千年卤都的“金”身重塑

——武冈经济开发区卤(豆)制品产业发展观察

邵阳日报记者 贺旭艳 蒋易薇 通讯员 戴微波

9月12日,武冈西直古街区迎来前来休闲观光的人潮。武冈卤菜非物质文化遗产体验馆里,年届70的武冈卤菜非遗传承人陈福元,守着陈氏卤菜代代相传的正宗味道,吸引游客纷纷进店打卡。

陈福元的祖上曾经是岷王府的厨子。几代人手持陈氏秘传配方,使风味独具的陈氏卤菜从家庭走向街巷,从摊担、作坊走向工业流水线。如今,陈福元创办的湖南金福元食品股份有限公司正由儿子陈磊打理,实现了从传统产业向现代工业的转型升级,融入了武冈日趋精彩的文旅融合发展。

作为中国卤菜之都,武冈还有众多像陈氏这样以卤菜为营生的家庭,他们各自的发展轨迹,成就了武冈特色产业集群。在武冈“一优一新一特”的产业版图上,卤(豆)制品排在“一优”的位置,全产业链年总产值预计36亿元以上,已入围省级中小企业特色产业集群。

从作坊到现代工厂,中间隔的不只是一条流水线,还有一座湘西南古城对一门千年手艺的重新安放、对一块金字招牌的金身重塑。

▲金福元卤制品包装车间。

◀华鹏卤菜工厂店。

人潮涌动的西直街。

▶非遗传承人陈福元摆放刚卤制完成的豆腐干。

一座园,聚起三百家作坊

武冈的卤香,来路很远。

相传秦始皇为求长生不老丹,遣卢、侯二生入东海求仙药。二人自知炼不出丹,便逃居武冈云山,就地取材,把宫廷饮食配方与炼丹的中药配方糅合在一起,制出了武冈最早的卤菜。明清两代,它被列为宫廷贡品。2007年,经中国食品工业协会评定,武冈获授“中国卤菜之都”称号。2008年,“武冈卤豆腐”“武冈卤铜鹅”被认定为国家地理标志产品;2009年,“武冈卤菜”成功注册国家地理标志证明商标;“武冈卤菜制作术”“法新豆腐制作术”被列入湖南省非物质文化遗产名录。

可名声在外,日子却过得散。长久以来,武冈卤菜靠一家一户的作坊撑着,标准不一、品牌力弱,污水、废渣也没去处。一块金字招牌,被一个“小”字困住了。

转机从一座园开始。武冈经济开发区里,现代化厂房、仓库错落有致,污水处理站和锅炉房一应俱全。40家企业、300余家小作坊陆续入园,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”模式。

“五统一”落在从业者身上,是实实在在的变化:原料统采,价格稳了;污水集中处理,不用自建池子了;蒸汽集中供应,锅炉拆了,车间的异味也跟着散了。

对93家小作坊,当地落实“一企一策”帮扶措施,以奖代补支持主体自行完善环保设备。工作人员一项一项帮着办证、一处一处盯着整改。“我们针对豆制品小作坊办证、环保等问题开展服务、整改工作。”武冈经开区相关负责人说。

2023年以前,楚昱食品还只是一间家庭作坊。一口锅、几只簸箕,夫妻俩从天不亮忙到天黑。400片豆干,是一家人一天的全部产量。“最怕的不是累,而是心里没底。原料涨不涨价、环保合不合格、这批货有没有人要……”如今,同样是24小时,这条流水线吐出的豆干,是当年的750倍。400片乘以750,是一天30万片。

入园后,楚昱整合带动40多家小作坊一起干,统一材料、统一生产标准,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。

园区之外,产业链的上游也在延伸——武冈铜鹅保种场及基地建设项目正在建设,1个保种场、18个基地。保种场用地10公顷,建育种舍、选育舍、扩繁舍、兽医室、实验室、孵化室,把种源攥在自己手里。

