



一锅卤水流金淌银,富了群众强了县域 千年武冈“卤”味长香

邹丽娜 昌小英 夏建敏

从传统作坊到现代产业
——草根美食一年赚回60亿

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,生产效率和产品质量都大幅提升。”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

从手工制作到智能生产
——卤制技艺进入工业4.0时代

湖南金福元食品股份有限公司的生产车间,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

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。

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”。近年来,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业中来。

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。

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。”

茴香、桂皮、公丁、草果、陈皮……三十余种地道中草药材,辅以猪骨鸡架高汤,在千年时光的沁润中,成就了大江南北唯一的特色卤菜——武冈药卤。

与北方白卤、川渝红卤等门类有别,武冈药卤始于秦汉,成熟于唐代,相传“药王”孙思邈曾甄选28味食药同源中草药材,这成为武冈药卤的起源。

地道的中草药材,在两千余人间烟火的熬煮下,让武冈卤菜呈现出常卤常鲜、越卤越香、回味无穷的特点,而其蕴含的中草药特性,更令食用者生津止渴、健胃开脾、养颜美容、延年益寿。截至2024年,武冈市共有59位百岁老人,成了远近闻名的“长寿之乡”。

在老百姓舌尖得到满足的同时,武冈卤菜也成为乡村振兴、提高群众获得感的直接来源,目前全国有逾20万武冈卤菜从业者,武冈也被誉为“中国卤菜之都”。

潮平两岸阔,风正一帆悬。

近年来,武冈市真抓实干,打出支持卤制品发展的“组合拳”,卤制品产业连年攀升,捷报频传。2023年全市卤制品总产值48亿元,今年预计近60亿元。“武冈卤菜”变身为县域经济高质量发展的强力引擎,一锅卤水还汇聚成了流金淌银的汹涌潮流。

香飘海外的步伐更是铿锵有力。目前,武冈卤菜产品远销20多个国家和地区。2023年,武冈卤制品出口总额为5066万美元,成了出口创汇的“香饽饽”。

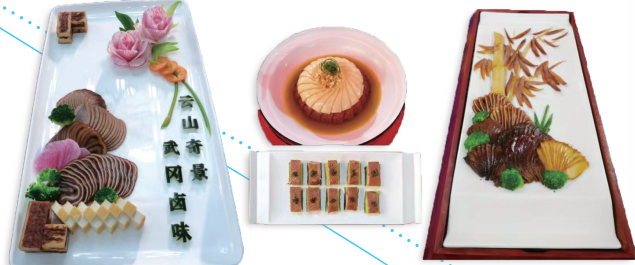
武冈古城墙效果图。



武冈休闲卤豆干。



武冈卤菜生产场景及成品卤菜展。



武冈卤菜拼盘。



武冈猪血丸子制作。

本版图片均由武冈市委宣传部提供