



浏阳市省级农业科技园区长沙(浏阳)万洋众创城示范区。陈钰晗 摄

“浏特产”出圈 再攀新高地

——浏阳推进农文旅深度融合做强绿色食品产业链

王 文 肖 霄

生产线上,一道道梅菜扣肉、外婆菜等菜品打包完成;展厅里,前来考察、拿样的外地客商接踵而至……今年以来,浏阳市省级农业科技园(以下简称“浏阳农科园”)的湘菜特色食材供应企业呈现产销两旺之势。

今年8月,省委书记沈晓明在长沙、岳阳调研绿色农产品及食品加工产业发展。他强调,要认真学习贯彻党的二十届三中全会以及习近平总书记考察湖南重要讲话和指示精神,用改革的思路 and 办法,大力推进特色优势农产品标准化、技术化、品牌化建设,做强做优绿色农产品及食品加工产业链,不断推动农业增效、农民增收。

近年来,浏阳市加快发展绿色食品、高新技术特色产业,做强做优绿色食品产业链。绿色食品走出全省规模化、绿色化、品牌化发展新路子,产业基地跻身全国第11位。浏阳农科园以创建“五好”园区为抓手,坚持把浏阳蒸菜和湘菜特色食材供应作为园区支柱产业培育,精心谋划推进,打造全国性产业高地,致力兴产业、优环境、守底线,迈出高质量发展的坚实步伐。

坚持“大环保”理念,建好产业发展“蓄水池”

今年3月,浏阳农科园管委会赴杭州,与“叮叮懒人菜”品牌举行签约仪式,投资方计划投资2亿元在农科园建设生产基地。项目总用地面积约50亩,主要进行猪肚鸡、酸菜鱼酱料包、扇子骨等湘菜特色食材的生产销售。目前项目已完成土地摘牌。

“叮叮懒人菜”隶属杭州小饭柜科技有限公司,是一个专注于餐饮零售化的新消费品牌,目前主要供应盒马、美团买菜等生鲜电商平台。2023年该品牌的酸菜鱼全网销售额达10亿元,占据全国50%以上的市场份额,已发展成为行业头部品牌。

作为浏阳市绿色食品产业链发展的主力园区,浏阳农科园把绿色食品加工企业作为首选招商目标,注重中小企业孵化和服务本地企业做优做强,推动绿色食品产业链延链、强链、补链,为园区招大引强提高核心竞争力。同时,园区坚持“大环保”理念,提前谋划,引导支持聪厨、佳年华、加盛等企业进行技术改造、科技创新,建好产业发展“蓄水池”,壮大产业集群。

园区积极布局浏阳蒸菜和湘菜特色食材供应产业新赛道,设立技术研究院,成立产业协会,开设职业培训学校。以创新推动新质生产力加快发展,多次邀请湖南农业大学、江南大学等院校专家来园开展技术交流,打造更加紧密的“产学研用”利益共同体。

秉持“基础先行、适度超前”的思路,加快完善基础设施。近年来园区投资超4亿元,建成水、电、路、气、公租房等重点项目14个,实现园区颜值和品质双提升。重点推进污水处理厂、自来水厂、创辉路、古沔路建设,建成智慧环保平台;投资2000余万元,推进雨污分流、完成管网改造,从源头减少污染物和碳排放。届时,园区供水能力将从每天3000吨提升至3万吨;治水能力将从每天8000吨提升至2.8万吨。

“浏阳近年来的发展令人瞩目,政府为湘商回归出台了很好的政策,提供了良好的营商环境,我也希望能够回归故里、建设家乡。”杭州小饭柜科技有限公司法定代表人唐万里带着“叮叮懒人菜”品牌项目入驻浏阳农科园,他表示自己是浏阳古港镇人,希望通过支持家乡经济发展的方式回报家乡。

园区党工委书记刘正德介绍,通过多方环保举措,园区全力保障企业用地、用能、融资等生产需求,降低企业供热、物流、冷链等生产成本,全员一盘棋,着力打造企业生产成本的洼地。

