

深挖地标品牌势能,活化非遗技艺传承,搭建立体销售平台,实现全年销量超70万只——

岚谷熏鹅“向天歌”

□张筱惜 裴礼辉 文/摄

“岚谷熏鹅”成绩单

- 2008年,“岚谷熏鹅”制作技艺被评为武夷山市级首批非物质文化遗产
- 2014年,获国家地理标志证明商标
- 2018年,列入福建十大经典名菜名录
- 2022年,跻身省级非遗名录
- 2024年,销量超**70万只**,销售额超**1.2亿元**

- ▲ 2023年,武夷山引入中国科学院上海高等研究院赵志军博士团队
- ▲ 研究岚谷熏鹅营养与风味的数字化
- ▲ 研发生物锁鲜技术
- ▲ 将让熏鹅保质期从5-7天延长至10-15天

依托互联网与物流产业
“锁鲜装”熏鹅飞过山川湖海
成了异乡人餐桌上的“故乡味”



今年3月,南平武夷山闽北白鹅科技小院获批建立
武夷山首条标准化熏鹅生产线已正式投用
日产量最高可达**3000只**
推动传统熏鹅生产向标准化、规模化转型

(严数时 制图)

近年来,岚谷乡探索建立“党支部+企业+合作社+农户”产业发展模式,带动100余户社员以及周边500多名村民“奔富”,年均增收3至4万元。作为闽北地区唯一列入种质资源保护的鹅类品种,闽北白鹅抗病性强、耐粗饲、产肉丰,却也面临品种混杂、繁殖性能较低及优良牧草短缺等苦恼。保种扩繁并非坦途,如何破题?

2014年,锦秀园合作社建起省级闽北白鹅保种场,让纯正的基因得以延续;2022年,“高床早养”模式创新登场——白鹅住进80厘米高的网床,粪便透过网眼落入垫料,既远离病菌,又省了清粪的麻烦。还有意外之喜:鹅粪成了“香饽饽”,发酵成有机肥后,一半肥了场里的牧草,一半走向市场;养殖场的污水经十级沉降池层层过滤,清凌凌地回到农田,滋养出更多生机。

春去秋来,这里培育出一支“沉得住、留得住、能管用”的科技特派员队伍,逐步构建起闽北白鹅无抗养殖体系,把技术“种”进了田野间。溪水奔流不息,白鹅越游越远。武夷山依托市、乡两级乡村振兴公司,将白鹅养殖拓展到周边县市区,联动其他省重点养殖区高效协作,共同勾勒“土特产”的共富图景。

“地方品种保护是一项需要长期坚持的工作。”科技特派员、建阳区营口镇乡村振兴发展中心高级兽医师李荣正说,“这些年我们持续发力,但闽北及周边纯正种苗供应仍有缺口,接下来还要继续下硬功夫,以期早日填补空白。”

亲本选育、牧草筛选、人才培养……以打造可推广、可复制的闽北白鹅养殖模式为目标,武夷山的脚步从未停歇。

今年3月,南平武夷山闽北白鹅科技小院获批建立,成为南平市首批17家科技小院之一。福建农林大学动物科学学院教授连森阳作为责任专家,带着研究生驻场专攻高效繁殖,为保种繁育注入“智”力。

“保护好闽北白鹅种质资源,才能有源源不断的‘活水’,再依托这些资源去开发利用。”连森阳说,“比如选育好的个体进行常规育种,通过基因测序等开展分子育种,都是我们未来的方向。”

得益于产业链上下游的协同带动,岚谷乡已发展成为闽北最大的白鹅保种、养殖、加工基地,年出栏白鹅约10万羽,年加工熏鹅系列产品达400吨。要想让百年老味道“山货出山”,保鲜是关键。

2023年,武夷山引入中国科学院上海高等研究院赵志军博士团队,研究岚谷熏鹅营养与风味的数字化,深耕熏鹅产业现代化发展“试验田”。“锁鲜技术是熏鹅产品的‘芯片’,目前已完成保鲜测试,正在进行中试放大。”赵志军介绍,用微纳米气泡深度清洗技术给鹅“洗澡”,能从源头提升原料洁净度,充氮锁鲜技术不仅阻断氧化与微生物滋生,还能保持原有色泽和口感。

这项生物锁鲜技术,将让熏鹅保质期从5-7天延长至10-15天,叩开大江南北的市场大门,给食客更好的赏味体验。

规划“一盘棋”,谋事“一条心”。建设具有县域特色的现代化产业体系,话语掷地有声。

今年6月,武夷山三茶集团有限公司与武夷山市乡愁沈丹食品有限公司合资200万元,成立武夷山恒实食品有限公司。

盛夏骄阳似火,乡愁公司副总经理沈斌干劲十足:武夷山首条标准化熏鹅生产线已正式投用,日产量最高可达3000只,推动传统熏鹅生产向标准化、规模化转型。

产业生态协同“拨清波”,共富之路越走越宽。山水间,这只“小熏鹅”正不断迎来全产业链向纵深发展的“大市场”。



记录白鹅种质资源数据



闽北白鹅科技小院



“锁鲜装”熏鹅产品

发展

一缕乡愁“向天歌”

