家常扣肉做成亿元大产业

湘典食品重塑传统湘菜生产方式，领跑湘菜食材产业，被认定为省级乡村车间

长沙晚报全媒体记者 范宏欢 实习生 邹素雅

近日，长沙晚报记者走进湖南湘典食品有限公司（简称“湘典食品”）的梅干菜天然晒场，工人们正忙着翻晒，空气中弥漫着特有的咸香。往里走，生产车间内一片忙碌：腌制区里，新鲜蔬菜经过清洗分拣后入池腌制，静待风味沉淀；生产区内，机声隆隆，传送带上一碗碗美味的“扣肉王”鱼贯而出，即将奔赴全国各地的餐桌。就在前不久，这家浏阳企业被认定为省级乡村车间。

说到湘典食品，可能有些人并不了解，但提起“聪厨”，许多家庭的餐桌上都不陌生。聪厨深耕湘菜食材二十余年。2002年，第一代跳马工厂在雨花建成；2014年，企业整体搬迁至浏阳市省级农业科技园，建成第二代浏阳工厂，稳步成长为湘菜食材领域的领军企业。



↑公司建成业内第一条扣肉自动化生产线和最大产能外婆菜自动化生产线。长沙晚报全媒体记者 王志伟 摄

←扣肉系列是聪厨招牌产品。受访者供图

把家常味做成行业标准

在浏阳，人们的日常三餐均离不开蒸菜，每逢节日或重要宴请，也必少不了梅菜扣肉那一碗软糯油润的滋味。

扣肉系列是聪厨的招牌产品，除传统梅菜扣肉外，聪厨还创新推出了黄豆扣肉、豆豉扣肉、香芋扣肉等多种风味，仅这一系列单品年销售额已超亿元。然而，要把这碗扣肉做出名堂，靠的不是独门秘方，而是一以贯之的讲究。

聪厨的梅菜扣肉，正是把这份讲究做成了标准。2023年，湖南省发布的《虎皮扣肉》团体标准，正是以聪厨的标准为蓝本制定。

“我们的肥瘦比例精准控制为两肥三瘦，且要求整体肉的厚度是不超过5厘米的带皮五花肉。”湘典食品董事长唐步聪向记者介绍。

除了肉，辅料同样挑剔。民间素有“霜打的蔬菜分外甜”之说，聪厨的梅菜扣肉则坚持选取打霜后的芥菜制作梅干菜，这种原料口感更脆嫩、风味更独特，确保了每一碗扣肉都保留着地道的“湘”味。

梅菜扣肉撑起乡村致富伞

湘菜食材一头连着田间地头，一头连着市场餐桌，从种植到加工，再到运输和销售，带动一、二、三产业融合发展。

近年来，聪厨与小河乡达成深度合作，通过“企业＋村集体＋合作社”的模式，建立了2000多亩的蔬菜基地。从芥菜育种到加工全定制化开发，做到监管全程可溯源，原料的安全、成本与品质的管控都有了切实的保障。

84岁的种植大户欧如初是这一模式的受益者之一。

“自从聪厨到乌石建基地、办合作社，他们就大力鼓励我们种芥菜，提供技术，还签协议保障，让我们不用担心销路。”欧如初笑着算起了账：“我已经种了几年了，去年我种了十亩地，也有一万多元的收入。今年我种得多些，预计有五六万元的收入。”

这份稳定的收益，改变了他的生活，也鼓舞了更多乡亲。目前，小河乡乌石村的蔬菜加工厂已带动120多户农户参与种植，近百名村民就近务工。2025年，全村集体经济收入近60万元。

而坐落于浏阳市省级农科园的湘典食品生产车间，现有800余名员工中，六成来自周边乡镇。生产线工人月薪可达5000元，不少脱贫劳动力实现了稳定就业，真正做到了“离土不离乡、进厂能挣钱”。