作为2024年湖南省传统优势食品产区,浏阳农科园利用得天独厚的自然资源,深耕发展浏阳蒸菜和湘菜特色食材产业。截至目前,浏阳农科园企业总数达126家,其中浏阳蒸菜及湘菜特色食材供应企业达43家,占据浏阳市的“半壁江山”,涌现出“新聪厨”“菜帮主”等一批骨干企业。

2023年,园区湘菜食材供应企业产值达96亿元,占园区总产值的80%,占全省的四分之一。

► 9月14日,浏阳蒸菜研究院揭牌暨浏阳蒸菜“十八碗”发布活动在浏阳市小河乡举行。经过专家评审,从50道蒸菜中脱颖而出的浏阳蒸菜“十八碗”终于揭开了神秘面纱。 张迪 摄



▼ 9月21日,浏阳高朗烈酒酿造有限公司无限风月·无限蒸馆厂品牌发布会举行。公司董事长推介“高朗+农文旅”融合项目。 徐馨君 摄



浏阳蒸菜单品“出圈”,打造绿色食品全产业链

9月14日,“‘蒸’在原乡‘湘’当有味”——浏阳蒸菜研究院揭牌暨浏阳蒸菜“十八碗”发布活动在浏阳市小河乡举行。经过专家评审团前期严格筛选与品鉴,从食材选择、烹饪技艺、口味创新、文化传承等多个维度考量,在50道蒸菜中精选出以梅菜扣肉等为代表的浏阳蒸菜“十八碗”。

优质鲜美的原材料、匠心独运的烹饪方法、醇厚地道的口感风味……久负盛名的浏阳蒸菜,是一张颇具特色的长沙美食名片。近年来,浏阳蒸菜发展势头迅猛,不少连锁蒸菜品牌更是走出湖南,走向全国。此次专家评审团票选最高的梅菜扣肉,就是浏阳蒸菜中的长红单品。

“仅梅菜扣肉这一个产品,我们的年销量就超三亿元。”湖南新聪厨食品有限公司董事长唐步聪介绍,新聪厨是一家扎根浏阳的本土企业,专注湘菜食材20余年,已发展成集湘菜食材研发、生产、销售于一体的大型综合性食品企业,是湖南省农业产业化龙头企业。公司引进湘菜大师把关菜品研发,通过与中南林业科技大学、华中农业大学等院校合作,设立专家工作站攻关基础技术研究,加速产学研转化,推动湘菜经典菜品实现标准化、工业化生产,助力湘菜出湘。

今年7月10日,湖南新聪厨食品有限公司与享誉全球的醴陵瓷器携手推出湘菜新品——“醴浏扣肉”,“让世界爱上湖南菜”为主题,开启“湘菜出海”的探索之旅。一碗“醴浏扣肉”净含量520克,碗上“醴陵碗、浏阳菜,来自老区人民的爱”标识语十分醒目。

“浏阳蒸菜与醴陵瓷器携手,实现了美食与美瓷的完美融合。”唐步聪介绍,接下来企业将积极拓展国际市场,打造一、二、三产业融合的“旅游+美食+工业”新发展之路。“希望通过我们的努力,

能够让湖南美食文化走向世界。”唐步聪说。

传承600年的浏阳蒸菜有着浓郁的地方特色和深厚文化底蕴,已成为湘菜的重要组成部分。梅菜扣肉、外婆菜、手撕火焙鱼、剁椒鱼头……一个个浏阳蒸菜大单品正书写着产业的大故事。

近年来,浏阳市委、市政府高度重视蒸菜产业的发展,出台了一系列政策措施,推动浏阳蒸菜产业向高质量、品牌化方向迈进。打造“从田间到餐桌”的特色产业链,形成“产供销”一条龙、“产学研”一体化的食品及农产品加工体系。

