

法式鹅肝、鱼子酱……

小县城的「隐藏款」

土特产「藏」不住了



今年初,黑龙江文旅大火,国内南北省份互赠特产带动了多款土特产走俏。和以往的土特产不同,有些土特产往往不被公众熟知,很多甚至连当地人都不知道,原来在自己家乡的小县城,还隐藏着这样的大产业。这些土特产被人们亲切地称作“隐藏款”土特产。



人们吃到的鹅肝,很可能就产自安徽省的霍邱县。

法式鹅肝传统上由朗德鹅的鹅肝制作。

全球45%法式鹅肝产自中国

小县城隐藏世界美食

鹅肝,在中国的饮食图谱里并不陌生,卤水鹅肝是潮汕地区的一道知名卤菜。不过要是提到“法式鹅肝”,可能很多人会联想到“法国”“高级西餐厅”等关键词。

实际上,现在全球45%的法式鹅肝产自中国。人们吃到的鹅肝,很可能就产自安徽省的霍邱县。在霍邱县,引种于法国的朗德鹅养殖和加工制造企业共有100多家,年生产鹅肥肝5000吨以上,成为全国最大的鹅肥肝生产基地。

今年年初,在网络“土特产摸底”中才广为人知的安徽霍邱土特产“法式鹅肝”,实际上已经在中国默默发展了二十多年,它是现任中国畜牧业协会水禽分会会长的胡建远当时从山东的一家法国投资企业中引进来的。

从摸索养殖培育到产品推销,胡建远学着注册公司、注册商标,霍邱鹅肝也有了属于自己的品牌,并开始一步步走向全国市场。

在今年春节哈尔滨文旅引发的这轮土特产网络热潮里,全国各地自亮家底,“霍邱鹅肥肝”从众多土特产中脱颖而出。“高大上”的食材和名不见经传的小县城,形成强烈的“反差萌”。霍邱鹅肥肝也借着网络流量,迎来了“出名”的机会。

胡建远表示:我们的鹅肝知名度快速提升,销售也增长30%以上。

最近几年,霍邱鹅肝的产业链不断延长。除了销售鲜鹅肝,他们还开发出红酒鹅肝、玫瑰鹅肝等十多个熟食品种和口味,继续将流量变销量,让隐藏款变成爆款。



铜仁有“世界抹茶超级工厂”的称号。

全球60%鱼子酱来自中国

年产量高达260吨

鱼子酱是一种多用于西餐的高端食材,由鲟鱼的鱼卵加工做成。以前鱼子酱大部分产自法国、比利时等国家,但如今中国已经成为世界上最大的鱼子酱生产国和出口国,每年产量约260吨,供应着全球60%的市场。

其中四川雅安天全县一家鱼子酱生产企业在2023年生产了60吨鱼子酱,占全国产量的23%,这个产业源于这家企业在十几年前的鲟鱼养殖。

在当地农业部门的帮助下,企业在不断试错中积累经验,当地也拿出资源为企业提供技术支持,同时创新推出“共享鱼池”的发展模式。

四川省雅安市天全县农业农村发展中心主任彭继林说:“共享鱼池”主要是村集

体经济组织筹集资金,按照企业的标准修建鱼池,将鱼池返租给企业使用。村集体经济组织每年可以从企业中取得投入资金8%左右比例的分红。

产销总量全球第二

贵州小县城变身“世界抹茶超级工厂”

在今年火热出圈的还有一种农特产品——抹茶。在贵州省铜仁市江口县一个城镇人口不到十万的小县城,建有全球最大的单体抹茶精制车间,铜仁更是有“世界抹茶超级工厂”的称号。

现在江口县的抹茶产销量占全国的四分之一,产销总量全国第一、全球第二。开年的头一个季度,一家工厂的订单创历史新高。最近接到的订单有200多吨,订单生产出来后将会发往国内的30多个城市,以及海外40多个国家和地区。

铜仁是如何把抹茶发展成面向全球销售的大产业呢?这源于十多年前有客户专门到这里寻找抹茶原料。

要想做出好的抹茶,先得种出符合要求的茶叶。当地农业农村局专门成立了农业技术专家团队,到各个茶园种植基地,从选种到种植、管护,全链条教授技术。

2016年,当地茶企开始组建专业的研发团队到国外学习。一边将学成的技术进行应用,一边在此基础上进一步研发突破,最终研制出完全自主知识产权的抹茶生产线。

现在除了生产抹茶,铜仁市也开始探索抹茶产品全产业链的打造。由政府搭建合作桥梁,通过“龙头企业+合作社+农户”的方式保障抹茶产量,辐射带动全省22个县区的61家涉茶企业以及10万名茶农抱团发展。

..... 相关链接

鹅肝的贵族历史

不同于中式鹅肝,法式鹅肝历经数代达官贵族的背书,最终成长出高贵的模样,它与鱼子酱、松露并称为“世界三大珍馐”。

历史上不乏对鹅肝青睐有加的名人,例如凯撒大帝,被认为是史上最早宣称爱吃鹅肝的名人;还有路易十六,他的推崇使得鹅肝的名号广为人知,最终发展成法国特色美食。

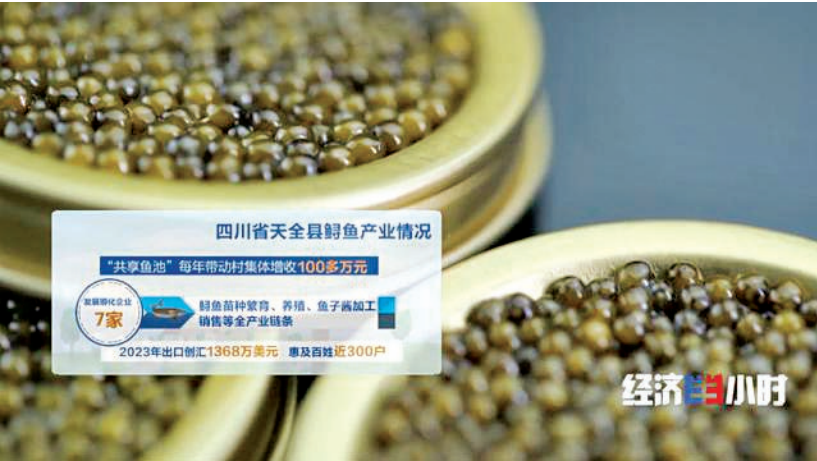
这枚小小的鹅肝也的确是道诱人的美食。

“法式鹅肝”里用的“鹅肝”并不是普通鹅肝,而是肥肝(法语名 Foie gras。根据法国法律,鹅肝酱被定义为通过塞食使鸭或鹅发胖后获得的肝脏)。传统上由朗德鹅的鹅肝制作,近些年也有地方采用佩里戈尔鹅。

为达到预期的口感,“法式鹅肝”往往不能自然长成。人们需要在鹅成长到一定阶段后对其进行强制填饲,使鹅的肝脏变得肥美。

这样养出来的鹅肝,脂肪含量40%~60%,在脂肪的作用下,入口质地如奶油般柔滑,还附带有一种独特的混杂了甜味的淡淡坚果香。而且,别看它虽然脂肪含量高,但多是对人体有益处的不饱和脂肪酸(占65%~68%),每100克鹅肝中卵磷脂含量达4.5~7克,脱氧核糖核酸含量达9~13.5克。营养价值也为“法式鹅肝”添加上一层更丰满的滤镜。

据说,世界上最贵的鹅肝可以卖到4000元一公斤。



雅安市天全县一家鱼子酱生产企业在2023年生产了60吨鱼子酱。

据央视新闻

据科普中国