更值得一提的是，在聪厨的带动下，菜帮主、捷厨、名厨、道吾山等一大批同行也相继入驻产业园区，形成了以湘菜食材为主导的产业集群。

助力湘味走向世界各地

从2014年落户浏阳时的默默无闻，到如今成为湖南省湘菜食材龙头企业、国家级高新技术企业、省级专精特新“小巨人”企业，湘典食品一路发展壮大。公司先后成立了研发中心、工程技术中心、智能制造部等，并与众多院校建立产学研合作机制，还建成了业内第一条扣肉自动化生产线和最大产能外婆菜自动化生产线。

如今，生产基地二期厂房已建成投产，拥有10万平方米标准化生产车间、10余条现代化生产线，其中梅菜扣肉专属产线5条，单日产能可达10万份。

创新不止于产能。今年，聪厨推出黑猪梅菜扣肉新品，进一步提升了产品的新鲜度和口感。

“我们与湘菜IP品牌华小宝联名，将古法工艺与现代低温锁鲜技术结合，是湘菜文化IP与实体产品深度融合的尝试。”唐步聪向记者介绍。

深耕国内市场的同时，聪厨的目光也投向了更远的海外。公司通过与海外中餐馆、华人超市合作，成功将地道的湘味食材推广至东南亚、北美等多个国家和地区，让中国味道飘香世界。

从一碗扣肉出发，湘典食品以标准为翼，以产业为基，以创新为魂，不仅重塑了传统湘菜的生产方式，更在乡村振兴的大舞台上，书写了一份沉甸甸的产业答卷。

最快4小时直达，你的快递正“坐”高铁赶来

湖南已有10个站开通“高铁急送”服务，“双11”运输期间单量提升20%

长沙晚报11月10日讯（全媒体记者 吴鑫矾 通讯员 董剑锋 刘燕敏）记者10日从国铁广州局获悉，“双11”运输期间，该局科学配置运力，在广州南、深圳北、长沙南等站推行“高铁急送”服务，最快实现4小时门到门当日送达，全力满足电商产品差异化物流需求。

日均280列高铁“带货”

清晨，长沙南站，一列无旅客高铁确认列车缓缓启动，车厢里是一批特殊“乘客”：服装鞋帽、数码产品、生鲜水产，这些“双11”尾款人熬夜抢下的产品，将坐上高铁直达目的地。

这并非个例。每日清晨，6列装载货物的无旅客高铁确认列车准时从深圳北、广州南、长沙南出发，贯通粤湘、联通赣深、闽深、辐射云贵；24列挂有行李车的普速旅客列车，把快件送往东北、西北、西南等长距离方向；依托京广、沪深、浙广等线路，国铁广州局每日开行6列最高时速160公里的“一站式”直达特快货物班列，将京津冀、长三角和粤港澳大湾区的生产者与消费者连接起来。

国铁广州局相关负责人介绍，11月1日，为期20天的“双11”网购高峰期铁路快运服务启动。国铁广州局联合中铁快运广州分公司，充分用好运力资源，在运输期间，国铁广州局日均安排高铁载客动车组280列，利用车厢富余空间和高铁快运柜存放快件，充足的运力让“收货即装、装毕即发”成为常态。在广州南、深圳北、广州、广州白云、长沙南等站，日均安排预留快件车厢的动车组达22列，广深枢纽快件始发“零等待”，干线运输实现“当日达”。

最快4小时门到门送达

在打通干线通道的同时，国铁广州局紧盯“冷鲜精急贵”市场货物运输需求，主动对接物流企业，推行“高铁急送”服务，采用“即收、即运、即送”模式，通过优先装运保障时效，最快实现4小时门到门当日送达。

目前，“高铁急送”服务已拓展至全国196个主要城市。以湖南为例，目前在长沙南、娄底南、郴州西、衡阳东、岳阳东、株洲西、怀化南、张家界西、永州站、邵阳站均已开通“高铁急送”服务，可享受省内城市群间最快4小时送达。据了解，今年“双11”期间，湖南“高铁急送”单量平均每天比平时提升20%左右。

同时，针对安全保密要求高的货物，国铁广州局推出“高铁专人送”服务，全程专人手提押运、专车取送，保障货物安全；针对温控药品、检测试剂、生物样本等冷链产品，采用先进制冷设备与蓄冷包装，实行全程温度监控，确保运输品质，为医疗物资、生鲜产品运输筑牢品质防线。