园里的机器还在加。同一条卤(豆)制品产业链的招引清单上,武冈锁鲜米粉项目预计总投资1.01亿元,已完成投资4569万元,8月完成最后8台真空包装机的安装调试,9月全面投产,投产后预计新增营收2600万元。

乡乡嘴卤制品生产厂区。

一口锅,熬出新火候

在园区另一处,湖南金福元食品股份有限公司车间里,卤香正浓。

巨大的不锈钢锅中,秘制卤水在高温下翻滚。“这是我家传承几百年的秘制配方,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传承人陈福元介绍说,按祖传工艺,20多种名贵中草药要经过“五浸五卤”,才能把味道一层层压进豆腐里。金福元卤香干采用武冈特有的原浆点卤法制作豆腐,经浸、煮、过滤、点浆等20余道工序而成。

这些,都是“老”的那一半。而“新”的那一半,静静压在了下一代的肩上。

“金福元”曾以前店后坊的传统模式经营。2000年,“80后”陈磊从父亲手中接过这门技艺。接过来容易,接下去难——传统工艺效率低,走机械化的路子又怕丢了口味。这道难题,老字号绕不开。

陈磊的解法是以家传配方和手工技艺为本,用创新科技把“本”守住。卤制好的豆干,如今在全自动流水线上迅速完成保鲜和分装。“这套设备通过自动喷入氮气进行保鲜,不仅提升了生产效率,还能有效锁鲜,留住产品的卤香。”陈磊说。

一锅老卤,从此学会了“呼吸”。目前,科技创新让该企业生产效率提升10%,销量也大幅提升。

这样的“化学反应”在武冈已成常态。园区相关负责人说,在保留“醋水点卤”“5小时慢卤”等传统技艺的基础上,当地引入蒸汽煮浆、智能拌料、氮气锁鲜等新技术,“既保留传统风味,又推动生产效率大幅提升”。

目前,武冈市卤制品全行业自动化生产率已提升到70%,产品抽检合格率稳定在99.8%以上。

一方水土孕育一方风味,千年武冈卤香滋养匠心品牌。创立于1998年的武冈市华鹏食品有限公司(以下简称华鹏食品),以初心守护乡土老味,以创新赋能传统产业,在时代浪潮中历经沉浮、坚韧生长,同样书写了一段从民间小作坊到省级知名品牌的蜕变传奇。

华鹏食品始终扎根武冈本土特色产业,专注卤菜、豆制品、铜鹅等特色产品的研发与生产。2008年,企业立足长远发展,重磅入驻武冈经济开发区(时称武冈市工业园),累计投资2.3亿元,建成标准化、现代化的卤菜、豆制品、铜鹅专业生产线,完成了从传统手工作坊到现代化工业生产的跨越式升级。企业规模、生产设备、产品销量曾连续多年稳居武冈市行业首位。公司凭借过硬的产品品质与稳定的市场口碑,享誉三湘大地。

深耕实业的道路,并非一帆风顺。华鹏食品的发展之路,有过巅峰辉煌,也走过低谷沉寂,却始终未曾停下前行的脚步。在行业洗牌与市场变革中,企业直面困境、迎难而上,于低谷中蓄力深耕,于变局中突破创新,凭借顽强的韧劲冲出行业重围,站稳了湘式特色食品市场。

从一块豆干到一款爆品,从一间作坊到一座工厂,武冈人慢慢懂了,老味道要活下去,得靠新本事。而梦想,只有坚持,才能实现。

一分钟,卖出两万单

在2024年10月的一个晚上,周李波被手机叫醒时,脚上还趿着拖鞋。

抖音上一位千万粉丝的博主临时提出连线看厂。来不及换鞋,这位乡乡嘴食品创始人便带着镜头从办公室一路走到食堂,再到生产车间,一路走一路拍一路讲。“这车间比我家客厅还干净?”“老板还招人吗?我毕业就想去!”弹幕刷得飞快,一场单纯的品牌连线,硬生生变成一场“大型招聘会”。更让周李波没想到的是,他带货仅1分钟,就卖出了2万单豆干。

