"味长香

武冈古城墙效果图



邹丽娜 昌小英 夏建敏

从传统作坊到现代产业

在武冈市豆制品创新集聚产业园内,工人 们正忙碌地将一块块新鲜的豆腐切割、烘烤, 制作成色泽金黄、香气四溢的豆干。

园区内,现代化的厂房、仓库等建筑错落 有致,污水处理和锅炉房等配套设施一应俱 全。"在现代化工业园区内生产,生产效率和产 品品质都大幅提升。"武冈市楚昱食品有限公 司总经理周颂春说。

楚昱食品曾是一家手工作坊。周颂春回 忆,以前家庭作坊每天仅生产400片豆干,还 要担心原料供应、环保和产品质量等问题。 2023年,搬迁至集聚产业园内后,该公司整合 带动40多家小作坊一起生产,统一材料、生产 标准,由小工厂负责前端豆干生产,该公司则 集中精力开发新产品,迅速成长为一家集研 发、生产、销售为一体的规模工业企业。

"现在产量是以前的750倍。"周颂春介 绍,公司还开发出都梁楚煜系列、湘菜原材料 系列、麻辣熟食系列等30多款产品,畅销全国 20多个省市。

武冈卤菜以家族、师徒传承为主,经营主 体大多为手工作坊或摊店,整个武冈地区最多 时约有近600家作坊。小作坊如何蜕变为大 产业?

武冈市委、市政府专门成立特色产业发展 中心,每年安排180万元专项资金,用于发展 卤菜和铜鹅等特色产业。2023年,聚焦卤制品 行业产品安全质量和环境保护,武冈市出台实 施奖补措施,财政安排资金1000万元,对卤制 品企业和小作坊在产值贡献、质量安全、添置 环保设备等实施奖补;切块安排资金1500万 元,对入园生产的豆制品企业补贴排污成本。 建成投用的豆制品创新集聚产业园,已有楚煜 食品、金福元等40余家豆制品企业入驻生产, 带动其他小作坊抱团发展,推动卤菜行业向产 业联盟、产业集群迈进。

该园区配套厂房、仓库、污水处理站、锅炉 房等统一设施,实行统一采购原料、统一污水 处理、统一能源供应、统一生产标准、统一废渣 利用的"五统一"生产原则,规范生产经营,推 动产品品质升级。同时,通过整合资源和科学 管理,有效解决地方豆制品企业、作坊长期困 扰的环保和散乱问题

干年武冈

从小作坊到集群化生产,武冈市双全食品 有限公司也是受益者。该公司本在外县经营, 年产值仅几百万元。得知武冈建成集聚产业 园,负责人段立俊当机立断把企业搬回家乡, 入园生产。"园区提供污水处理补贴等优惠政 策,标准化服务让生产成本大幅降低。"段立俊 表示,没有食品安全、环保等方面的顾虑,企业 当年就实现生产规模的扩大。2023年总产值 达到3000万元。

集约化生产,也并不是对小作坊"一刀 切"。今年来,武冈开展豆制品小作坊办证、环 保等问题服务整改工作,以奖代补支持企业主 体自行完善环保设备等措施;推行卤制品行业 发展"一月一议"工作机制与联点企业市团领导 每周五"企业服务日",对93家小作坊落实"一 企一策"帮扶,为企业解决用工、用地、用能和行 政审批等各类诉求1965件。目前,武冈市已完 成豆制品小作坊就地整改43家,新办理营业执 照34户,发放以奖代补资金17.56万元。

小作坊蜕变,越来越多的老百姓参与到产

稠树塘镇龙田村的豆腐坊,带动全村种植 大豆400余亩,年经营收入达100万元,但由于 污水处理不达标,面临关停。环保部门安排专 人上门指导新建污水处理沉淀池,补贴10万 元增设日处理20吨一体化污水处理设备,生 产设备、卫生条件达标,该作坊今年预计总营 业收入有望突破400万元。

