

五一假期,各地衢州鸭头生意火爆,也引发一个思考—— 火辣“鸭头”怎样长成“名门闺秀”

本报记者 张蓉 潘璐 通讯员 张泽恺 徐翠

“卖断货了,来取礼盒还要等”“累死了,和打仗一样”……五一假期,衢州本地的鸭头店主们可“忙坏了”。各地游客纷纷涌入衢州,大雨天也阻挡不了他们的热情。鸭头店里座位爆满,等位的游客队伍从巷子排到马路上——来到衢州,这一口鸭头,不容错过。

对于这火热场面,衢州本地的鸭头店主们早已司空见惯。每逢周末或节假日,顾客们排着长队、摩肩接踵的盛况就会出现。一位鸭头店主笑着打趣说,她最“怕”节假日,因为到凌晨都忙不完。

但从全国而言,虽然衢州鸭头门店众多,但热度并不算高。更重要的是,与兰州拉面、沙县小吃等餐饮顶流比较,衢州鸭头无论在品牌知名度和效应方面都还有所差距。

近日,本报记者走进衢州,探寻衢州鸭头在当地火爆的秘密,也寻找衢州鸭头品牌全国化过程中遇到的困境,以及地方政府、行业协会积极探寻衢州鸭头跻身顶流的求解之道。



小平鸭头店内,分装等待冷却的鸭头 本报记者 张蓉 摄

选择“原汁原味”还是真空包装 背后是口味与安全之争

在衢州,鸭头店几乎随处可见。作为衢州特色美食一条街,长约300米的马站底密集分布着十多家衢州鸭头店。即便空中飘着蒙蒙细雨,游客挨着游客的嘈杂声和一锅锅卤料的香辣气息仍从街头传到街尾。

衢州鸭头为何这么火?每家店老板心里都有自己的答案。“我们的鸭头现卤现捞,新鲜、健康,是用红曲米和老抽上色。”满天香鸭头的老板娘郑金花将磨碎的香料放在盘子里,八角、小米辣、豆蔻、衢桔皮等一应俱全,“用一年多的老汤卤制,中间不停地加新汤,汤汁辣度刚好。”

如今,满天香鸭头、老裴鸭头等是外地游客青睐的市区网红店,而偏安航埠镇的小平鸭头是本地人热衷的馆子。工作日下午两点,店内仍坐了好几张本地食客;厨房门口,卤锅里的鸭头整齐地排成一圈,刚出锅就被人数以十计地买走。

“现场来吃的多,发快递也多。”老板周小平抹了把汗,熟练地将鸭头夹出来,舀上汤汁,分装到一个个套着塑料袋的沥水盆里。冷却后,带着汤汁的鸭头会连同塑料袋一起进入真空包装机,变成可冷藏保存7天、发往全国的真空食品。最近,小平鸭头店还在研究氮气锁鲜技术,期望真空包装鸭头能保存更长时间。

从小平鸭头到满天香鸭头、老裴鸭头等,衢州诸多鸭头店都在售卖自家的真空包装产品。“没无菌生产环境,没标识标签,容易出问题!”对此,一粒志鸭头老板占金根一脸愤懑。不同于众多鸭头小吃店,一粒志鸭头主营可外带的休闲食品。

他将店内一袋真空包装鸭头递给记者看,标签上印着配料、营养成分表、净含量、产品标准号、生产许可证号、生产日期和保质期等信息。

在衢州鸭头的江湖里,一粒志走出了独树一帜的一条路。2007年,一粒志从主营“三头一掌”的大排档向工厂化转型。在流水线上,鸭头要经过解冻、修剪、清洗、卤制、包装、杀菌等十多道工序才出厂,“车间无尘无菌,且控制在18℃的恒温,防止食品变质。”占金根坦言,高温杀菌后的鸭头会失去部分嚼劲,影响口感,但食品安全是第一位。

目前,一粒志在全国有超过120家加盟店,仅在衢州就有30多家,衢州车间里生产的各类真空和保鲜装鸭头源源不断地输送到加盟店。不过,口感已然造成消费者的流失。当记者向多位衢州人提到一粒志鸭头,他们不约而同地摇头,“如果想吃鸭头,我肯定不买这家。”