装载环节同样精细，工作人员根据货物形状、重量合理规划轻重配装，用足预留车厢空间，对冷链货物、贵重物品单独码放，量身定制个性化运输方案，从运输装载全流程加强把控，保障“双11”期间电商货物集中运输、货流畅通。



商品坐上高铁直达目的地。最快实现4小时门到门当日送达。 长沙晚报通讯员 董剑锋 刘燕敏 供图

一缕陈香七百年

一颗柑果百亿链

百家党媒社长总编江门行，沉浸式感受中国式现代化新侨都

长沙晚报全媒体记者 蒋志斌

金秋侨都，陈皮飘香。11月2日至3日，全国地市媒体融媒传播与产业创新发展交流暨百家党媒社长总编江门行主题调研在广东省江门市举行，来自全国20多个省份的130多名媒体人走进这座“中国第一侨乡”。两天时间里，社长总编辑们先后走进中国侨都华侨华人博物馆、梁启超故居、小鸟天堂和江门双碳实验室，看侨乡文脉、生态底色与科技新枝，随后围拢在一颗柑果旁，端详百亿产业链的“生长密码”。

侨批里的乡愁、故居里的呐喊、榕荫下的生机、实验室里的求索，说的是同一件事：这座城守得住根，也向得了新。串起根与新的，是一缕穿越七百年的陈皮醇香。

江门市新会区，古称冈州，建县至今已有1800多年历史。三山环抱、三水汇流，咸淡交融的水土，孕育出茶枝柑独一份的“道地”。千百年来，“新会种、新会种、新会陈”的铁律未曾松动，如今正被现代产业体系重新诠释。

在新宝堂陈皮全产业链现代化示范基地，百年老字号给出一个样本：一边是开皮、晒皮、陈化的古法坚守，一边是区块链溯源、公共监管仓的数字加持，每一片陈皮都有了“身份证”；联合300多户柑农组建合作社、打造万亩生态基地，良种统供、田间统管、保价收购，让农户稳稳嵌在产业链上；废弃的柑肉经生物发酵变成酵素、饮品，捧回广东省科技进步奖一等奖；陈皮咖啡与文创IP“长毛毛”，则让老手艺走进年轻人的朋友圈。“老字号不能只活在过去，更需要拥抱未来。”国家级非遗代表性传承人、新宝堂董事长陈柏忠说。

从梅江生态园的连片柑园，到中国供销（江门）新会陈皮产业园的挂牌交易、电子结算、货权可追溯，再到新会陈皮村的茶饮与文旅人气，一颗柑果的生长逻辑渐次清晰：种植端守住道地，加工端拉长价值，流通端重建信任，文旅端放大声量。曾经“小散慢”的千家万户晒皮，如今长成覆盖药、食、茶、健、文旅、金融六大类、120余款产品的产业集群，近8000家经营主体在此生长。

数据为证：新会柑种植面积达16.8万亩，2025年全产业链产值跃升至283亿元，十年增长25倍，带动8万人就业创业，连续三年位居中国区域农业产业品牌影响力指数榜首。

一颗柑果，何以长成百亿产业？答案写在田间与车间里：是道地的坚守，是科技的破壁，是机制的联结，更是把“土特产”三个字做成大文章的定力。车出柑园，晒场的竹匾还铺着金黄。那缕跟着侨批与行囊漂洋过海的味道，如今正从柑园飘向更远的地方——一个真实、立体、鲜活的中国式现代化新侨都，迎面走来。





↑新会陈皮村大门。 主办方供图

→新会陈皮村“千人开皮·传承非遗”大型文化传承活动。 张永林 摄



↑冬日里晒新会陈皮。杨荣春 摄

←新会陈皮村夜景航拍。主办方供图



新会柑种植面积达16.8万亩，2025年全产业链产值跃升至283亿元，带动8万人就业创业。图为新会青柑加工。 主办方供图