2008年,周李波回到武冈建厂。如今的乡乡嘴,自建2个现代化生产基地,总投资3亿余元,年产能3万吨,获评农业产业化国家重点龙头企业。公司设立爱心基金会,累计捐赠500万元用于教育和扶贫;同时设立了阳光驿站、快乐驿站、服务驿站等十大驿站,关怀员工身心健康。

去年7月27日,全国首个“豆干味型研究院”在乡乡嘴挂牌,公司与邵阳学院携手推动产品创新,邀请湘菜大师任伟政担任首席味型研发官。开创的新品类虎皮豆干,以“更入味”的核心优势赢得市场广泛认可,销量稳居全国同类产品第一,并蝉联抖音豆干品类四个榜单TOP1。

长期以来,武冈卤菜虽名声在外,但难以外销。为了破解“走不出武冈”的魔咒,武冈卤(豆)制品产业从渠道、品牌、出海三个方向同时发力。

渠道上,双线并举。线下,武冈在沃尔玛、天虹、大润发等超市开设专区专柜1786家;乡乡嘴等企业牵手零食很忙、好想来等零食供销商,实现销售额2亿元;对接华天酒店等餐饮连锁企业,预计新增销售额8000万元。线上,抖音、淘宝天猫、京东等8个平台齐齐发力,销量大幅提升。

品牌上,重塑公共形象。武冈面向全国征集区域公共品牌名称、LOGO及武冈铜鹅宣传用语,收到名称投稿2387条、宣传用语投稿3841条;拟统一“武冈卤菜”“中国卤菜之都”的包装视觉体系,凡在包装、营销中重点凸显公共品牌的企业,奖补资金分配给予倾斜;制定集体商标使用标准,明确原料、配比、工艺、卫生要求,严格审核授权,违规者依法查处。

文化上,让卤味从“吃一顿”变成“玩一趟”。2025年6月,武冈西直街,总投资800万元、占地1000平方米的“乡乡嘴武冈卤味体验馆”正式营业,现卤现吃的非遗档口、地道湘菜区、特产手信区等九大功能区一应俱全;建设中的卤菜博物馆,计划成为国内外第一家以展示、传承卤菜文化为主体的现代化博物馆;规划升级打造“武冈卤菜一条街”,让门店招牌、街道路灯、墙面彩绘都带上卤味符号。

出海,是破局的另一半。目前,武冈已构建起涵盖大豆种植、精深加工与多元销售的完整产业链,产品远销20多个国家。

2020年以来,武冈卤制品产业年产值从43.8亿元增长至78.9亿元。撑起这一切的,是机制。武冈市委、市政府把卤制品产业提升到“生命工程”的高度,成立由市委书记亲自挂帅的卤制品产业链群党工委,制定“卤十条”专项扶持政策,每年安排2500万元奖补资金;提出打造千亿产业、强链七大工程、突出党建引领、八项提质升级的“1718”发展战略。

新赛道还在不断打开。长圆食品生鲜豆制品项目总投资1亿元,将建成3条生产线及研发中心、冷链物流中心;京物链(都梁)全球仓储物流园项目总投资10亿元,将建设15万平方米高标准、智能化的“京物链全球云仓运配基地”。通过豆腐废水循环利用开发豆清饮品,持续开发即食休闲卤制品、生鲜豆腐、豆渣系列产品等品类,可新增销售收入2亿元;推动广东农垦集团收购整合法新豆腐,项目投运后年新增产值2亿元……

武冈卤(豆)制品的产业链越做越长。千年卤都的金身,正在一点一点地重新贴金。

邵阳日报社出版 本报地址:邵阳市双清区邵阳大道 新闻热线:18907398110 广告中心:5322630 常年法律顾问:湖南乾章律师事务所律师陈正茂
本报发行部自办发行(投诉电话):5315092 本报印务公司承印(咨询电话:5324403) 新闻工作者职业道德监督举报电话:5312501 广告经营许可证:邵市监广登字01号 年价420元