



「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

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。

春节期间，位于临朐蒋峪镇的春冠·3R厨房鹅肝预制品车间内，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杰公司引进了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，圣罗捷引进了法国全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。

在马丽君看来，这一年是鹅肝行业的分水岭，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，现在看来就是预制品。”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



工人正在车间内对朗德鹅进行预处理。

“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，扎实推进乡村产业富民，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。”临朐县委书记陈诚说。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；其次是大力发展战略养殖，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生产基地；此外，还要在产业链强链上持续发力，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

法国菜是西餐的“鼻祖”，而鹅肝是法国菜的经典，也是西餐类最高档的贵族食品，很多人以食用鹅肝来夸富显贵。凡盛大庆典或宴请贵宾，鹅肝作为一道久负盛名的传统菜总是以法式套餐的头牌身份出现。近年来，鹅肝以其味美和保健作用逐渐为东方人所接受。那么鹅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，将能量储存于肝脏内备用，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，即将无花果与蜂蜜、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。

古罗马衰落后，犹太人将培养及烹饪肥肝的技法传到法国，鹅肝由此获得了宫廷赞赏，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赢得了人气。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家宫廷。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

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

营养价值高

- 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。



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

要交给食客。

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高新技术企业，能不能走科研研发的路子。”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。”

有的产品锁定高端，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；一种做煎，是西餐专用，还有一种做寿司，供给日料店。

除了产品链不断丰富，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。”



农户养殖的朗德鹅。