衢州老板固守城池 外地学徒全国开店

当口味不一的衢州鸭头店遍布全国,人们不禁疑惑,它们正宗吗?什么是正宗的衢州鸭头?可即便深入衢州,记者依然没找到答案。

“衢州的鸭头店很多,大家都有自己的配方,味道也有差异。”几乎每家鸭头店的老板都认为自家鸭头才是衢州鸭头的代表。

“小吃想要规范发展就要标准化。”2019年,身为“三头一掌”协会会长,占金根带着这样的想法率先起草了一份衢州鸭头标准,以此要求协会会员。目前,这个协会仅包含30多家鸭头店。

同时,一粒志鸭头每月开两期培训班,如今已经培养了七八百位学员到全国开鸭头店。满天香鸭头、小平鸭头等也通过学员把自己的独家配方销往全国。目前,有三四十位学员会每月在小平鸭头店购买卤料,其中,江浙沪和江西的学员最多。

此外,记者走访的几家衢州本地鸭头店都不允许学员用自家品牌开店。“目前我们不做加盟。”周小平的外甥刘家辉表示。

打着“衢州鸭头”名号的门店占领了各大城市的街头巷尾,本地鸭头店的店主们却心知肚明,其中不少不是衢州人开的,“都会迎合本地口味,不正宗,但因为衢州鸭头有知名度,开店都说是衢州鸭头。”郑金花无奈地说。

相比起外地的“李鬼”店,老板们更在意眼前的生意和自家店铺的名声,并不是“衢州鸭头”这个以地域为名的品牌或是相应的行业标准。

在店里的一天,郑金花都忙着发快递、协调外卖订单、接待顾客,几乎脚不沾地,“精力不够,这家店我都焦头烂额,现在的利润我们很满足。”

作为“鸭头二代”,周燕正帮父亲张罗衢州市区的分店,还计划和亲戚去义乌和杭州开分店。“想让真正的衢州鸭头发展成干捞卤味那种走向全国的门店。”刘家辉也有相同的想法。



航埠小平鸭头 本报记者 潘璐 摄

“衢州鸭头”这个公共品牌 离跻身美食顶流还有多远

根据衢州市餐饮协会掌握的数据,目前,全国有29000多家衢州鸭头店,单在衢州市区,经营衢州鸭头的门店就超过1000家。

作为一种经济小吃,衢州鸭头风味独特又具备社交属性,满足了当代年轻人的消费习惯,近几年,热度高涨。随着极具本地特色的卤味产品逐渐攻占街头巷尾,在江湖混战中,如何让衢州鸭头真正飘香万里?

衢州市商务局商贸运行处副处长王炜向记者透露,今年,衢州已经打算注册“衢州鸭头”的公共品牌,试图引导衢州鸭头走向规范发展。

在统一标识上,自2019年起,衢州市供销社开始尝试,推出农产品区域公用品牌“三衢味”。根据系列标准体系和产品准入退出机制,目前,衢州已有200多家企业、500多种产品获得“三衢味”品牌授权,其中,包含6家加工衢州鸭头的企业。衢州市供销社理事会副主任陈晶介绍说,“三衢味”品牌运营不仅保障了食品安全,也为中小农业企业共同打开了市场销路。

那么,“衢州鸭头”的公共品牌将如何运营?对此,衢州市餐饮协会副秘书长陈曦已经有了不少细致的构想。

“第一步是确立标准,包括用哪种等级的鸭头、哪些香料、哪种辣椒、具备哪些口味等,鸭头要处理干净鸭毛并充分清洗,同时,不能添加辣椒精、保水剂等黑科技。”陈曦补充说,这是普遍性、适用性的标准,旨在解决食品安全和卫生问题,但在守住底线的基础上,也会允许、鼓励不同品牌的多样化特色发展,“比如,有的店家加蜂蜜调味,有的加陈皮,有的加柠檬,还有的推出鸭头砂锅,满足不同消费群体的个性化需求。”

不过,行业标准毕竟不具备强制性,店家未必会自觉遵守。在陈曦设想中,衢州鸭头规范发展的第二步是将行业标准纳入地方立法,“就像衢州发布了全国首部围棋地方法规,我们希望推动衢州率先设立涉及鸭头这一特色小吃的地方法规。”

陈曦透露说,目前,在全国遍地开花的衢州鸭头店八成以上都不是衢州人开的。这些门店会接受衢州制定的这套规范标准吗?陈曦相信,市场的规范是循序渐进的过程,“先在衢州市打造一些旗舰店,再选几个城市做试点,最后逐步铺向全国。”