

卤乡新韵

——武冈卤菜产业品牌建设之路走笔

“千年王城、福地武冈”，武冈拥有历史悠久和丰富厚重的卤菜饮食文化。2007年，武冈被冠名为“中国卤菜之都”后，该市围绕建设“中国卤菜之都”战略目标，以市场运作推进产业发展，着力建设卤菜原材料基地、培育龙头企业、延伸加工产业链条。今年8月，省长徐守盛来武冈考察调研，他强调，要进一步做大做强武冈传统特色产业，特别是要壮大武冈卤菜产业，强力推进农业产业化，努力加快区域经济发展。

■林立东



省委书记周强(前排中)视察武冈卤菜企业。



商标战略提升品牌

武冈市是闻名遐迩的“铜鹅之乡”、“脐橙之乡”、“卤菜之乡”。该市组建了特色产业开发办公室，出台了《加快发展卤菜产业的决定》，借助良好的政策平台，实现了资金、人力、物力上重点向卤菜、铜鹅产业化发展倾斜。2007年以来，武冈先后被评为“湖南省十大湘菜产业县(市)”、“湖南湘菜原材料示范供应基地”、“中国最负盛名特色品牌县市”。武冈市委、市政府立足地方特色产业，整合资源优势，增强品牌意识，提出了“品牌兴市、品牌兴农”发展战略，大力推行

地理标志保护与商标注册，借商标创品牌，以品牌促发展。迄今，武冈卤菜行业共拥有有效注册商标18件，其中，中国驰名商标1件，省著名商标8件，“武冈卤菜”“武冈铜鹅(活体)”“武冈铜鹅(肉体)”(含拼音)国家地理标志证明商标6件，拥有“武冈卤铜鹅”“武冈卤豆腐”地理标志产品保护两项。“华鹏”商标已经成功批准为中国驰名商标，“乡里妹”“法新”“武冈卤菜”“武冈铜鹅”“金福元”“亚太”等8个产品商标成功申报为湖南省著名商标。今年“武冈卤菜”正全力冲刺中国驰名商标，“武冈卤菜”“武冈铜鹅”地理标志证明商标已经全面启用，武冈卤菜已成为

蜚声中外的“城市名片”。

宣传营销成果丰硕

近年来，该市加大了特色产业媒体宣传力度，做到了报上有文，影视有声。先后在央视网、中新网、华声在线、红网、《中国特产报》、《中国食品报》、《湖南日报》等媒体加大了宣传力度。开展了武冈铜鹅广告语征集活动，出版了《武冈卤菜》、《武冈铜鹅》两本专业文化书籍，抢注了中国卤菜交易网、武冈卤菜网，建好了两个电子交易平台，启动了“武冈铜鹅民俗文化”申省级非物质文化遗产项目和“武冈卤菜制作技艺”申国家级非物质文化遗产项目，成立了卤菜研究发展中心，加强了与湘潭大学、湖南农大等科研院所的合作，规划了武冈卤菜博物馆建设。去年以来实施的“百万信息工程”效果明显，通过特色产业短信平台，向国内知名政界人士、企业老总发送特色产业宣传信息，扩大了产业在全国的影响力。在广铁集团邵阳站开通了武冈卤菜、武冈铜鹅到站广告宣传。另外，还先后组织企业参加了中国食品工业协会豆制品专业委员会论坛、第七届中国博会、首届奥林匹克公园国际美食大赛暨第六

届东方美食烹饪艺术家国际大赛、青海省清真食品展览会等多种营销活动，进而扩大了产业在全国的影响力和市场半径。

传统卤菜走出“深闺”

“打响了品牌，就不怕自己的产品‘深闺愁嫁’。”目前，这一理念已成为武冈众多卤菜企业的共识。2011年全市拥有年产值过亿元的武冈卤菜加工企业1家、年产值过千万元的6家、小型加工企业196家，从业人员达1.4万余人。武冈卤菜总产值由2006年的8000万元攀升到去年年底的6.2亿元，形成了卤豆腐、卤铜鹅、卤猪肉、卤牛肉、卤蛋等10多个系列100多个品种，产品畅销全国21个省市区和美国、东南亚等国际市场。目前，武冈铜鹅养殖来势十分看好，全市拥有九塘、玉屏、曹家塘等年出笼铜鹅2000羽的规模铜鹅养殖场18个，去年全市年出笼铜鹅达120万羽。

优惠政策的扶持，强力技术的支撑，加速了武冈卤菜产业的全面升级。该市将抓住发展的政策机遇，借力发展，努力把武冈建设成为全国最大的卤菜原材料种植、精深加工、物流集散、技术研发、产品宣传展示中心，使武冈成为真正的“中国卤菜之都”。



“世之名鹅”——武冈铜鹅。



省委副书记、省长徐守盛考察武冈铜鹅加工企业。

武冈铜鹅曾被誉为“世之名鹅”，列为皇家贡品，被载入过《湖南省畜禽品种及图谱志》，并与洞庭湘莲、宁乡猪一起列为湖南农业“三宝”。近年来，武冈市委、市政府加快了武冈铜鹅产业的品牌建设，加快了基地建设步伐，加大了保种经费的投入，武冈铜鹅产业实现了可持续跨越发展。

