

“张雪机车”带火麻阳红糖

麻阳红糖的“逆袭”之路

本报记者 杨迅

5月底，在湖南省麻阳苗族自治县，传统龙舟邀请赛举行，上千名运动员鏖战锦江。观赛看台两侧，促消费展位上麻阳古法红糖成为“明星产品”，备受观众关注。最近一段时间，麻阳古法红糖频繁站到聚光灯下。

3月底，在世界超级摩托车锦标赛葡萄牙站的赛道上，中国摩托车制造商“张雪机车”斩获双冠，惊

艳世界。而伴随赛车飞驰的，还有贴在赛车上的一行文字——麻阳古法红糖。

一次偶然的相遇、一句朴素的承诺，让藏在武陵山区传承600年的非遗特产，意外站上国际舞台，完成从滞销积压到全网爆单的“逆袭”。这是传统产业、乡土情怀与时代机遇的完美相遇，更是深山红糖用品质与匠心书写的突围故事。

600年古法熬制出非遗甜香

麻阳位于湖南西部武陵山脉深处，锦江河如一条绿带穿境而过，滋养着这片土地。这里是联合国国际老龄问题研究所认证的世界长寿乡，森林覆盖率达66.5%，土壤天然富硒，温润多雨、光照充足。独特的自然禀赋，不仅孕育了长寿密码，更成为细杆甘蔗生长的绝佳沃土，催生了传承600年的古法红糖产业。

麻阳红糖的核心产区，集中在素有“甜蜜之乡”美誉的舒家村乡。全乡甘蔗种植面积超2000亩，年产红糖700余吨，年产值达1450多万元，红糖产业是当地苗族群众世代赖以生存的支柱产业。其中，狮子湾村更是远近闻名的“红糖村”。

在舒家村乡，家家户户种甘蔗、熬红糖。每到深秋初冬时节，连片的甘蔗林青翠挺拔，蔗香与糖香交织弥漫。

红糖早就深度融入当地百姓生活。麻阳鑫茂糖果业有限公司营销部负责人王娟介绍：“如果嗓子不舒服，当地人会用红糖和姜一起熬煮，服下后能有利于缓解症状。平时做面包、糕点时，也可以用红糖代替白砂糖。宝妈坐月子的时候，也可以用红糖煮鸡蛋，具有活血化瘀、补气补血的功效。”

与工业化生产的赤砂糖不同，麻阳古法红糖始终坚守无添加、纯手工、柴火熬制的传统工艺，其制作技艺入选湖南省非物质文化遗产代表性项目名录，麻阳福寿红糖厂获评省级非遗工坊。

从青翠甘蔗到琥珀红糖，需历经砍蔗、去杂、清洗、晾干、榨汁、过滤、沉淀等18道古法工序，全程纯物理浓缩，不掺白糖、不加防腐剂。15斤优质细杆甘蔗，仅能熬制出1斤纯正红糖，每一块糖都浓缩了甘蔗的营养与清甜。

蒸汽氤氲的作坊里，斑驳的铁锅映照着老匠人布满皱纹的脸庞。他们守着滚烫的铁锅，日复一日重复着搅拌、捶打、揉搓的动作，从清晨到日暮。每一块红糖的色泽、甜度、质地，都藏着手工艺的温度与时光的沉淀。然而，就是这样一款承载着600年非遗底蕴、凝聚着苗族匠人匠心的优质特产，曾一度深陷“酒香也怕巷子深”的困境，在深山之中默默沉寂。

由于地处偏远、交通不便，麻阳红糖的销售渠道单一，主要依赖线下商超货铺和本地零散销售，市场辐射范围仅限周边县市，常年面临滞销积压的难题。

省级非遗传承人、福寿糖业股份有限公司负责人孙四菊回忆起过往的困境，满是无奈：“往年熬好的红糖，从年初卖到10月才卖完，剩下的尾货卖不出去，只能酿成甘蔗酒。辛苦大半年，收入微薄，村里很多年轻人都不愿学这门手艺，传承600年的技艺一度濒临失传。”彼时，深山里的红糖，甜了舌尖，却苦了匠人心，产业发展步伐缓慢。

