

好山东

齐鲁晚报

A06-07

2024年2月29日
星期四

主编：任志方
责编：于海霞
美编：陈明丽
组版：颜莉

扫码进入齐鲁壹点
“好山东”专题

好山东

好客

五城独尊

『法式鹅肝』从沂蒙老区走向国际餐桌

占领全国七成市场，源自法国的这道高端名菜如何与临朐结缘

近日,尔滨的蔓越莓、四川的鱼子酱、甘肃的南美对虾这些“隐藏特产”拉开了一场“全国农业大摸底”。山东潍坊临朐的鹅肝也因此再度出圈。一身灰色羽毛,叫声激昂,双眼炯炯有神——原产于法国朗德的朗德鹅,如今在沂蒙老区临朐大量养殖,为国内外的鹅肝制品提供重要原材料。

鹅肝,又称鹅肥肝,欧洲人将鹅肝、鱼子酱、松露誉为“世界三大珍馐”,是法国传统名菜。一道源自法国的高端名菜,是如何与山东这个县城结缘,又是如何发展成为当地强势行业的呢?

文/片 记者 马小杰 王佳潼

国内七成鹅肝来自临朐 50克售价达上千元

“俺山东还有这好东西?”“鹅肝主要产地是临朐?那我这么多年吃的白菜豆角算什么!”“我去法国玩的时候吃的鹅肝该不会就是临朐的吧?”……随着“临朐是法式鹅肝主产地”的信息在网络上不胫而走,网友们纷纷对这一消息表示惊讶。

鹅肥肝有着独特的香味、质地饱满细嫩,同时不饱和脂肪酸与多种维生素含量较其他禽种高,被誉为“世界绿色食品之王”。目前,国内各大西餐厅、星级酒店、高档餐厅和会所均有以鹅肝为主的菜系,一片50克的鹅肝可以卖到568元、768元甚至上千元。

春节假期,位于临朐蒋峪镇的春冠·3R厨房鹅肥肝预制产品加工车间内,工人们仍在忙着赶制订单。“今年过年我们都没停工。”山东春冠食品有限公司总经理马丽君告诉记者,目前国内的顶级酒店、高级西餐厅、日料店,都是临朐鹅肝的稳定客户。

在距离春冠食品仅30公里的城关街道,有另一家鹅肝行业的龙头企业——山东尊润圣罗捷食品有限公司。在圣罗捷的展厅里,不同级别的生鹅肝、冰激凌鹅肝,金砖鹅肝,樱桃鹅肝,红酒蓝莓鹅肝、鹅肝酱等产品摆满了冷柜和展架,整块的生鹅肝轮廓清晰,表面光滑细腻,形状饱满,呈均匀的淡鹅黄色。“目前,我们的产品种类多样,有生制品,有熟制品,适合餐厅、商超等多种消费场景。”尊润圣罗捷总经理高元良说。

今年68周岁的高尚坤从2004年就开始养朗德鹅,是养殖户里的“元老级人物”,“在此之前我是养奶牛的,但牛奶的市场行情不稳定,一直不挣钱。”高尚坤是临朐五井人,现在是圣罗捷的合作养殖户,“现在一年养8批鹅,每批出栏在1200只到1400只左右,一只朗德鹅的纯利润在30元左右,一年能挣差不多30万元。”对于养殖户们来说,养朗德鹅最大的好处就是价格稳定,养殖附加值高,“从厂里买鹅苗,育雏填饲之后再卖给厂里,来源、销路、价格都很有保障”。

“最初,我们这里多以散养、初加工为主;后来,县里出台相关政策,鼓励龙头企业带动产业发展,鹅产业在这里逐渐成了气候。”蒋峪镇党委书记马晓文说,他们乡镇已有6家专业养殖场,78家专业养殖农户,发展社员3000多人,为养殖户创收2亿元。

据了解,潍坊临朐是全国最大的鹅肥肝生产基地,相关行业企业105家,从业人员6000多人,年出栏朗德鹅500万只,占国内市场的70%。不仅产量高,而且质量好。“在市场上,临朐出产的鹅肝比其他地方出产的鹅肝价格都

贵,假如临朐的鹅肝卖100元,其他地方的鹅肝可能就只卖到70元。”经销商王先生说。

临朐与朗德省在同一纬度 为“洋鹅”提供优质生长环境

临朐,一个2019年才摘掉贫困县帽子的小县城,是如何与鹅肝这道法国高端名菜结缘的呢?

