

## 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  
已有百年历史。  
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”。

### 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。



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,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  
的产品和质量,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,但真正做深加工的企业较少,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,还有最低保护价进行收  
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。