

一方水土，一方风物 ——探访东营市地标农产品、名优农产品

黄三角早报 东营市农业局联合主办

2015年6月11日 星期四 编辑:裴路 美编:张泽锦



山东驰中集团有限公司厂貌。 图片由山东驰中集团有限公司提供

老字号驰中的“创新”基因

从产品到包装,再到企业整体发展,驰中坚持推陈出新

本报记者 张婧婧

真空包装技术

让困在乡里的肴驴肉走向多省市

俗话说,“天上龙肉,地下驴肉”,清朝时“乐安肴驴肉”就已闻名遐迩。

肴驴肉是广饶特产,至少有百年历史。不过从只在乡里徘徊到走向多个省市,驰中引进的真空包装成为肴驴肉走向更大市场的关键,而在这个过程中,驰中肴驴肉也成为山东老字号。

广饶肴驴肉,在清朝同治时期就因奉召纳入京城宫廷御膳房而闻名。多年后,随着消费结构由“温饱型”向“营养型”转变,驴肉逐渐得到更多消费者的认可,驴肉生产厂家也如雨后天春笋般在广饶冒了出来。

“驴肉好吃,不过受包装方式局限,也只有广饶甚至附近乡镇的人才能吃到。”副总经理刘建生是跟着驰中董事长郭福聚创业的“元老”之一,据他回忆,由于当时没有灭菌设备,冬天的驴肉还能存放久一点,夏天就只能把驴肉和老汤盛放在罐子里搁置在地窖,“老汤表层的油层,使肉与空气隔绝,是当时最为‘先进’的灭菌方式。”

包装是让肴驴肉徘徊在乡里、无法走出去的短板,但同时也是机会。偶然间,郭福聚接触到真空包装时,马上意识到这个商机,他决定在肴驴肉经营上闯出一条新路。

1993年,驰中前身山东福聚食品有限公司成立,并在当年上了包括真空机、杀菌锅、

锅炉、封口机、消毒柜等整套真空包装设备。“有了真空包装,肴驴肉就成了即食产品,不仅易于储存,还方便携带,咱就敢成批量生产,也有精力研究其他系列的产品,像驴板肠、驴肚等产品都在后来走向市场。”刘建生说。

1995年,公司经营进入正轨后,商标的问题提上日程。郭福聚研制的肴驴肉,起初定名为“青龙牌”,但在商标局办理注册时发现重复,只好重新命名。难以入睡时,“驰中”二字跳入郭福聚的脑海,“当时咱做的这些不就是想让产品驰名于中国吗?”

“驰中”商标顺利通过注册,自此,福聚公司的肴驴肉有了法定的“旗号”。1998年,山东福聚食品有限公司更名为山东驰中集团有限公司。

目前,山东驰中集团已经成为省内最大的肴驴肉生产基地,产品销往全国多个省市。2007年,驰中肴驴肉被评为“山东省老字号”。



驰中肴驴肉部分产品。 图片由山东驰中集团有限公司提供

推陈出新

开发新品种、拓展新领域

随着企业发展及规模的不断扩大,驰中已经不再满足于仅仅做好袋装肴驴肉加工。

驰中集团副总经理于贤腾告诉记者,目前罐装肴驴肉正在研发阶段,“与袋装肴驴肉相比,罐装里含有更多的汤汁,携带更加便捷外,口味也将更加鲜美”。他认为,对驰中来说,“老字号”除了保持原有的产品质量,还更应该推陈出新,“新在新产品的开发,新领域的拓展。”

此外,在做好肉类食品综合加工的同时,2003年起,驰中又建起了年加工出口能力10万吨的蔬菜加工厂,规划1万亩蔬菜基地,建起了1000亩的蔬菜大棚基地。

据了解,广饶县蔬菜种植历史悠久,种类资源丰富,但真正做大加工的企业较少,形不成规模,老百姓种菜凭感觉,市场风险大,种粮回报也不高。在郭福聚看来,作为“农”字号龙头企业,对农民来说,“授人以鱼,不如授人以渔”,认识到我国外向型经济的发展将促进蔬菜产业化生产后,他决定带头创建“公司+合作社+基地+农户”的种植生产模式,按国际标准,发展订单农业,带领农民种植蔬菜,提高农业产业化水平。

经过考察,出口型草莓、黄桃、西兰花等多个品种纳入到种植范围。“集团每年从当地收购果蔬原料3万吨,这就需要基地来支撑,而对菜农来说,有的统一指导、统一供应生产资料,还有最低保护剂进行收购,对企业和农民来说就是双赢。”于贤腾说。

目前,公司规划的万亩蔬菜基地已实施完毕,并带动周边地区蔬菜种植20万亩,带动种植户3万户。

除此之外,目前产品达到速冻、脱水、蒸、烤、低温真空油炸等功能齐全的深加工,主导产品保鲜蔬菜、速冻蔬菜、冻干蔬菜、调理蔬菜及VF果蔬脆片系列产品远销至日韩、东南亚、美国等国家和地区。

汲取各家之长

创新中重现广饶肴驴肉特色

在上世纪八九十年代,广饶多家驴肉生产厂蓬勃发展,但因生产工艺的不同,导致传统的肴驴肉产品质量不稳定,在一定程度上制约了广饶肴驴肉这一地方特色的发展。

不过,如何生产出正宗的肴驴肉,对于刚刚踏入新行业的郭福聚和刘建生来说,“并不是那么清晰”。刘建生说,根据史料记载,广饶肴驴肉以“肉质硬实但易咀嚼,味道浓香却不油腻”闻名,为重现这一特色,最初作为驰中肴驴肉一线加工工人的他和郭福聚查阅了大量史料,并走访多名见证过肴驴肉辉煌的民间古稀老人,发掘整理流散在民间的肴制方法,再进行反复试验。

“在肴制驴肉的工艺中,肴药包里十几味中草药的调配很重要,而这些又属于各个厂家的机密。”刘建生介绍,为了得到肴药包里配比的“秘密”,他们挨个品尝各家的肴驴肉,然而效果并不理想。

“后来打听到香辛料药材公司有煮肉的通用药包,不过拿到手的仍然是‘成品’。”刘建生说,药方讲究的是剂量适度,搭配讲究,有的添香味,有的去腥膻。为了研究每味中药的药理,他特意买来两包肴药包,一包用来煮肉,一包拆开来对每味中药

分别称量,并根据《本草纲目》所描述的药理反复进行试验。

除了肴药包里各味中草药的配比,控制肴制驴肉的火候也尤为重要,为了掌握这个细节,郭福聚和刘建生也是费尽了心思。“没有好的办法,只能一家家去看,再自己回去进行试验。”刘建生透露,冒出气泡的大小,是判断火候的关键。经过摸索,他们还特意在锅的上方挂一台风扇,以确保锅内上下驴肉的熟烂程度均匀。

“发掘传统的肴制方法,同时以中国肉类食品综合研究所和山东农业大学为技术依托,进行产品研发。可以说,驰中的配方是集百家之长,但又有着适合发展的创新。”刘建生说。

目前,驰中集团承担的《低温驴肉系列产品技术开发项目》通过了科技鉴定,其开发研制了低温驴肉系列产品四大系列十一个品种,改善了肴驴肉产品传统制作和品种单一的状况。

近几年,国内先进的高温杀菌、低温灭菌、软包装、罐包装等先进设备及食品保鲜技术也加入驰中的生产中,产品的质量和档次都得到了提高。