

从江西引进品种 做大特色农产品 永康鹅肥肝 一路‘高歌’

白切鹅肥肝是我市特色美食，深受消费者喜爱。鹅肥肝主要取材于永康灰鹅。前些年，受永康灰鹅养殖规模缩减的影响，我市鹅肥肝产业一度停滞。

去年，我市积极鼓励恢复鹅肥肝生产，为此，永康市高歌食品有限公司（以下简称“高歌公司”）将灰鹅基地搬回永康。

年产8吨至10吨

在花街镇大屋村灰鹅养殖基地，550只左右的灰鹅已经完成前两个月的喂养，进入最后的填饲阶段，也是鹅肥肝生产的关键阶段。

据了解，这是该基地饲养的第二批灰鹅，工作人员把这些灰鹅按照三四只一格分开养，方便进行填饲。

“刚开始一般是一天两顿，慢慢增加喂养的量，半个月后大概达到一天五顿。”基地工作人员俞长华介绍，“饲养灰鹅的饲料很有讲究，饲料中不含任何添加剂，主要成分是玉米粉，这样生产出来的鹅肥肝口感要好一些。”

据了解，灰鹅填饲周期25天左右，第一批800只灰鹅从11月5日开始填饲，11月28日开始取肝，产量达700多公斤，每公斤售价260元。

“这个基地的生产能力是每年8000只至1万只，一年能够产肝8吨至10吨。下一步计划和当地有意愿的养殖场、专业户合作，共同把鹅肥肝产业发展壮大。”高歌公司总经理姚福长说。

取肝环节有讲究

在西城街道花川村高歌食品有限公司的取肝车间，一只只宰杀处理好的灰鹅倒挂在架子上。工作人员先取出内脏和油脂，再取出鹅肥肝。刚刚取出的鹅肥肝，就像嫩豆腐一样柔软。

“取肝环节最关键的一点就是要小心、细致，如果不留神就会把鹅肥肝弄破。”姚福长介绍，“因为鹅肥肝很嫩，戳破之后等级会下降，价格也会随之下跌。”

新鲜取出的鹅肥肝在剥除表面薄膜后，需要及时冷处理。而冷处理环节，也十分有讲究。鹅肥肝需要在0-3摄氏度的冰水中放置三四个小时，让鹅肥肝固化，再放入冷库中保存。“现在冷库里80多公斤的鹅肥肝已经被酒店预订，可以直接配送到酒店餐桌上，确保鹅肥肝的新鲜。”姚福长说，相对于外地运过来的鹅肥肝，本地鹅肥肝最大的优势是新鲜。目前，该公司生产的鹅肥肝主要有零售和供应酒店两种销售模式。

据了解，我市生产鹅肥肝已经有30多年的历史，从1987年引进鹅肥肝生产技术以来，我市一度成为全国最大的鹅肥肝供应基地。但由于种种原因，永康灰鹅养殖规模缩减，高歌公司将生产基地搬到了安徽。去年，姚福长响应政府号召，积极将生产基地搬回永康，并从江西引进成熟的灰鹅，在本地养殖。

姚福长对鹅肥肝产业的发展充满信心：“我从事鹅肥肝产业半辈子，所以想把鹅肥肝作为一个传统的特色农产品发展下去。希望在相关部门的重视和推动下，鹅肥肝产业越来越壮大，让更多人能吃到新鲜的永康鹅肥肝。”

融媒记者 曹润鑫 程卓一

做优土特产 拓宽振兴路 叮咚！年货大礼包来了



工作人员在装箱打包

土特产焕新有惊喜 变年礼成香饽饽

12月18日，记者在乡歌礼好门店看到，几名工作人员正忙着将一袋袋土特产装箱打包，箱子里面装着各种永康土特产，如梅干菜、萝卜丝等。

“这里共有300箱土特产，下午交货，发往全国各地。”乡歌礼好负责人童晓臻向记者介绍，每年临近年关，不少企业会定制礼盒送给客户。近些年，越来越多企业选择土特产作为年礼，这样既可以加强双方的交流与合作，又可以推动我市土特产走出永康、走向全国。

如今，越来越多的土特产已成为年礼的一种新选择。武义县聚奈工贸有限公司相关负责人姚焱洲告诉记者，如

今健康食品深受大家喜欢，土特产作为一方特色产品，蕴藏着满满的情怀，将这些具有永康特色的年礼送给客户，也能为他们增添一份年味。

“每年农历十二月左右到来年元宵节，都是土特产年礼的销售旺季。过年前，不少企业将其用于员工福利、拜访客户，元宵节前后，不少人离乡时也会选择带上土特产，尝的是家乡味，思的是家乡情。”童晓臻说。

记者了解到，我市土特产一直深受市场欢迎。据不完全统计，像永祥笋干一年可销售三四千公斤，去年还一度卖断货，梅干菜年销量也达3000余公斤。

做好土特产文章 打造乡土特色品牌

随后，记者来到金华畚隐农业开发有限公司位于新农贸城的门店，只见几名工作人员有的打包、有的装箱、有的运货……忙得脚不停歇。“客户要得比较急，这里500份今天必须打包完成，明天才能如期交货。”该公司现场负责人介绍。

只见露营箱内上贴着“樵凡芋见”标语，里面放着用舜芋和香榧加工的产品，如芋头薯片芋小脆、陈皮芋泥米糕等。

永康舜芋个大皮薄、肉质粉糯，是我市国家农产品地理标志。前不久永康舜芋及其深加工系列产品第七次登上“雪龙”号随船“出征”。

“今年年礼我们主要以舜芋和两头乌为主，舜芋的产品根据客户的需求进行搭配。目前来看，两头乌腊肉和糕点类产品比较受欢迎。这些都是具有我们永康地方特色的产品，不少人将其作为走访客户、单位团购的年礼。”金华畚隐农业开发有限公司负责人孙晓丽介绍，与往年不同的是，今年在包装上进行了“巧思”，用露营箱替换纸箱包装，既迎合当前户外露营热的需求导向，也符合当下追求性价比的消费观。

据介绍，目前该公司年礼销售排单已基本排至春节前，呈现良好的销售态势。

岁末年初，置办年货成为人们的一件大事。连日来，我市各土特产商家忙碌了起来，深挖土特产多元价值，将其变身“年货大礼包”，销往全国各地，助力我市土特产走出永康、走向全国，进而推动乡村振兴。



土特产年礼准备发货

■记者手记

土特产年礼赋能乡村振兴

一方水土一方味。土特产是独特乡土资源孕育的地域产品，也是一个地方独具一格的重要标志。一份份土特产，既承载了无法割舍的乡愁，也映照着广阔的消费市场。

记者在采访中了解到，这些土特产是各商家遵从地方性原则，从农户手中收购来的。为确保食品安全，商家从种植开始把控品质，乡歌好礼对农户进行日常培训，做

到食品安全可控，每年为农户增加2-3万元的收入。金华畚隐农业开发有限公司的芋产品以前仓镇为中心，向周边缙云、武义等地辐射，并请当地有资质的代办公司对产品的品质、口感、安全等进行严格把关，目前公司已收购几百万公斤，用于鲜果销售和芋产品的深加工。

近些年，我市在品质、品牌上对优质农产品下功夫，不断完善产业链，让

越来越多土特产俏销全国。其背后是有关部门对乡村振兴和共同富裕的极大助力。

做好土特产这篇文章，要找准路子，在“土”字上谋出路，在“特”字上求不同，在“产”字上下功夫，依托本土特色资源，打造特而优、特而美、特而强的土特产品牌，进行乡村产业全链条升级，进一步推动乡村振兴。

融媒记者 潘燕佳