

产品创新产业升级 金华火腿触“网”转型

这一口醇香出现在越来越多年轻人的餐桌上

本报记者 鲁佳

大雪节气刚过,冬意更浓。火腿散发的香气,是金华人在冬季里的独家记忆。

金华火腿的历史,最早可追溯至唐朝。千余年间,一口咸鲜的醇香是无数人的“心头好”。在曹雪芹的笔下,火腿是大户人家才有的食材,一碗火腿鲜笋汤让宝玉急不可待;鲁迅先生常以“干贝炖肉”招待亲友,“清炖火腿”更是他的最爱。

如今,在拼多多等新电商平台的助力下,传承千年的金华火腿凭扎实的供应链和产品创新,正在实现消费与食用场景的全覆盖,走上大量崭新消费群体的餐桌,触动着亿万人的神经与味蕾。在新老企业传承火腿文化的道路上,更多年轻人的目光正被吸引过来。

成就金华火腿的技艺 已经流传了一千四百余年

发酵间内,一排排火红的“琵琶”悬挂于晾挂架上,接受着时间洗礼。浓厚的咸香味氤氲整个房间,工人们穿梭其中并不时翻动,通过观察霉菌颜色来判断火腿的发酵程度。

对火腿的制作工艺和流程,今年29岁的楼汪聪早已烂熟于心。与金华火腿结缘8年,他如今是拼多多精元食品旗舰店的店主。“这股特殊香气得益于每一只金华火腿所享受的多次盐搓‘按摩’与长达数十天的腌制工序。”楼汪聪介绍,在数月的自然发酵过程中,火腿中的蛋白质分解为多种氨基酸,使营养成分更加丰富。

从立冬到秋分,一只合格的金华火腿,需经历上盐腌制、浸泡晾晒、高温发酵、修正定型、堆叠验香等多道工序和四季轮回的锤炼。成就金华火腿色香味形“四绝”的技艺,从唐代起已流传了一千四百余年。唐朝开元年间陈藏器所著《本草拾遗》中有:“火腿(据《康熙字典》火腿),产金华者佳”。自宋朝、明朝后,火腿已成为金华乃至浙江的美食名片。

1999年12月,金华火腿行业协会成立。2003年,政府实现了对金华火腿产品的地理标志保护,并公布了历史上第一个金华火腿地理标志

保护产品标准。

金华火腿行业协会副会长、浙江省金华火腿有限公司执行董事兼总经理张建能介绍,“截至目前,国内有74家金华火腿生产加工企业,年产量可超过500万条。我们支持企业引入现代化生产模式提高效率,但传统的手工艺必须要留下来。没了正宗古法,就丢了金华火腿的根。”

据统计,金华当地直接从事金华火腿生产的有3000多人,带动周边上下游就业人数超5万。这块金字招牌,让更多当地人的生活变得富足。

把火腿“搬”到网上 让远方的顾客尝到金华的味道

“把金华火腿‘搬’到线上来,我们是第一批吃螃蟹的人。”2014年,就读于温州医科大学的大二学生楼汪聪与滕楚雯相识并恋爱。滕楚雯的父亲滕维洪自19岁起接触学习火腿制作,从事相关行业三十余年,父女二人对金华火腿有着特殊的感情。

在嗅到电商发展的商机后,楼汪聪决定开设线上店铺。抱着试试的心态,他们展开了一场火腿触“网”大作战。

在短短几个月内,金华火腿的线上销售在同类目中跻身前五名,

营业额过百万。2018年,在朋友的推荐下,楼汪聪选择入驻拼多多平台开店,高峰期日销售额达到20万元,产品远销全国各地。

“产地直发与平台补贴模式给消费者带去了极致性价比,给我们店铺带来了更多粉丝。”这也让滕维洪对电商刮目相看。在线下,金华火腿的销售区域集中在长三角;在拼多多平台上,有新疆消费者下单购买,也有香港消费者下单。

拼多多年货节将至,厂里的工人们打足精神,准备迎接新一波“火腿热”。今年54岁的滕维洪是火腿行业高级技师,是当地琅琊滕村江西铺自然村的村委会主任,也是厂里50多位工人的“老管家”,“很多都是跟

了20多年的老工人。”

作为行业内唯一国企,浙江省金华火腿有限公司也同样在尝试电商渠道拓展。自2021年9月在拼多多开设金华火腿官方旗舰店以来,已吸引近三千人关注。平台对店铺内多种样式的整腿礼盒,以及火腿丁、土香肠等衍生腌制食品进行“百亿补贴”,给予专属流量扶持。

在电商平台耕耘发力外,浙江省金华火腿有限公司还在行业里扮演着牵头人的角色。“除了自建厂生产外,我们从其他中小企业调拨火腿成品,经检测合格后盖章出售,帮助大家拓展销量。”张建能表示,“相比市场盈利,我们更看中协同好各个企业,一起把‘金华火腿’的品牌打响。”

产品创新产业升级 为年轻人定制一口醇香

逢年过节之外,小块状火腿制品往往成为消费者的日常选择。2019年起,精元食品旗舰店为拼多多消费者提供多种规格火腿切片、火腿蹄膀等,便于家庭做食材,大受消费者欢迎。“平日里,拼多多消费者不仅会对火腿的规格提出定制要求,也会对金华火腿的礼盒包装样式提出新的创意和想法。”楼汪聪说。

比翻炒、煲汤、蒸制更便捷的吃法,莫过于生吃。含盐量控制、确保食品安全等问题,是金华火腿“生吃”创新上的关卡。为迎合更多年轻消

费者口味,金华火腿行业协会正在牵头各企业,创新火腿产品。协同各企业确定金华火腿的“生吃”标准,是目前行业协会的主要工作之一。

在金华火腿产品创新的道路上,电商平台中已有试水案例。在拼多多金华火腿官方旗舰店内,火腿菌菇猪肚鸡、火腿笋干老鸭煲等多个预制菜成为消费者新宠。以金华火腿作为原料熬入汤底,武火熬汤,文火入味,消费者纷纷“种草”。

“拓展金华火腿的更多用途,提升附加值,是产业升级的关键。”张建

能说,“相比线下试点,线上销售可更快收到反馈,为产品改进指明方向。”

中国经济体制改革研究会研究员冯楚军认为,“对金华火腿产业,除了利用电商来实现火腿销量增长,更大的作为是,要尝试着通过农业产品的信息化管控,实现品牌溯源。”

截至2022年12月,精元、帕华、炎瑞等十余家地标认证品牌店铺已入驻拼多多等新电商平台。张建能表示:“振兴金华火腿是一种使命,拓展电商渠道是关键一步,未来还有很长的路要走,征途漫漫,惟有奋斗。”