朗德鹅原产于法国西南部靠比斯开湾的朗德地区,是著名的生产鹅肥肝的品种。1988年,尊润圣罗捷的前身临朐三利鹅业有限公司从法国露家公司引进了1万只朗德鹅,开启了临朐鹅肥肝产业的发展之路,也拉开了中国鹅肥肝产业的序幕。

1998年,尊润圣罗捷董事长高世峰第一次见到来自法国的朗德鹅,“非常稀奇、非常高贵、非常高端、非常奢侈。”谈及初印象,他用了四个“非常”来形容,“那个时候厂里工人一月的工资都不一定买得起一公斤鹅肝,就是贵族食品。”当时的鹅肝全部出口日本,价格在每公斤45美元上下。

“临朐与朗德省在同一纬度上,地理环境也相似,湿度、气温、土壤的相似度超过95%,形成了得天独厚的优势。”高世峰说,在临朐长大的朗德鹅的品质,与法国原产地的品质几乎一模一样,甚至更好,“我们的优势在于人工成本低,在喂养过程中能更加精细,所以鹅肝的品质也更好。”

跟漂洋过海而来的朗德鹅一样,精细化的喂养方式同样来自法国。1998年,在法国畜牧博士凯森的帮助下,圣罗捷引进了法国整套先进的技术和管理模式及屠宰生产线,建立了完善的饲养管理及防疫体系。工作人员跟随凯森学习了法国先进的鹅肥肝产业技术,包括朗德鹅的孵化、饲养、育肥、填食、屠宰、取肝、保存、运输等各环节,“当时经凯森技术指导后的工作人员,也慢慢成为‘半个专家’,后来还有些外地员工回老家自己从事朗德鹅养殖行业。”凯森还帮助企业将朗德鹅的饲养管理、填饲及肥肝生产、取肝、保存等环节的关键技术形成了一套先进的管理模式,使鹅肝的成品率大大提高。

2003年,由于形势的变化,鹅肝企业开始转向国内市场,“客户基本集中在北上广等一线城市,以高端酒店、涉外酒店为主。”据高世峰介绍,当时国产鹅肝在国内市场有明显的价格优势,“当时国产的基本在300元/公斤左右,进口的要到600元左右,贵了整整一倍。”价廉物美的临朐鹅肝很快就打开了国内市场。“后来日料店也有了,再后来,尤其是近五年,西餐、日料、中餐各类餐厅里都有了。”

随着市场需求的不断扩大,朗德鹅的产能渐渐有些跟不上,“受制于气候原因,朗德鹅一年只产两季蛋。”2014年,高元良开始思考如何才能提高产能,“一只鹅能产出鹅肝的数量基



工人正在车间内对朗德鹅进行预处理。

鹅肝这么贵是因为“三高”



真正的鹅肝是鹅肥肝,即指在活鹅体内培育的脂肪肝,脂肪含量达40%—60%,相当于蛋糕上的奶油,这就需要给鹅喂食大量食物。

**取材
成本高**



鹅肝的制作也有很多“规矩”,不能爆炒醋熘,香炸卤煮也不适合,最好的烹饪方法是低温、慢工,耗时费力。

**烹饪
要求高**



鹅肝是补血佳品,并且其维生素A的含量远远大于牛奶、鸡蛋、鱼肉等食物,而维生素A对于维持机体正常生长有良好的作用,还能保护眼睛。鹅肝中含有一般肉类食物没有的维生素C和微量元素硒,适量食用可以增强人体体质,提高免疫力。鹅肝的脂肪中,不饱和脂肪酸约为65%—68%,可以降低血液中胆固醇水平和软化血管。

