

加工诺邓火腿



诺邓火腿：多方发力香飘四海

隆冬时节，云龙县群众正忙着腌制加工诺邓火腿。走进诺邓镇朝胜火腿加工厂，诺邓火腿特有的醇香扑鼻而来。近年来，在农产品地理标志登记保护的助力和各方合力推动下，诺邓火腿声名鹊起，走出深山。2021年，全县诺邓火腿产量约2200吨，产值达2.2亿元。

名声大振 重塑品牌形象

诺邓镇诺邓村是一个有着千年历史的白族村寨。据史料记载，从唐代开始，村民就以制盐、售盐为生。由于冬无严寒、夏无酷暑，加之采用当地生产的诺邓钾盐手工腌制，出产的火腿色泽红润、浓香馥郁。早在明清时期，诺邓火腿就经“南方丝绸之路”出口至缅甸、印度、越南等国家。

近代以来，随着社会变迁和产业的无序发展，诺邓火腿的知名度与云南其他“名腿”已无法媲美。2003年，诺邓村白族党员杨伍松筹资50万元，在诺邓古村老盐厂旧址建起诺邓火腿食品厂。为打造品牌，食品厂于2004年注册登记“诺邓火腿”商标。

此后几年间，诺邓火腿的品牌并未真正打响。直至2012年，中央电视台美食纪录片《舌尖上的中国》播出诺邓火腿独特的发酵工艺后，诺邓火腿在国内名声大振。节目播出当晚，杨伍松就收到70份订单。

2014年11月，农业部（现农业农村部）批准对“诺邓火腿”实施农产品地理标志登记保护。同时，云龙县政府制定《诺邓火腿农产品地理标志使用管理办法》，组织开展地理标志使用宣传培训，推动诺邓火腿生产者维护品牌形象。2015年8月，诺邓火腿被授予国家级农产品地理标志示范样板创建资格。2016年11月，经专家组实地考察、听取汇报、查看资料，一致同意通过验收。