集群化发展推动武冈卤菜产业规模加速扩 大。目前,武冈卤制品企业发展到76家,其中 规模企业38家,年产值过亿企业4家。全市豆 制品个体经营户增加至106家,家庭卤制小作 坊306家,产业带动5余万人增收致富。今年, 预计集群可完成产值超60亿元,对GDP增长 贡献率提升到26.1%。该市连续8年被评为"全 国豆制品加工50强县市",荣获"全国食品工业 强县市"称号。

公司负责人肖保华表示,新技术的应用为豆

干的生产带来革命性的变化。 这项技术由邵阳学院"青菽"团队研发, 该公司与该团队达成投产合作协议,提高生 产效益和产品质量。据介绍,得益科技支撑, 该公司还引进全自动酸浆发酵系统、智能化 卤制工艺与设备,让武冈豆制品卤制技术进 入工业4.0时代。

华鹏食品实现提升的同时,也为武冈整 个卤菜行业的发展提供了新思路。 近年来, 武冈政府和企业对卤菜行业研发资金投入持 续增加,年均增速超过15%,推动企业数字 化进程加快、产品更新加速。其中,湖南 乡乡嘴食品有限公司投资3亿余元自建 医药级制造标准的网红透明工厂,设立 卤味研究所与博士工作站,研究发明团 队多达50余人,产品获得国际美味奖等 多项荣誉,企业荣获"农业产业化国家重 点龙头企业""国家高新技术企业""湖南 省小巨人企业"等10余项国家、省级荣

政企联合,创新升级,武冈卤菜新产品 开发、杀菌保鲜、市场营销快速发展。目前, 该市卤制品产业拥有发明专利36项、实用新 型技术专利112项,全行业自动化生产率提 升到70%。科技创新助力,冈卤菜产业总产 值也由2011年的5.2亿元激增至2023年的48 亿元,今年有望达60亿元。



中国卤菜之

武冈卤菜生产场景及成品卤菜展。



武冈卤菜拼盘。



从地方美食到世界品牌

武冈卤味出口20多个国家和地区

10月份,"k总"品牌连线带火乡乡嘴豆干, 湖南乡乡嘴食品有限公司创始人周李波还因连 线时来不及换鞋,被网友亲切称为"拖鞋老板"。

当晚,在周李波的带领下,k总与直播间上 十万的在线粉丝参观了乡乡嘴工厂办公室、食 堂、生产车间等地方,这场品牌连线,创造了1分

乡乡嘴公司副总经理欧阳飘介绍,该公司开 启"云销售"模式和"直播带货"后,实现销量大幅 提升。其中,今年新研发上市的一款虎皮豆干, 在各平台上线20余天销量就突破10万单,并登 上抖音商城豆干超值爆款榜第一。 线上销售额预计可突破8000万元,增长率达到 30%以上。

如何让武冈卤味走向更广阔的市场? 武冈 以品牌开路,抢占海内外线上线下市场。

该市联合湖南科技大学商学院共同建设 "武冈特色产业电商人才孵化基地",引导企业 走线上销售道路,培育本地特色农副产品触网 销售人员和带货达人;成立武冈卤菜形象专卖 店,在全国启动武冈卤菜连锁专卖店项目,以 "线上线下"结合方式促进销售。

目前,全市已培训电商人才3000多人,在全 国开办武冈卤菜专卖店近200家、经销网点2100 个、专业营销网站3个。引导企业在长沙、广州等 地开设武冈卤制品展销门店10家、卤菜直营店

"我们还组织企业参加农产品博览会、洽谈 会、产销对接会等活动,推动武冈特产走出武 冈。"曾小容介绍,销售渠道拓宽,武冈卤菜销售 收入连年大幅度增长,销往20多个多家和地区。

同时,通过讲好品牌故事,做"亮"武冈卤菜 (铜鹅)大品牌。该市依托已拥有的"武冈卤菜" "武冈铜鹅""武冈豆腐"等地理标志证明商标, 优化品牌准入、退出机制,形成品牌建设的配套 政策体系,建设"武冈优选"公共品牌运营平台, 组建专业的运营团队和协会为企业提供品牌使 用"一站式"服务。在相关服务下,3家企业入选 中国豆制品行业品牌50强。

