

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



(严敷时 制图)



## 发现

### 深山白鹅“浮绿水”

一只茶熏鹅,藏着最地道的武夷味。

武夷山地处福建西北,山高水冽,溪涧如网。幽谷间流淌的碧水,淬出了当地饮食里那股鲜咸香的劲道,岚谷熏鹅便是这片山水最生动的味道记忆。

回望南宋,朱熹曾以“熏鹅佐茶”款待宾客,茶香与鹅香在席间交融;明朝嘉靖年间,建州教谕李士龙为这口独特风味倾倒,挥笔题下“天下一味数熏鹅”;

明清时,商旅们翻越武夷古道外出贩茶,行囊里总捎着风干的岚谷熏鹅,留下“一翅压千愁,半斤解乡愁”的喟叹。

《武夷山市志》更明确记载:“熏鹅体外呈金黄,油滋滑润,烟香扑鼻,皮滑肉脆,为宴席之佳肴,当以岚谷为最……”

多少回忆里,成群白鹅游弋在青绿田野边的溪水中,红掌拨动粼粼波光,时而伸颈汲饮,时而扑棱翅膀,惊起一串碎玉般的涟漪——这灵动画面,为舌尖上的乡愁埋下了最初的诗意图。

“天下一味”香从何来?

“我们岚谷熏鹅和别处不一样,专挑‘百日鹅’——就是在溪滩上追着水草跑、喝着山泉水长大的鹅。做的时候要加糯米、茶叶和特制米酒,吃起来肉质绵密,一半是溪水‘喂’出来的。”

徐丽妹是岚谷乡横墩村村民,守着养鹅、做熏鹅的老手艺办起合作社,用十六年光阴把“鹅经”唱得愈发响亮。不久前,她成了省级非遗代表性传承人,让老手艺在新时代重焕光彩。

“得益于独特的工序,岚谷熏鹅的口感层次特别丰富。”武夷山市餐饮烹饪行业协会会长吴旺华说,这工艺源自数代人攒下的生活智慧:百日龄,散养、体重约3公斤的闽北白鹅,是刻在骨子里的“优选标准”。

成鹅除毛洗净,整只入锅卤煮至七八分熟;沥干后全身涂抹农家自制香辣酱、椒盐及姜蒜等调料;文火将糯米烤得焦香出烟,再架上竹篾,撒入桂叶、茶叶一道熏制;直到鹅肉染上诱人的琥珀色,最后在锅边浇上一碗农家“岚谷冬酿”,酒香混着肉香瞬间腾起,才算大功告成。

随着武夷山旅游业发展,岚谷熏鹅成了各大旅游推荐榜上的“头牌菜”。

随意走进一家土菜馆,大概率能遇见它的身影:切块的鹅肉色泽如秋熟的稻谷,裹着鲜红的辣椒粉,皮脆肉嫩,香味浓得化不开。大口咬下,辣劲如“猛虎下山”般撞击口腔,仿佛能一路冲到天灵盖。撑过这股猛烈,丝丝清甜、幽幽茶韵、温润桂香味便依次在舌尖浮现,齿颊生津,紧紧地抓住食客的味蕾。

不少酒店还琢磨出“武夷鹅宴”,用蒸、烤、卤、炖、烟等花样,端出岚谷熏鹅、茶香白鹅、鹅湖盛筵等十多道菜品,从食材选择到取名摆盘,处处藏着对“鹅”的巧思。

当年那只喝着武夷山泉水长大的白鹅,顺着崇阳溪的碧水“游”出了群山。从“地方民吃”到“地方名吃”,它成了绿水青山间的一张“金名片”。

## 发力

### 三产融合“拨清波”

晨光漫过山坳,成群白鹅循着牧草的清香,撞进岚谷乡横墩村的原野。“鹅鹅鹅”的歌声此起彼伏,唱醒了传统美食,也唱响了乡村振兴的致富经。

“我们这儿的鹅,跟周边县市都有渊源。”武夷山市岚谷锦秀园种养殖农民专业合作社理事长兰秀繁站在基地前,笑意盈盈地说,合作社专做保种、育种,就是要让闽北白鹅从岚谷飞向四面八方。

青山绿水间,1500亩良种繁育基地铺展开来:5栋种鹅舍依山而建,毛茸茸的黄色小鹅在“高架大床”上蹒跚学步;羽毛丰满的大鹅扑进池塘,阵阵“嘎嘎”声格外热闹。

“你看,山坡上、田野间蓬勃生长的翅果菊都是鹅的口粮,养鱼、鹅粪发酵等技术,让这里实现绿色养殖和循环经济。”岚谷乡党委副书记江少荣接过话茬,指向周边田野,话音落处,是一条串联牧草种植、鹅苗繁育、白鹅回收、熏鹅加工销售的特色乡村共富路——

农闲时,村民养上一群鹅,到田间吃草,让鹅粪为休耕田积肥,既能多一笔收入,还减少稻田除草成本和化肥使用;合作社供应鹅苗、兜底收购,技术人员上门指导,解了农户“养得好、卖不出”的顾虑,也为熏鹅守住了稳定的原料“活水”;集中孵化、育雏、技术管理、防疫、回收的模式,为白鹅良种科学高效养殖筑牢根基……

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场短缺等苦恼。

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,“高床旱养”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“沉得下、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、建阳区莒口镇乡村振兴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”。

## 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想念。

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,皮滑肉脆”画面重叠,四百年来生生不息。

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“单兵突袭”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悠久,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。

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



记录白鹅种质资源数据