在岚谷乡,白鹅早已不只是畜禽。

每年农历九月前后,秋风刚染黄田埂,村民们就忙着挑鹅苗。“现在养,过年正好上桌。”横源村里,老人掐着指头算日子。那肥嫩喷香的熏鹅,是年夜饭桌上雷打不动的主角。

与其说是佳肴,不如说是刻在骨子里的年味:一端拴着灶台边蒸腾的烟火,一端系着千里外游子的归心。

这份带着温度的乡愁,正顺着产业的脉络蓬勃生长。

从2008年成为武夷山市首批非遗,到2014年拿下国家地理标志证明商标,2018年列入福建十大经典名菜名录,再到2022年跻身省级非遗名录,“岚谷熏鹅”的招牌越擦越亮。

2024年,武夷山市熏鹅销量超70万只,销售额冲破1.2亿元,老手艺熬出了新滋味。

“‘鹅九娘’品牌近一年约销售20万单,折合13至15万只鹅,月销售额约400万元。”谈及消费市场,沈斌眼里有光,“不久后,日产能可达600至800只,马力全开可达3000只。年销售额目标1.5亿元,税收约500万元。”

依托互联网与物流产业,线上覆盖抖音、天猫、京东等平台;结合非遗技艺与文化体验,线下门店稳步拓展。“锁鲜装”熏鹅飞过山川湖海,成了异乡人餐桌上的“故乡味”。

去年国庆,乡愁公司联合网络大V“正能量小明”,两场直播卖空13000多单。近200万元的销售额里,满溢着四海游子对家乡的念想。

在武夷山生态创业园区,锦秀园蓝师傅鹅业项目正拔地而起。届时,生态加工车间里飘着卤香,直播展销中心架起镜头,检验检疫中心守着安全关,还有专门的研发室琢磨新口味。

“将来游客能亲手学熏鹅,看老师傅抹盐、熏烤,闻着松木香气讲故事。”徐丽妹想象着热闹场景。

未来,不止于此。

在岚谷乡,人们正翻出老账本,把熏鹅的百年故事编成册子;办起“武夷·熏鹅美食汇”,鹅形玩偶、诗词书签成了抢手货;拍摄视频教网友辨肉质、讲卤料秘方;对接三茶集团,要把岚谷乡横墩村毛家桥打造成“熏鹅主题村”……

熏鹅从岚谷往外“飞翔”,前路愈发清晰:

——挖深品牌根脉。续展“岚谷熏鹅”地理标志商标,和岚谷商会一起定规矩:谁能用商标、怎么用料、啥标准算合格,都明明白白。让挂着“岚谷熏鹅”牌子的,都是实打实的好味道。

——织密营销网络。来武夷山的游客,以后能“看印象、坐竹筏、喝岩茶、啃熏鹅”,一条龙体验全安排上。线上更热闹:传承人直播熏制全过程,匠人故事配着“滋滋”油香,让全国网友隔着屏幕流口水。

——做活文旅融合。毛家桥“熏鹅主题村”里,看鹅悠游,与鹅嬉戏,品尝全鹅宴,还能向老师傅学手艺,把白鹅熏得热辣鲜香……

因为一只鹅,爱上一座城。这只从武夷山水间飞出的白鹅,带着乡愁与希望,正朝着更广阔的天地“向天歌”。

“舌尖乡愁”也是“共富引擎”

参天大树,必有其根。怀山之水,必有其源。闽北一流的生态环境和优越气候,为南平乡愁产业发展提供坚实基础。

见到59岁的省级非遗代表性传承人徐丽妹时,她正站在灶台边娴熟地俯身翻动竹篾架上的熏鹅,糯米与武夷岩茶在文火中腾起青烟,渐渐将鹅肉熏成琥珀色——这场景,与《武夷山市志》记载的“烟香扑鼻,皮滑肉嫩”画面重叠,四百年生生不息。

这份传承的底气,源自硬核的实力。1500亩的繁育基地、2014年建起的省级保种场守护着纯正种质,福建农林大学的专家们入驻科技小院,正通过基因测序等优化育种,让“百日鹅喝山泉、追水草”的传统标准有了科技支撑。

小小一只熏鹅,一头连着农民增收,一头连着美好生活。但要让“舌尖乡愁”有更好的“钱景”,必须从“单兵突围”变为“协同作战”。

“党支部+企业+合作社+农户”的链条,让白鹅成了共富纽带。几百名村民跟着学养鹅,更多的乡亲则一道做熏鹅、卖熏鹅。标准化生产线日产能达3000只,充氮锁鲜技术将保质期从7天延长至15天,让武夷味道飞向全国。2024年,销量70万只、销售额1.2亿元的成绩,写满市场对乡愁的偏爱。

“武夷·熏鹅美食汇”的鹅形文创成了抢手货;观鹅、学技、品宴的文旅路线正在规划……武夷山深挖地方美食文化的历史纵深,用烟火气烹煮乡愁,打造乡村游新的“引力场”。

“金鹅”振翅,再次证明打好特色牌,就能蹚出共富路。

后记



中国供销合作社
CHINA CO-OP

闽北白鹅良种繁殖示范基地 武夷山市岚谷锦秀园种养殖农民专业合作社



闽北白鹅保种场的“游泳池”