**营养
价值高**

本是固定的,想要增加鹅肝产量,就要增加鹅的数量。”2015年,圣罗捷建成了反季节产蛋基地,将1年2季产蛋提高到4季。目前,基地内有3万只种鹅,年产蛋90万枚,成活率超95%,孵化的鹅苗主要供给临朐本地的养殖户。

新产品上市半年创税68万 预制菜成行业新方向

2018年,鹅肝市场趋近饱和,价格不断内卷,利润空间不断压缩,临朐的鹅肝企业开始求变。

在马丽君看来,这一年是鹅肝行业的水分岭,也是春冠食品的转折点,“之前我们是达不到交税标准的,2018年,我们靠1款新产品交了68万元的税。”这款创造了68万元税收的产品叫“红酒蓝莓鹅肝”,是一款自研的熟制鹅肝产品,它将鹅肝产业从无需纳税的初加工提升到了潜力无穷的深加工。“这是国内第一款深加工产品,现在看来就是预制菜。”马丽君提到这款产品时难掩激动,“当时生鹅肝最好的才卖到160元一公斤,我们的红酒蓝莓鹅肝做到了480元一公斤。”

这款令行业眼前一亮的产品背后,是一条“硬着头皮”闯出来的路。

“2015年到2017年,我们其实过得很难受。随着产业发展,我们发现虽然量一直在加大,从最早的3万只鹅、5万只鹅到30万只、50万只,但后期利润竟然还不如原先三万五万只的时候。”越来越薄的利润空间逼着企业求变,怎么变呢?春冠食品选择了延长产业链。

“在西餐厅里,红酒配鹅肝是经典搭配,那么这个搭配是不是可以挪到我们的生产车间里呢?”2017年底,春冠开始研发红酒鹅肝。“我们之前只做生鹅肝,现在要做熟制产品,可以说是从零开始。”生肝是先煮熟还是先泡酒,如何去腥,如何丰富口感的层次,如何实现量产……每一个环节都需要反复调整,试验,不过最后的打分还是

要交给食客。

“我们跟一流西餐厅合作,把产品免费让消费者品尝,收集消费者的意见。”过甜、过咸、发涩、发苦,香气被掩盖了、口感不够细腻……每一次配方的调整都会带来新的市场反馈,再根据反馈,不断精进技艺、调整配方,“就像名字里的蓝莓,一开始是没有想到的,它就是在反复的试验中出来的。为了更好还原红酒的果香,我们尝试了无花果、苹果等好多水果,最后还是觉得加入蓝莓的口感好,成品颜色也好。”马丽君说。

筹备了大半年,用掉了近一吨半的鹅肝,春冠食品最终成功推出了“红酒蓝莓鹅肝”。“2018年下半年,红酒蓝莓鹅肝上市,重点推给高端客户。2019年,供货给所有经销商,市场全面打开。2023年,我们约70%的营收来自深加工产品。”马丽君说。

以这个爆款为起点,临朐的鹅肝企业走上了鹅肝预制菜的发展道路。结合

本地特产生产的樱桃鹅肝、清酒鹅肝、冰激凌鹅肝、金砖鹅肝以及鹅肝滑、鹅肝丸等系列产品陆续上市,消费群体也从高端餐饮逐渐扩大至商超家庭。

借力“外脑”再攀新高 要培育中国人自己的朗德鹅

采访中,记者发现,临朐的鹅肝企业十分善于借用“外脑”。从一开始的法国畜牧博士凯森,到目前的中国农科院、江南大学等科研院所、高校,科学技术一直是企业所重视的。

马丽君告诉记者,春冠食品在2019年就意识到了企业要更好发展就必须要有创新,要突破,“我们春冠是不是能做成高新技术企业,能不能走科技研发的路子。”带着这样的愿景,春冠再次求变,在2022年与中国农科院达成合作,给产品注入更多科技元素,“未来我们计划往特医特膳的角度发展,目前已有成果但还

未上市,所以要先保密。”

有的产品锚定高端,有的产品走向大众。“我们与江南大学合作,研发了鹅肥肝滑,鹅肥肝切等产品,让鹅肝这个高端食材也能端上普通老百姓的餐桌。”高元良说。目前,圣罗捷共研发了三种滑类食品,一种做涮锅,走向中餐厅;一种做香煎,是西餐专用,还有一种做寿司,供给日料店。

