

“千年火腿”创新路

□本报记者 蔡希师

金华火腿是金华市最具特色、最有代表性的一张“名片”,曾获德国莱比锡国际博览会金奖、巴拿马国际商品博览会金奖等荣誉。

2024年,金华火腿产业发展势头强劲,火腿产量400万条,产值23亿元,比上年分别增长14.3%、15%。当前,金华的火腿生产企业通过不断优化完善产品标准体系,有效提升火腿质量。

产业转型:“年轻化”趋势

“忙时务农闲制腿,勤纺木棉多养猪。”这是在金华市东阳、义乌农村流传的谚语,而养猪做火腿是当地传承的习俗,但与大多数传统消费品产业类似,金华火腿也面临着产业转型升级的问题。

“它既有冰淇淋的甜味,还夹杂着火腿的香味,口感很特殊,不错。”在金华市金字火腿股份有限公司的门店里,一位年轻女孩正品尝着公司的特色产品火腿冰淇淋。

据了解,这款产品出自金字火腿公司总工程师马晓钟之手。作为从事火腿产业40余年的专家,马晓钟对当下年轻人与火腿之间的联系有着独到的看法:“年轻人不是不吃火腿,而是喜欢便捷和多样化地吃火腿。”马晓钟说,要将火腿更好地融入年轻群体当中,就必须逼着自己改变,去迎合年轻人的消费观,牢牢抓住他们的喜好。

从香脆的火腿饼干到营养丰富的火腿八宝粥,再到浓郁诱人的火腿酱,乃至晶莹剔透的猪蹄冻……马晓钟犹如一位美食探险家,召集了十多位充满激情的高校食品专业人才组成“腿肉创意军团”。他们在这个“一条腿”的奇妙世界里不断探索与试验,携手金字火腿,共同开启了一场别开生面的“年轻化”美食革命之旅。

马晓钟团队的“探腿之旅”并非单一吹响的号角。在金华市农业农村局的鼓励和支持下,该市多家企业构建以高端发酵肉制品为引领的新产品体系,推动可作为主食的低盐半发酵火腿发展,创新开发以火腿为原料的高附加值产品,如火腿月饼、火腿冰淇淋、火腿预制菜、即食火腿丝等衍生品,适应年轻消费新动向。同时,大力开展火腿“发酵肉制品”质量安全提升工程,有效引导单一火腿加工企业向以火腿为主的肉制品加工企业转型,积极推动企业拓展生产发酵火腿、发酵香肠和发酵肉块等高附加值产品,消化加工包括后腿在内的整只金华猪,促进金华猪产业发展。

技艺传承:现代“学徒制”

踏入金华市首个火腿文化主题公园,仿佛穿越时光隧道,各式各样的模型、栩栩如生的雕塑、引人入胜的图文解说,以及实物展品,共同编织出一幅金华火腿从悠久历史到精湛工艺,再到丰富营养价值和独特饮食文化的绚丽画卷。这里不仅是市民休闲娱乐的好去处,更是一个深度了解金华火腿文化的知识殿堂,让每一位访客都能在轻松愉悦的氛围中收获满满。

“我们想充分发挥‘金华火腿’历史文化优势,讲好精彩故事,让消费者全面了解火腿的历史渊源和制作工艺,感受火腿文化魅力。”金华市农业农村局相关负责人介绍,火腿文化主题公园和特色街区的建设,是以文旅一体化推动产业发展,强化消费者对金华火腿食用价值、烹饪方法、独特文化的认同。

传统产业振兴,关键在人才。2024年4月,金华市在全国开办了首家火腿学院,由金华职业技术大学、金华市市场监管局、金华火腿行业协会等多家单位联合成立,是一所“技能人才培养、文化品牌研究、产品生产创新、产业技术服务”四位一体的现代产业学院。学院师资队伍由高校专

业教师 and “非遗”传承人共同组成,形成“学院派+学徒制”的现代学徒制传承模式。

“在家庭熏陶下,我从小想当‘会制作、懂品鉴’的‘吃货’,去年如愿考取了金华职业技术大学的食物专业。”金华火腿学院首届学生闫丹诚说,这次拜师更加坚定了他传承“非遗”技艺,投身火腿行业的职业规划。

除了注重新生力量的培育,人才引进同样是推动产业振兴的重要一环。在针对金华火腿产业发展的十项扶持政策中,明确提到对金华火腿产业人才团队的引进支持。为促进国内外顶尖专家研发团队的形成,金华市设立专项经费,涵盖教学培训、专业服务、顾问咨询等多个方面。



品牌提升:“旅”“网”齐赋能

在当今农文旅领域竞争日益激烈的背景下,金华的熊猫猪猪国际牧场展现出非凡魅力,开业短短三年,便吸引了超过200万名游客前来打卡。

“这是哥哥小鸟,这是妹妹小拉,它们就是猪猪堡的主人。”在参观人群中,一名被家长抱在怀中的小女孩,手里拿着猪猪玩偶,向她的父母介绍着她眼中的猪猪乐园。能让小朋友产生IP概念,正是得益于园区内随处可见的猪猪元素,无论是扶梯上精巧镂刻的熊猫猪猪图案,还是售票处醒目的巨型猪鼻子装饰,都将这个憨态可掬的“熊猫猪猪”形象提升为一个鲜明的文化标志。

占地1200亩的欧式建筑群被连片茶田、竹林和草坪环绕,漫步园区,记者发现,园区采用流行的“网红”艺术化展示风格,充满科幻氛围的时光隧道、形态憨厚的猪猪雕塑,及巨大的金华火腿造型等,这些精巧的设计为游客营造了一种沉浸式的体验,让他们能够在趣味横生的互动中享受新奇与乐趣。

“它自‘出生’就自带流量。”熊猫猪猪两头乌产业发展有限公司董事长沈建军告诉记者,流量的背后是巨大的消费力,2024年熊猫猪猪总营收1.05亿元,其中旅游收入3000万元,鲜肉及肉制品7500万元。

在数字经济大背景下,传承千年的金华火腿,如何借机破圈、借梯登高,在精益求精保证产品“做得好”之余,还要想办法“卖得好”“口碑佳”。

金华市永圣食品有限公司于2014年10月开设金华火腿天猫店,“触网”十年后,火腿销售量成倍增长,为扩大产能,工人从原来的十人增加到如今的七八十人。”公司相关负责人滕楚雯介绍,他们完成了从家庭小作坊到初具规模的火腿企业的蜕变。

在东阳火腿智慧化样板工厂,浙江移动金华分公司通过建设电商直播数据驾驶舱中心、4K直播中心、直播运营中心,打造专业的“网红”直播基地,并依托“网红经济+商圈产业+直播平台”的核心优势,以“直播+电商带货”为载体,实现对金华火腿商品策划、推广、直播全程管理能力的全方位赋能,进而提升金华火腿品牌影响力,带动金华火腿销量。

“我们充分发挥金华市场大市、电商大市优势,积极探索火腿电商发展新途径,鼓励和支持本土电商推广火腿,引导线下火腿门店逐步向直播电商、跨境电商等电子商务延伸,提升销售效果。”金华市农业农村局相关负责人告诉记者,目前,该市大多数火腿企业在淘宝、抖音上设有店铺,其中金华火腿公司、金字火腿、金年火腿、金苏火腿等企业销量排在同类产品前列。