

“盐之有味”公用品牌系列产品探访②

翔鸿皮蛋:非遗美食 香而不腻



工人在滚糠包泥

皮蛋，俗称“松花蛋”，也叫“变蛋”。剥开蛋壳，蛋体凝固，形似琥珀，表面结晶出松针状的几何图案，形成漂亮的松花，亦真亦幻，晶莹剔透；蛋白Q弹，蛋黄软糯粘牙，唇齿留香，回味绵久。

位于大丰区草堰镇的江苏后浪食品有限公司（原大丰区翔鸿皮蛋厂）就是专门生产皮蛋的，至今已有45年的历史，其翔鸿牌皮蛋已成为盐阜大地上的明星农产品，公司也成为盐城非遗和“老字号”一肩双挑企业。

8月28日，皮蛋车间一派繁忙。洗蛋、腌蛋、挑蛋、滚糠包泥、存储等生产工作有条不紊。销售工作也是紧锣密鼓，发货车辆频繁进出厂区，客户都在为即将到来的中秋佳节积极备货。

在挑选鸭蛋的区域，只见几个工人师傅在加紧甄别腌制好的鸭蛋，手中的鸭蛋不停地在指尖上“跳舞”，透过光亮，一个一个地进行“B超体检”，好的留下，进入下道工序，散黄的、空头的、水泡的蛋则被剔除。“只有经过严格挑选，才能保证皮蛋最终的品质。”后浪食品公司董事长刘小根说。在滚糠包泥区域，工人师傅手法娴熟，一手拿蛋，一手糊泥，等蛋体包裹后，再在糠中滚一遍，然后小心存放起来。每个工人精心细致地执行每一道工艺步骤，确保生产出优质皮蛋。

翔鸿皮蛋制作工艺源自草堰刘家作坊，为代代相传的传统食品。历经悠久的岁月，草堰刘氏皮蛋，一传已逾600载，到了刘小根已是第十八代。

1979年，刘小根的父亲刘祥洪才16岁，就在范公堤边建起了皮蛋作坊，开始了自制皮蛋销售。为了让刘氏皮蛋走出草堰，刘祥洪突现事业如“高飞的鸿雁”的灵感，在2008年注册“翔鸿”商标，建立了自主品牌。刘祥洪严格按照祖传的秘方，选用野外放养趟鸭的鲜蛋，经“鲜蛋筛选、烧制腌料、下缸腌制、出缸检验、滚糠包泥、封缸储藏”传统工序制作皮蛋，便成了翔鸿皮蛋独特的制作技艺，2008年被列入大丰第一批市（县）级非物质文化遗产名录。

刘小根自幼便看着父亲做皮蛋，耳濡目染，对皮蛋加工技艺谙熟于心。2008年大学毕业后，刘小根一直担任父亲的助手，研究创新皮蛋技术。

为了保持皮蛋变化过程的稳定，有一种中药材——黄丹粉曾广泛使用，学名氧化铅。由于重金属对人体有害，2014年国家皮蛋新标准出台，老配方不可使用。2013年，刘小根开始研制无铅皮蛋，当年的生产以失败告终，加工的110万只无铅皮蛋，全部报废，鸭蛋、人工和材料损失近300万元。怎么办？放弃还是坚持？刘小根深知，皮蛋是中华传统美食之一，想要传承下去就必须跨过无铅这道坎。他跑到南京农业大学请教专家，又跑到苏州乌镇、扬州高邮等地考察学习，回来再进行小批量多次不同配方对比调整试验，第二年终于获得了成功。

改进后的翔鸿皮蛋，不仅食品安全有了保障，口感还有了提升，2015年被评为盐城名牌产品。2019年刘小根又成功总结出翔鸿皮蛋制作的“5选6步7过手”核心工艺特色，并完善翔鸿皮蛋腌制技艺项目数字化管理与保护，2020年翔鸿皮蛋制作技艺升级为盐城市非物质文化遗产项目，截稿前该项目升级省级非遗项目，并已经在相关网站上公示。由于翔鸿皮蛋在传承中创新发展，2018年被评为“大丰老字号”，2021年被盐城市商务局评为“盐城市老字号”。展望未来，刘小根说：“我们将继续坚持开发无铅工艺，让古老技艺焕发青春，让传统行业再年轻一次，让翔鸿皮蛋走出盐城，走向五湖四海。”

记者 陈为琨 文/图 通讯员 胡勇 吴静



自然遗产地 盐城农产品

继“盐田稻”大米、“银宝海立方”食盐之后
“盐阜银宝”草鱼
再获“江苏精品”认证



银宝集团推动绿色生态养殖。(图片由受访单位提供)

近日，登录国家市场监督管理总局全国认证认可信息公共服务平台可以查到，“盐阜银宝”草鱼已经获得“江苏精品”认证，这是继“盐田稻”大米、“银宝海立方”食盐获得“江苏精品”认证后，银宝集团品牌产品再次获此殊荣。

近年来，银宝集团旗下农业发展公司以“担当农字头，做足渔文章”为己任，深入推进质量强企建设，提升科技创新能力，着力推动绿色生态养殖，通过引进新的养殖品种，逐步转变以传统“四大家鱼”为主的高密度、高产量、高投入养殖方式，从以往单一异育银鲫高密度养殖逐步优化到多品种混养的立体养殖和生态养殖模式，并依托盐城水产科学研究院有限公司开展250亩试验基地抗病毒异育银鲫对比养殖试验、400亩“江丰1号”鮰鱼新品种养殖推广，打造水产苗种的“银宝芯片”，提高企业的核心竞争力。公司始终将产品质量当作企业的生命线，全面实施从池塘到餐桌的全面质量管理，通过了ISO9001质量管理体系认证，狠抓苗种、渔药、饲料、养殖管理、销售

运输全过程的产品质量管理和推行产品合格证制度，确保出厂(场)的水产品质量100%合格。今年制定发布的《Q/320924YBNF 001-2023草鱼》企业标准，填补了《GB 17715-1999 草鱼》《SC/T 3108-2011 鲜活青鱼、草鱼、鲢、鳙、鲤》等国家标准空白。同时，扎实推进品牌建设，通过创塑专业化、产品标准化、生产集约化、销售规模化品牌推广，构建以“盐阜银宝”为品牌的鲜活鱼、虾等淡水系列产品，提升了品牌市场竞争力。“盐阜银宝”商标先后被评为盐城市知名商标和江苏省著名商标；2020年公司被评为江苏省农业企业知名品牌30强企业，2022年获评“江苏红”名优水产品优秀企业。

据了解，“江苏精品”认证是新形势下参照国际惯例、运用市场机制推进品牌战略的一项开拓性工作，由省质量发展委员会办公室联合省市场监管局等部门共同评定，经过标准先进性评价、认证评价、信用查询等评定程序，对企业申报的符合高标准、高品质要求的产品和服务进行第三方认证。

胡海宽



>小鹿生鲜

银宝央厨管理服务公司系江苏银宝集团所属国有全资企业，占地97亩，总投资2.5亿元。主要面向学校、社会团体、企事业单位提供学生营养餐、团餐、净菜和预制菜，采用全程冷链配送，食材食品安全、营养、健康、美味。致力打造从种子到舌尖产业链，从田间到餐桌供应链，成为学生餐研发中心、社会团餐生产基地、优质农产品的展示窗口，助力提升广大市民的生活幸福指数。



扫码了解更多