除了产业链不断丰富,临朐的鹅肥肝企业也在不断做强、做长产业链。目前,临朐已形成了育种、养殖、加工、销售、研发的全产业链条。对于养殖行业的“芯片”——种鹅,龙头企业们还在不断发力。“目前的朗德鹅全都是法国进口的,种鹅需要定期更换,还在不断地淘汰补充。目前,我们正在与科研机构一起,尝试研发咱们中国人自己的‘朗德鹅’。”

谈及未来,马丽君有些激动,“如果研发成功了,可以说鹅肥肝的整条产业链就是完全属于咱们中国人自己的了。”

临朐加快建设 中国鹅肥肝第一县

“今年的山东省两会政府工作报告中提出,要抓实抓好乡村振兴齐鲁样板提档升级,扎实推动乡村产业富民,启动优势特色农业全产业链提质增效试点。这对我们来说,无疑是极大的利好。”临朐县委副书记、县长陈诚说。他说,鹅产业是临朐的重点产业之一,下一步,临朐县将落实好报告精神,健全完善朗德鹅产业的生产体系、经营体系,让鹅产业的振兴带动全县乡村振兴,加快建设中国鹅肥肝第一县。

对此,陈诚提出三点建议,首先,全县将在品种繁育上加力突破,加快培育父母代种鹅,培育一批具有自主知识产权的优良品种;其次是大力发展生态养殖,加大新产品研发,不断提升临朐鹅产品的影响力、美誉度;在品牌打造上也应重点发力,加快建设鹅产品检测和研发中心,组织开展绿色食品认证,建设最具影响力的鹅产品研发生产基地;此外,还要在固链强链上持续发力,加强本土企业培育和头部企业招引,推动鹅产业向百亿级迈进。

据新华社

鹅肝味美最早 由古埃及人发现

法国菜是西餐的“鼻祖”,而鹅肥肝是法国菜的经典,也是西餐类最高档的贵族食品,很多人以食用鹅肥肝来夸富显贵。凡盛大庆典或宴请贵宾,鹅肥肝作为一道久负盛名的传统菜总是以法式套菜的头牌身份出现。近年来,鹅肥肝以其味美和保健作用逐渐为东方人所接受。那么鹅肥肝是怎样被人类发现,成为珍馐美食的呢?

鹅肝其实并不是法国的专利,早在公元前2500年,古埃及人发现,野鹅在大迁徙前通常会大量进食,将能量储存在肝脏内备用,形成脂肪肝,味道十分肥美香腴。为了重现这些大自然赋予的美味,埃及人发明了手工育肥,即将无花果与蜜糖、牛奶混合来喂养肥嫩的家禽,这种传统方法在罗马帝国时期就传遍了整个地中海地区。

古罗马衰落,犹太人将培养及烹饪肥肝的技法传到法国,鹅肝由此获得了官廷赞赏,逐渐被视为顶级食材。在文艺复兴时期,鹅肝逐渐演变成大家所熟知的法肝酱。1788年,鹅肝美食在各类名人和贵族间赚得了人气。路易十六国王立刻被这种食材浓郁的味道和柔滑的质地所吸引,便将其传给欧洲所有的皇官宫廷。法国大革命后,一种新型社交场所“餐馆”出现了,它们是由那些丢掉贵族厨师职位的厨师经营的,鹅肝由此逐渐占据并深入融合在大众文化中。

在中国,随着经济的发展,人们对食品的要求越来越高,绿色食品、保健食品、有机食品是消费的大趋势。正是以市场为导向,满足人们的需求为目的,中国鹅肥肝产业的发展,不仅仅为人们提供了珍馐美味,而且也丰富了中国的美食文化,食用鹅肥肝及鹅肉制品必将会引导食品消费的新潮流,成为东西方饮食文化相互交融的典型范例。

记者 马小杰 王佳潼

■相关新闻

■相关链接



农户养殖的朗德鹅。