给腊肉穿上“纸衣裳” 黄建设要做新式健康腊味开创者



别人熏腊肉越熏越黑，他的腊肉凭什么越熏越亮？别人家的腊肉洗不净，他的凭什么撕开纸就下锅？一块湖南人过冬的老滋味，凭什么能从安化深山走向世界？答案，藏在一张皮纸里。给出答案的，是黄建设——湖湘肴创始人，和他那块纸包着的腊肉。 ■文/何婷

一张皮纸，包出干净腊肉

黄建设是安化龙塘镇人，16岁到长沙拜师学厨，一干十五年。“做厨师顶多顾个温饱，常年在外奔波，家都顾不上。”他从小在山里长大，总惦着把家乡味道带出去、为老家做点事。

2006年他回乡创业，先在高桥做食材配送和贸易。跑贸易没有自己的产品，客户说换就换——他认定，得有个属于自己的品牌。早些年他做过“食掌柜”预制食材，直到2016年，才把目光锁定老家那块腊肉。

纸包腊肉的灵感，来自老家的土方法。他幼时，农村杀年猪没有冰箱，常见长辈用老式皮纸把肉一包，挂上房梁慢熏，过年撕开，里面干干净净。“纸有通透性，烟灰挡在外面，柴火香慢慢钻进去。”可那年月，没人把这土法变成商品。

多年后他回看市场，市场乱象令人担忧：价格乱、品质参差，清一色“黑腊肉”，烟熏重、难清洗、吃着不踏实。“上千年的老手艺，不能越做越没人敢买。”跑遍调研，他拿定主意——就用小时候那张纸，做一块干净、健康、还有老味道的腊肉。

2018年起，他带着团队反复试制近两年，光调试就投进去几十万，纸的厚度、环境湿度、腌制配方一遍遍改，也听过不少冷嘲热讽：“包张纸就贵几块一斤，玩概念吧？”2019年，首款纸包腊肉随“湖湘肴”上市。

“‘湖湘’是故土湖南，装着梅山千年的饮食根脉；‘肴’是地道食材、匠心佳肴。我不是只想做一块腊肉，是想把湖湘本土好味道挖出来、复兴起来。”

三条标准，立住湖湘味道

一块好腊肉要立住，得先立标准。黄建设给纸包腊肉定了三条硬标准。

原料上，只用300斤以上、养殖一年以上的安化本地黑猪，肉厚不低于5公分，“小猪的肉松，出不来那个香”。工艺上，全程用安化本地的透气皮纸包裹，能挡掉九成以上的烟熏粉尘，熏出来金黄透亮、不乌漆麻黑，撕开纸就能直接下锅；时间上，坚持慢火细熏90天以上，白天熏上6—7个小时，夜里熄火停烟，一冷一热交替，“一直猛熏肉就柴了，得让脂肪慢慢走、香味层层沉”。

原料、工艺、时间拧成一股绳，纸包腊肉走出了自己的技术路径。可好东西，一开始未必有人买账：2019年刚上市时还有人当噱头看，转机在2020年——一家全国知名的餐饮品牌用了湖湘肴，反响极好，全国客户追到安化找货，订单多到“根本熏不出来”。2021年起同行纷纷仿制，而湖湘肴已站稳脚跟。如今，纸包腊肉远销北上广，高桥设有5家自营门店，全国合作大型连锁餐饮客户数十家。

产品叫好又叫座，黄建设却把更多心思放在了“如何做健康腊肉”上。他把“健康”分两步走：第一步是物理隔离，用纸包把烟熏物挡在肉外；第二步更关键——做减盐腊肉。

眼下他正联手湖南农业大学、长沙理工大学的专家攻关发酵工艺，用微生物发酵替代传统高盐腌制，做到低盐甚至无添加，让腊肉像火腿一样存上三五年也不泛哈喇味，更不用添加防腐剂。“健康湘菜不能光喊口号，得落到产品里。”减盐，正是湖湘肴下一步要啃下的硬骨头。

健康要落到产品里，黄建设还盯着另一件事——怎么让腊肉走近年轻人。他还要做“切开即炒”的即食产品，“让年轻人不用泡、不用洗，轻松吃上”。

一方产业，带活安化大山

一块腊肉做到这份上，黄建设想的，已不只是一家人、一家厂。

十年前他返乡时，全县腊肉企业才几家。如今，已有26家持证企业、40余家小作坊，年产值从几千万跃到十余亿元——一块腊肉，真就把安化一方产业带活了。

产业做大了，背后是一整条被点活的链条。纸包腊肉走俏，最先救活的是安化几近消失的手工造纸业：皮纸需求激增，全国客商追着采购。往深里看，养殖、木材、包装、销售也一并被拉动，从养殖到加工到销售，一二三产全链联动，还创造了大量本地就业。

产业起来了，怎么走长远？安化举全县之力，把“安化腊肉”这张区域公共品牌推出山门——2023年注册国家地理标志产品，2025年“安化腊肉”团体标准制定以及获全国知名商标品牌。黄建设也从做一块好腊肉，走到扛起区域公共品牌的责任：不低价恶性竞争，不搞高价噱头，只对得起价格、对得起质量，带着同行一起把标准立住。

9月19日，“味道湖南·2026湘菜国际化促进大会”即将启幕，湖湘肴也将带着纸包腊肉亮相。“品鉴宴上，我要把纸包腊肉原切现做，端给几十个国家的客人尝一尝。”黄建设盼望着，一边守着梅山千年古法的根，一边用现代食品科学改造老手艺，让消费者一提起健康腊味，就想到安化纸包腊肉，想到湖湘肴。