浏阳先后出台《推动浏阳蒸菜产业高质量发展三年行动计划》《推动浏阳蒸菜产业高质量发展十条措施》等政策文件,推动浏阳蒸菜产业做大做强、做响品牌、做出实效。通过规划引导产业发展,当地建设一批生态化、标准化的原材料基地,培育一批从事蒸菜生产、加工、销售、研发的企业,引领浏阳蒸菜产业快速发展,涌现出蒸记、何爹蒸菜、聪厨、汇湘轩等一批全国连锁经营品牌。

浏阳依托蒸菜发展,按照“生产+加工+科技”一体化要求,重点发展绿色食品产业,围绕延链强链,打造产业融合高地。通过发展精深加工、冷链物流、电商销售、工业旅游等新产业新业态,打造贯通产销、融合农文旅的绿色食品全产业链体系。2024年1-6月,浏阳市绿色食品产业链实现产值69.43亿元,同比增长3.11%。

农文旅深度融合,“浏特产”花样出湘、出海

提及浏阳的特产,你会想到什么?浏阳烟花?抑或是浏阳蒸菜?

9月20日,笔者走进湖南新聪厨食品有限公司文化展示大厅,在公司导游的带领下,感受经典湘菜与现代科技融合的独特文化。

2020年,在浏阳市政府引导下,新聪厨在浏阳农科园率先试行开设工业车间工艺参观、湘菜文化馆、湘菜特色食材的研发大楼参观等工业旅游项目,互动增强旅游趣味性。独具特色的湘菜工业旅游项目深受广大采购商和游客的青睐与好评。2021年,新聪厨入选湖南省级工业旅游示范单位。

“让消费者走进企业、走进工厂,近距离了解产品,直观感受产品的品质,能够体现企业实力、生产规模和管理优势。”以新聪厨为代表的工业旅游项目是企业转型发展的重要抓手,也是提升品牌知名度的重要举措,更是浏阳不断探索“食品加工+工业旅游”的行动之一。

9月21日,在浏阳河上游,浏阳高朗烈酒酿造有限公司建造的无限蒸馆厂正式试营业。这是高朗

烈酒集团旗下的一家以威士忌文旅体验为主的威士忌蒸馏厂。在这里,将邀请全球各地的威士忌爱好者进行威士忌酿造的探讨与体验,开创更多风格迥异的威士忌酒液。

公司董事长高开朗介绍,这是公司打造的“新工业旅游”项目,不再局限于传统工业游的参观透明工厂,而是让游客更多地参与主题文旅项目,深度体验公司酒文化。目前公司正在规划建设二期的7000平方米游客中心,届时游客可在这里沉浸式体验酿酒、品鉴、参观等一条龙服务。

值得一提的是,高朗烈酒公司创新开辟一条全新绿色产业链,进一步推动当地农文旅深度融合发展。“酿酒的酒糟不再丢弃,回收再利用变成了上好的牛饲料,让160多头黄牛养得更肥壮;牛粪加工成有机肥,带动当地150多亩糯稻产业发展,为乡村振兴再添一把火。”高开朗说。

浏阳发挥地理标志品牌效应,将产业优势转化为品牌优势,为全面推进乡村振兴提供了有力支撑。例如,浏阳蒸菜产业囊括第一、二、三产业,产业链条长、带动力强,汇聚了一批地理标志品牌,以及更多浏阳优质特色农产品。浏阳蒸菜少不了的“浏阳三宝”——豆豉、茶油和剁椒,如今均拥有地理标志产品的“身份证”。

浏阳市政协党组副书记、副主席涂向阳表示,浏阳将打造绿色产业联盟,推进农文旅深度融合,依托农业资源和产业基础,激活产业发展引擎,推动越来越多的“浏特产”走进大众视野,花样出湘、出海。

金秋时节,快来浏阳,看一场烟花,吃一碗蒸菜,品一杯威士忌,享受不一样的旅游新体验吧。

7月10日,“让世界爱上湖南菜”2024年度聪厨新品发布暨全球推广启动仪式举行。湖南新聪厨食品有限公司董事长隆重推介湘菜新品“醴浏扣肉”。 李健 摄