乡土情怀架起赛场与深山的桥梁

麻阳红糖的命运转折，始于一次偶然的相遇。张雪是麻阳人，他驰骋国际赛场的同时，心底始终牵挂家乡发展。2026年春节前，他返乡测试机车，结识了狮子湾

村村民张文册。这名曾徒步千余公里宣传家乡的淳朴小伙儿，热情邀请张雪到家中做客。

饭桌上没有山珍海味，只有农家野菜、自制腊肉和古法红糖。张文册坦言，家乡的红糖品质上乘，却始终销路不畅。说者无心，听者有意，张雪当场许下承诺：“我把麻阳红糖贴在赛车上，带它去参加国际比赛。”

说到做到，张雪返程后立刻安排设计，将“麻阳古法红糖”印在赛车车头最醒目位置，只为帮助家乡好物“出圈”。

随着张雪机车夺冠，赛车上的“麻阳古法红糖”6个字引发关注。看比赛直播时，麻阳的很多村民热泪盈眶。这是乡土情怀的动人模样。

舒家村乡党委副书记、乡长田积良介绍，张雪机车夺冠，给麻阳红糖带来了很大的流量。夺冠后仅仅10天时间，麻阳红糖线上销量就增加了4万多单。

“张雪是麻阳红糖的重要助推者。”田积良说，“但这款特产要在市场上站稳脚跟，还是需要过硬的品质，让流量遇见本该见到的好产品。”

“18道古法工序，让麻阳红糖尤为珍贵。”麻阳鑫茂糖果业有限公司古法红糖传承人滕海辉表示，熬糖需要三口特制的直风灶连环锅。三口锅协同作业、环环相扣。第一口锅负责开泡赶水，去除甘蔗汁中的杂质与多余水分；第二口锅专注浓缩炒糖，将糖浆熬至浓稠状；第三口锅完成倒花收糖，精准把控火候至恰到好处。

熬糖过程全凭匠人世代相传的经验把控，火候差一分，色泽、甜度、口感便截然不同，匠人技艺是机器无法替代的。炒糖时需不间断搅拌，防止沉底糊锅，“打锤”环节尤其考验体力，要快速蒸发水分，让糖浆形成绵密质地；“打沙”工序则要打出红糖内部的沙线，让口感更细腻、不扎口，这是麻阳红糖口感独特的关键秘诀。

在“泼天流量”中坚守品质初心

如今，电商商家争相订货麻阳红糖，福寿红糖厂、鑫茂红糖厂等企业库存已经告罄，甚至不得不婉拒大量订单。

面对突如其来的流量红利，麻阳红糖产业没有选择急功近利、透支口碑，而是坚守非遗匠心和品质底线。

麻阳的红糖生产企业、非遗作坊坚持产品不涨价，严格坚守18道古法工艺，柴火熬制、纯手工制作，宁可接单少、接单慢，也不砸掉传承600年的非遗招牌。

“越是爆款，越要守住匠心。我们做的是非遗产品，卖的是品质和口碑，不能只看数量、不讲质量。”孙四菊的话，道出了麻阳红糖匠人的坚守与初心。

这份对匠心的坚守、对品质的执着，让麻阳红糖在流量热潮中站稳了脚跟。孙四菊介绍，2026年麻阳龙舟赛事期间，福寿糖业预留了200斤古法红糖，供全国参赛队伍、游客品尝，“希望让非遗特产成为麻阳亮丽的地域名片，让口碑持续传播、深入人心”。

从深山灶台到国际赛场，从滞销积压到网络爆单，从传统小作坊到全产业链振兴，麻阳古法红糖成功“逆袭翻盘”，也在“泼天流量”中坚守着品质初心。



▲麻阳古法红糖质地细腻。



▲包装好的麻阳古法红糖。



▲麻阳红糖生产工厂内，工作人员在检查生产情况和产品包装。



▼麻阳农民在采收甘蔗。



▼素有“甜蜜之乡”美誉的舒家村乡。

本文图片由麻阳县委宣传部提供

让烧烤从地方风味升级为标准化产业

岳阳烧烤学院，为什么走红？

本报记者 杨迅

作为全国首个烧烤产业专项学院，岳阳烧烤学院打破传统小吃培训的单一局限，构建了“理论+实操+创业赋能”的特色课程体系，贴合行业真实发展需求。

“我们的课程不是只教烤串手艺，而是覆盖烧烤全产业链，让学员既懂技术，又会经营。”岳阳开放大学副校长、岳阳烧烤学院创始人姜宗福介绍，实操课程聚焦炭火烤、铁板烤两大岳阳烧烤特色流派，从食材甄选、部位识别、酱料调制，到火候控制、烤制手法、出品摆盘，逐一拆解教学。

