



中國糖酒周刊

经理日报

THE MANAGER'S DAILY
责编:王萍 编辑:唐勤
版式:陈松 校对:梁英

2010年5月31日 星期一

协办:中国贵州茅台酒厂有限责任公司

内江蜜饯 甜城往事成追忆 “老树”更需新营养

有着三百多年历史,曾经辉煌一时的内江蜜饯,顶着多个“全国第一”的美誉,枕着“省级非物质文化遗产”的甜梦沉沉睡去。业内人士坦言,内江蜜饯与其倚老卖老不如改进技术研发新品,通过龙头带动作用重新焕发青春与活力。

□ 罗暄

5月20日,从北京到内江出差的孙洪,想买点四川内江的土特产给家人带回去。蜜饯是甜城的象征,可走遍大街小巷,孙洪都没买到。他不禁有些纳闷:这么有名的地方特产,何以踪迹难觅?

最后,在内江朋友的帮助下,他才在中区一家不起眼的小作坊,买到了3斤什锦蜜饯。如今,甜城蜜饯虽在省级非物质文化遗产上“榜上有名”,但留给人们的,只剩一丝甜美的记忆。

辉煌:自成流派影响深远

内江蜜饯有着三百多年的历史。新中国成立后,内江蜜饯生产获得迅速发展,手工作坊逐步发展为半机械化生产的工厂,产品自成一派,不同于南北两大果脯,在国内糖制品行业中颇具影响。

内江蜜饯1981年获中商部优质产品奖,1983年获外经贸部《出口产品质量优良》荣誉证书,1988年获中国首届食品博览会银牌奖,1985年获四川省牛年群众最喜爱食品称号,1988年获中国首届博览会铜牌奖……

衰落:靠家庭作坊苦苦支撑

上世纪90年代中期,随着百姓生活水平提高和口味的变化,传统蜜饯逐渐被人们疏远。

内江生产蜜饯的食品厂,也开始走下坡路。

到现在,只剩下一些小厂和家庭作坊,在苦苦支撑着蜜饯的“最后防线”。记者探访内江市食品厂的旧址,途经东车站货场打听,门卫师傅很惊讶:“食品厂垮了好几年了,那地方破破烂烂的,有啥看头?”

不过他承认,食品厂曾经一度辉煌,“那时候,去厂里拉蜜饯的货车排成长龙,火车也是几皮几皮地往外地拉。”

穿过一条曲折的破败小巷,终于到了内江市食品厂的旧址,眼前的萧条令人辛酸——昔日车间连片、人流穿梭的热闹厂区,已不复存在,只剩几座残垣断壁的建筑。

内江市中区文英街一民居内,煤炭燃烧发出“噼里啪啦”的脆响,蓝色的火苗烘托下,灶上的锅冒出缕缕青烟,冬瓜特有的清香味在室内弥漫——这是一个非常小的蜜饯家庭作坊,也可能是内江蜜饯的“最后阵地”。

作坊的主人,是黄女士夫妇。黄女士的丈夫是原食品厂的职工,自己在家制作蜜饯,她则出来销售。小作坊依然举步维艰。“现在的原材料价格高,一斤蜜饯的利润仅有1元左右。以樱桃蜜饯为例,一斤樱桃就是5元,人工挑核后,用煤炭烧火煮熟,加上白糖,各个环节加起来,成本都在9元左右。而樱桃蜜饯的价格才10元一斤,利润空间非常小。”

尴尬:人才外流令人叹息

周维学,原是内江市食品厂党支部书记、生产技术厂长,现在,转行做了药生意。

周维学1975年接替母亲进厂,跟随父亲学习蜜饯制作。父亲是蜜饯车间主任,祖传技艺。

周维学曾连续3届被中商部聘为蜜饯、果脯的国际制订评委,他的家里,至今还收藏着一大堆聘书和荣誉证书。

他和蜜饯打了半辈子交道,精通各种蜜饯的制作工艺和要诀。

周维学说,内江蜜饯有10多道工序,40多类,80多个花色。

到1989年,食品厂的生产达到顶峰,年产量2000多万吨,成为内江的支柱产业之一,年产值100多万元,有全国最大的蜜饯生产车间——2000多平方米,相当于10个篮球场大。

“当年内江市食品厂是全国最大的蜜饯生产企业,每年出口东南亚、欧美等几百吨。产品紧俏时,要走后门、批条子才能买到,可现在……”说到这里,他深深叹了一口气。

现在,周维学是内江一家药业连锁公司的总经理,看到那些苦的药,他经常会想起甜的蜜饯。

刘国华,曾是中国最大的蜜饯生产车间的主任,如今,他在一家机关单位当门卫。在蜜饯车间,刘国华度过了32年美好时光。说起蜜饯,他的眼睛里似乎有些不舍,但更多的,则是无奈。(田田)

