快报、手机搜狐、今日头条、兰州美食网等。