

把家乡美味带出去，山外客人请进来

智辰农业董事长黄建设：昔日餐馆洗碗工如今创新打造预制菜，希望助力农产品出圈



扫码看视频

2023年12月27日,2023湘菜年度盛典现场,黄建设一手拿着筷子从盘中夹起一块腊肉,一边向围在附近的人们介绍,“这是我研究出来的预制菜,色香味俱全!”

作为湖南智辰农业科技有限公司董事长,黄建设分别在预制菜和腊制品领域打造了“食掌柜”和“湖湘肴”两个品牌。

与餐饮的缘分,则要从16岁那年走出湖南安化的大山,进入长沙一家小餐馆干活开始说起。

■文/图/视频 三湘都市报全媒体见习记者 高煜棋 熊韵婧 张子仪



智辰农业董事长黄建设

登峰者说

韩视频：今年预制菜行业有些争议,对此您怎么看?

黄建设：预制菜并不是近年才兴起的,它其实存在很久了。随着技术的发展,社会监督的不断加强,预制菜应该是越来越安全的。以前大家对于预制菜不是很了解,也有很多小作坊生产预制菜,没有统一严格的生产标准,就容易出现一些食品安全问题。但是现在对预制菜的标准和要求都越来越高了,从QS到SC,我们的生产标准是很严格的。

韩视频：如何看待预制菜行业未来的发展?

黄建设：预制菜其实是以后餐饮的一种发展趋势。现在很多人,尤其是年轻人工作事业繁忙,没有很多时间花在做饭上,预制菜就是很好的选择。

今年湖南成立了湖南省预制菜行业协会,协会的成立也能更好地制定标准、统一管理。但是最主要的还是要靠企业自觉,要用良心做好产品。也希望社会能多给这个行业一些时间,让大家看到预制菜的向好发展。当然,业内人士也要做好准备,给社会公众一些了解、接受预制菜的时间。

记者手记

“放牛伢子”也能实现大抱负

称自己是个“来自安化大山的放牛伢子”,黄建设的笑容看上去有些敦厚。因为较少接触媒体,镜头前略显局促。但是,每每谈到自己对于事业的执着追求与迫切想要回报家乡的抱负,他总是侃侃而谈。

从农户家的猪圈菜地到城市居民的餐桌,黄建设用二十年打破了这个时空界限。从“想解决自己的温饱”到“我要回报家乡”,他离家创业,又把这份成果带回家乡。

从“传承”到“发扬”,他以在厨房打磨了十几年的沉淀,做真正让食客喜爱的好食材、好产品。

站在行业的最前端,期待像黄建设一样,有理想也有责任心的预制菜领域企业家们,能够带领这个行业朝着更加规范、健康的方向发展,探索餐饮的多一种可能。

走出大山,从小餐馆的洗碗工做起

“我是从山里走出来的放牛伢子,来到大城市后,每一个机会都很珍惜。”

1993年,黄建设走出了安化的大山,来到长沙。彼时,只有16岁的他只想着如果去餐馆干活,能有口肉吃。

就这样,黄建设的餐饮之路就从洗盘子、配菜开始。不久,因为工作勤快,人也踏实,他被安排进入厨房,开始了长达15年的“升级打怪之旅”。最后,成功升任了厨师长一职。

“我们生在了一个好的时代,只要肯干就一定会有收获。”15年间的艰辛和汗水,黄建设轻描淡写地略过,只留下一句这样的感慨。

也正是这段经历,让他目睹了当时餐饮行业食材配送混乱、原料良莠不齐等问题。无论是食材配送商还是餐厅,对食材品质的关注程度,都遥遥不及其价格。

但黄建设认为,餐饮行业的核心应该是食材的选用,“市场上的好食材太少了,但是顾客对于食材品质的要求越来越高,餐饮行业的痛点就在于食材。”

2005年,他在星沙创立了食掌柜农业科技有限公司,主营预制菜生产、销售。后来,由于经营出色,这家小厂又相继在湘阴、长沙进行了扩建。

3000万元建厂,想留住腊味中的年味

回想起做腊肉的初衷,黄建设说,离不开“传承”和“发扬”。

“小时候,最期待杀年猪。年猪的肉从年头吃到年尾,所以家家户户都会‘炕腊肉’。”说起儿时的味道,黄建设印象十分深刻,“但是现在很多年轻人没见过这场景,更不用说学着自己去做了。”

城市里没有“炕腊肉”的条件,会制作腊肉的人也越来越少。长此以往,这门老祖宗的手艺会不会失传?

想到这里,黄建设抱着保护“炕腊肉”的手艺,将家乡的这个特色传承下去的心态,进入了预制菜中的腊肉细分赛道。

2020年,他投资3000万元,在家乡建起了腊味工厂,“湖湘肴”应运而生。“湖湘肴”传承民国时期的纸包工艺,在传统的熏制手法上进行创新和突破,首创纸包腊肉熏制技术。

“纸包腊肉是安化山区熏制腊肉的方法,用木浆制作的皮纸将腊肉包裹后进行熏制。”黄建设说,“皮纸能够隔绝灰尘污渍,降低烟熏味,制作出的腊肉既健康安全又干净卫生。”

“我们会将这份技艺传承下去。”黄建设透露,创立“湖湘肴”,推出“纸包腊肉”,也是完成父亲的心愿。

把大山的美味带出去,将山外的客人请进来

“安化是个好地方,黑茶、黑猪都十分有名气。”提起家乡,黄建设言语中满是自豪。“湖湘肴的腊肉熏制工厂开在安化,也是想反哺家乡。经过5年的打造,安化腊肉已经成为了一个品牌。”

如今,安化腊肉成为了国家地标性产品,成功申报了国家地理标志证明商标。这样一块小小的腊肉,也对安化农产品行业的发展起到了至关重要的作用。

火腿可以成为一种奢侈品,腊肉为什么不行?

黄建设直言,希望建设全透明、公开化的工厂,向客户呈现熏制腊肉的震撼场景,了解一块好腊肉制作的全过程。他强调,目前,工厂预制的腊肉已经有了规范的流程和标准,每一块腊肉从原料选用到制作加工,都有严格的规范,而且可以溯源。

湖湘肴还与长沙理工大学食品与生物工程学院合作,成立了纸包腊肉制品研究院,从养殖到加工,对腊肉进行全面的创新研发。

眼下,在安化县人民政府的支持下,一座腊肉博物馆已经在计划当中。在“安化纸包腊肉”品牌的持续推动下,制作腊肉的研学活动也吸引了很多年轻人前往体验制作腊肉的过程。

通过预制的现代工艺,将纸包腊肉的手艺卖出大山,将山外的客人们请进来。

衡阳星达重工科技股份有限公司破产财产分配公告
衡阳星达重工科技股份有限公司破产管理人
2024年1月2日

湖南神斧集团一六九化工有限公司破产财产分配公告
湖南神斧集团一六九化工有限公司破产管理人
2024年1月2日

遗失声明
湖南神斧集团一六九化工有限公司破产管理人
2024年1月2日

三、评价单位名称和联系方式
评价单位:湖南润美环保科技有限公司
单位地址:长沙市芙蓉区紫薇路35号
联系电话:13787183155 联系人:曾工,电子邮箱:32730342@qq.com

致上海五环信息技术有限公司
上海五环信息技术有限公司
2023年12月5日

湘潭电化科技股份有限公司锰基新型原料综合利用项目环境影响评价公示
湘潭电化科技股份有限公司
2023年12月5日