品种优势明显

武冈铜鹅作为一种地方独有的畜禽品种，因啄、蹼呈黄色或青灰色似黄青铜而得名。铜鹅与其它鹅相比，具有自己独特的优势。据《武冈县志》记载，至今已有500多年的养鹅史。在明代嘉靖年间，武冈就大量饲养武冈铜鹅。清代，被列为朝廷贡品。1981年，武冈铜鹅载入《湖南省家禽家畜品种志》，曾与洞庭湘莲、宁乡猪一起被誉为湖南“三宝”。武冈铜鹅肉质鲜嫩细腻，香甜可口，皮下脂肪比其它鹅少得多，享有“世之名鹅”之美称。武冈铜鹅是草食性家禽，饲料主要是青草、菜叶，精料消耗少。武冈素有“青草换肥鹅”之说，武冈铜鹅属典型的

无公害品种。

品牌建设加快

武冈铜鹅具有500年的养殖历史，素有“铜鹅之乡”之称。过去，由于没有龙头企业带动，也没有对市场进行培育，武冈铜鹅的深加工及系列产品的开发乏力，养殖户主要以散卖为主，致使“武冈铜鹅”形不成产业气候。“武冈铜鹅”的牌子没有打响，除了武冈市及周边县外，外界知之甚少。2005年，全市武冈铜鹅养殖出笼总数仅40万羽。2007年，武冈市成立了特色产业开发办公室，注册了“武冈铜鹅”地理标志证明商标，申请了“武冈卤铜鹅”地理标志产品保护，出台了武冈铜鹅养殖技术规程，组建了资水铜鹅养殖专业合作社。2011年，“武冈铜鹅”地理标志商标被省工商局认定为省著名商标。2012年，“武冈铜鹅(活体)”“武冈铜鹅(肉体)”证明商标正式启用，有2家规模企业和7家养殖公司(场)获准使用这两个证明商标。

保种开发有力

武冈铜鹅作为一个地方独有的畜禽品

种，有着明显的品质特征。其生长快、个体大、抗病力强、皮薄、肉嫩、含有高量蛋白质和不饱和脂肪。但是武冈铜鹅每年产蛋仅35枚左右，这成为武冈铜鹅繁育慢的主要原因。从2007年起该市财政每年安排专项资金用于铜鹅保种、发展养殖、产品开发。凡存笼种鹅50羽以上、年出笼商品鹅1万羽以上的养殖大户特色产业办分别按每羽每年10元和每羽每年1元标准进行了奖励。该市还将支持扩大现有的原种场内武冈铜鹅原种数量，建立3个以上武冈铜鹅原种保护核心群，数量在2万羽以上，并打算提取武冈铜鹅原种基因存放到国家基因库。

宣传营销并进

挖掘“武冈铜鹅”美食文化内涵，进一步拓展宣传渠道，让“世之名鹅”走进千家万户、走向全国各地。先后在央视七套、央视网、中新网、《中国特产报》、《湖南日报》、湖南经视等主流媒体刊发了专版或专题报道共计65篇。在央视网、联合国国会网络电视台做了武冈卤菜、武冈铜鹅常年宣传视频。在《中国工商年鉴》、《中国商标协会年刊》、《湖南富民强省书刊》都刊登了产业宣传文章。在广铁集团邵阳站做了广告宣传牌。建好两个电子商务平台，抢注了中国卤菜交易网、武冈卤菜网。另外，还开展了武冈铜鹅广告语征集，编辑出版了《武冈铜鹅》专业书籍，申报了武冈铜鹅民俗文化为省非物质文化遗产项目，启动了“武冈铜鹅”证明商标申报中国驰名商标工作。积极组织铜鹅生产企业参加各种经贸洽谈、展销等营销活动。建立完善营销网络，在全国大中城市特别是各省会城市建立了武冈铜鹅批发销售绿色通道和直销点。

产业发展强劲

近年来，武冈市委、市政府把武冈铜鹅产业发展作为特色农业的主攻方向来抓，摆

正位置，加强领导，强化措施，狠抓落实，铜鹅产业呈现良好发展态势。按照“公司+基地+农户”的模式，确定了以市内资水上游的赧水沿岸的邓元泰、头堂、安乐、荆竹、马坪、龙田及赧水支流龙溪河沿岸的文坪、龙溪等乡镇确定为铜鹅优势产业养殖乡镇，吸纳各方资金，实现多渠道投资、多元化发展，致力建设高标准的铜鹅养殖基地。目前，已投资300余万元新建了年孵化繁育100万羽的玉屏铜鹅繁育场，做到了统一饲料、统一鹅苗、统一防疫，使长期困扰铜鹅发展的种鹅繁育瓶颈得到解决；组建了武冈市铜鹅养殖专业合作社，实行产供销一体化经营，建成了年出笼铜鹅2000羽的规模铜鹅养殖场20余个。同时，根据不同的消费需求和层次，按鹅脖、鹅头、鹅肉、鹅爪、鹅翅、鹅毛、鹅内脏等进行产品设计、开发。目前，全市每年出笼商品鹅由2005年的40万羽增加到150万羽以上，已建成规模养殖场17家，存笼种鹅30万羽；全市已拥有铜鹅规模加工企业3家，年产铜鹅肉450万公斤以上，产出鹅掌、鹅翅150万对以上，实现产值2亿元、利润1500万元以上。

武冈市将出台《关于加快发展武冈铜鹅产业的决定》，进一步明确铜鹅发展的指导思想、工作思路、目标任务和工作措施，加大对武冈铜鹅产业的扶持力度，真正把武冈铜鹅产业打造成我市主导产业、邵阳市支柱产业、湖南省特色产业，并把“武冈铜鹅”打造成全国知名品牌。

■刘敏