理论课程则涵盖食品安全规范、成本核算与管控、门店运营管理、新媒体营销、消防安全等核心内容，同时创新增设“汉方岳

阳烧烤宴”专项课程，依托研究院研发的27道精品菜品，传授高端烧烤制作技艺，填补行业高端菜品教学空白。

与学院同步成立的岳阳烧烤研究院，核心职责是牵头推进行业标准化建设和教材编制。研究院集结了高校学者、岳阳本地烧烤师傅、头部烧烤企业负责人，耗时半年编制完成全国第一套系统的烧烤职业教育教材，包括《岳阳烧烤技艺与配方》《烧烤门店运营实务》《中国烧烤通史》等。

同时，研究院牵头制定《岳阳烧烤行业标准》，参与制定《烧烤料理师职业技能等级评定标准》，明确食材选用、工艺操作、卫生规范、服务流程等全环节要求，推动岳阳烧

烤从地方风味升级为标准化产业。

岳阳烧烤学院院长胡俊表示，如今有了统一标准和专属教材，学员学有章法、练有规范，行业规模化发展有了坚实基础。

今年3月，岳阳烧烤学院正式面向全国启动招生，开设“学历+技能”高级人才培养班与短期技能培训班两类项目，招生消息一经发布，引发广泛关注，相关话题登上热搜榜。

“我从广东专程过来，就是看中这里的正规教学体系，想学好正宗岳阳烧烤手艺，回老家开一家烧烤店。”首期短期技能培训班学员黄喜荣说。

在培养模式上，学院创新推行沉浸式教

学，采用“上午理论+下午实训+晚上跟店”的三维培养模式，兼顾理论与实践。

理论课堂上，高校教授、行业专家讲解专业知识；实操环节，17位来自岳阳头部烧烤企业、拥有20年以上从业经验的专家手把手教学，一对一纠正动作；晚间，学员分组进入30余家岳阳知名烧烤门店，参与高峰期运营，直观学习门店管理、客流应对等实战技巧。

对于学员关心的就业创业出路，学院已搭建起“技能证书+学历提升+创业孵化+全国就业”的全链条保障体系。首期30名学员均已完成培训并考核合格，全部获得人社部门颁发的“中式烹调师”职业技能等级证书，实现持证上岗。

学院还与全国500余家岳阳烧烤加盟店、头部餐饮企业进行人才输送合作。姜宗福表示：“我们的目标是培养能推动岳阳烧烤走向全国的行业人才，让学员凭手艺实现稳定就业、轻松创业。”

湖南岳阳，一座被烟火气浸润的城市，烧烤是这座城市鲜明的味觉标签。从街头巷尾的小摊到连锁经营的门店，岳阳烧烤历经近40年发展。据岳阳市烧烤协会统计，截至2025年底，全市烧烤门店已超3000家，从业人员达10余万人，年产值突破20亿元，烧烤产业已成为岳阳餐饮经济的核心支柱之一。

但行业发展也存在短板。“很多本地烧烤店想拓展连锁加盟，却因师傅手艺不统一、品质难以把控而不敢放手去做。标准缺失和专业人才短缺，是行业发展的痛点。”岳阳烧烤行业协会会长、纸厂烧烤创始人孟引帅直言。

为破解行业困境，2025年7月，岳阳开放大学联合岳阳市烧烤行业协会，在岳阳楼区人民政府及相关部门的支持下，共建全国首家沉浸式烧烤职业技能培训学院——岳阳烧烤学院，同步挂牌成立岳阳烧烤研究院，以产教融合模式为烟火产业注入专业活力。