构建"母子品牌"联动发展模式,按照"区域 公共品牌+区域公共子品牌+企业产品品牌"的 模式,发展包括武冈卤菜、武冈铜鹅等多个区域 公共子品牌。目前,该市特色产业行业已拥有 国家地理标志证明商标9件、中国驰名商标2 件、省著名商标11件,邵阳市知名商标18件。

此外,打造西直街卤菜美食街体验项目,以前 店后厂模式,带动消费者参与推广;参加舌尖上的 "一带一路"国际美食嘉年华、博鳌国际美食文化 论坛等活动,推动武冈卤菜(铜鹅)走出中国、走向

"卤菜是地道的草根经济,传承两千余年的 历史已证明,武冈卤菜已形成了'越草根、越顽 强'的特点,具有蓬勃的生命力和强大的发展潜 力。"武冈市委书记、市长龚畅介绍,目前武冈已 锚定卤菜产业"百亿产值"的目标,支持产业规 模化、绿色化、品牌化发展,把卤菜打造成为富 民、强市的强力引擎。

从手工制作到智能生产

- 卤制技艺进入工业 4.0 时代

间,卤香浓郁,巨大的不锈钢锅里,秘制卤水 在高温下翻滚,散发出诱人的香气。

"这些卤水是我们家传承千年的秘制配方, 也是武冈卤菜独特风味的秘密所在。"武冈卤菜

非物质文化遗产第28代传承人陈福元说。 公司另一车间,现代化的生产线正高效 运转。卤制好的豆干在全自动流水线上迅 速完成保鲜和分装处理。"这套设备通过自 动喷入氮气进行保鲜,不仅提升生产效率, 还能有效锁鲜,留住产品的卤香。"公司法人 代表陈磊介绍,传统工艺与现代技术的结 合,让公司实现从家庭作坊到行业龙头的跨 越式发展。

"金福元"曾以前店后坊的传统模式,经 营了500多年。陈福元之子,"80后"的陈磊 当家后,主动求变,以祖传配方和手工技艺为 本,结合现代科技发展生产,让"金福元"这家 传统作坊迅速成长为武冈卤菜产业的重点龙 头企业。目前,该企业已成功申报2项发明 专利,9项实用性新型专利,并全部实现成果 转化。科技创新,企业生产效率提升10%,销

量提升近 40%。 "传统手工生产效率低,机械化生产传统

湖南金福元食品股份有限公司的生产车 口味难以保留。二者之间的矛盾必须化解。" 武冈市特色产业发展中心主任曾小容表示,金 福元公司的成功转型,是武冈卤菜从传统手工 生产向现代化产业转型升级的一个典范。

武冈以科技创新,推动卤味工艺升级。 该市加强与高校合作,市特色产业发展中心 与湖南科技大学共同创建国家级大豆、铜鹅、 辣椒"科技小院",由该校派出专家和研究生 常驻;与湖南科技大学合作开展武冈卤菜(铜 鹅)与中医传统文化的专项课题研究,组建武 冈市特色产业电商孵化基地;支持乡乡嘴公 司与邵阳学院联合筹建湖南省豆制品重点实 验室武冈研发分中心。

目前,武冈已建成3个国家级、3个省级 "科技小院",推广新技术56项,促成科研成 果转化20项。 11月6日,在武冈市华鹏食品有限公司

的生产车间,一台新型的制浆设备正在运 转。"这项技术被称为二次浆渣共熟制浆技 术,它通过浆渣二次共熟、螺旋式挤压分离和 微压煮浆等核心工艺及装备,有效降低豆腥 味,同时提高蛋白、脂肪和多糖的溶出率。这 一过程突破了传统豆制品的制浆工艺理论, 显著提升豆干产品的品质和食品安全水平。"

本版图片均由武冈市委宣传部提供