背景资料 内江蜜饯掌故

内江蜜饯历史悠久,早在三百多年前就开始制作。

最先,是由家庭主妇将各类瓜果、蔬菜、药材放进锅里,用制冰糖产生的冰水熬煮而成,或自己食用,或逢年过节款待宾朋。随后,内江逐渐开始出现作坊生产。

到清末,内江独特的蜜饯制品已声名远扬,“冰糖铺”迅速增加。“民国”时期,锦源、大华、复兴荣等20多家蜜饯铺,成为内江著名商号,常年产量约50万公斤。四川省内江因盛产甘蔗、白糖和蜜饯享有“中国甜城”之称,“中国蜜饯之乡”之誉。内江蜜饯它素以“色泽透明,饱满饱水,滋润化渣,味美香甜”的独特风格,深受人们的喜爱。内江蜜饯早在唐代,就被列为皇家贡果,至今久负盛名,经久不衰!主要品种有:金钱桔、梨脯、杏子、寿星桔、枣子、桔红、天冬、桃子、苹果、樱桃、冬瓜等。产品形态多样,味道各异,保糖保汁、滋润化渣,香甜可口,入口生津。



专家:改进技术研发新品才有出路

对内江蜜饯的兴衰,内江市区文化体育局局长杨松非常感慨:“在我的印象里,上世纪70年代的内江,漫山遍野都栽有甘蔗……不过,随着改革开放的进程加快,广西白糖对内江的制糖业形成了巨大冲击,加上蜜饯的糖分太重,人们生活水平提高后,更加注重饮食健康,蜜饯逐渐走了下坡路。”

谈到如何保护和发扬蜜饯工艺,内江市商务局副局长刘维玉认为,目前这一制作工艺在省级非物质文化遗产榜上有名,说明它已引起了各级政府的关注,如果在现有众多小作坊的基础上,能有一个龙头企业引领并将这一产业做大做强,内江蜜饯还会再次辉煌。

延伸阅读

湖北开展蜜饯生产企业监督检查

根据国家质检总局部署,从今年4月上旬至今,湖北省质监局积极组织各级质监部门开展对蜜饯产品生产企业的监督检查工作。

湖北省共有获证蜜饯生产企业30家,目前停产22家。各地质监部门严格按照总局2009年第119号公告要求,督促获证蜜饯产品生产企业进行自查,提交自查报告。食品监管人员按对企业提交的自查报告内容进行了认真仔细的审查,并现场核查了企业落实主体责任情况。对停产的企业,书面通知其经营者在恢复生产时及时向当地质监部门报告。

通过现场监督检查显示,在产大部分蜜饯生产企业均建立了食品添加剂进货查验、贮存、保管、领用、投料管理记录和产品出厂检验记录,且食品添加剂的使用情况均在允许范围之内。此次共抽检了6家蜜饯生产企业的10批次样品,其中只有1批次样品的金黄色葡萄球菌指标不合格。对于不合格产品的生产企业,湖北省质监局已按相关要求令有关市局开展后处理工作。

追溯近代,嘉兴粽子亦称真真老老粽子,是1939年由嘉兴人冯昌年在嘉兴老城张家弄创始,起初取名为“顶顶真真老老五芳斋”,后由其嫡子冯月明继承产业。在独特工艺调制的基基础上,经历了70余年的努力改良和创新,发展至今,顶顶真真老老五芳斋更名“真真老老”。

真真老老粽子大肉粽尤为出名,由于用料考究,制作精细,口味纯正,四季供应,故久享盛誉,驰名于江浙、沪等地,有“粽子之王”之称,传承了嘉兴粽子文化的精髓。作为嘉兴市真真老老食品有限公司的董事长,已62岁的冯月明还担任嘉兴粽子文化博物馆馆长,已成为名副其实的嘉兴“粽子传人”,继续演绎着“嘉湖细点”的冯氏传奇。

目前,该公司新建生产厂房建筑面积7500平方米,拥有自主知识产权(国家专利)的国内首条裹粽自动灌装流水线,日产粽子能力达到55万只。

粽子作为中华民族的传统食品,不仅是端午的应节食品,也蕴含着丰富的传统文化内涵,是寄托情思、承载家乡味道之物。

“由于粽子特有的文化内涵,粽子企业发展不仅是为了盈利,还将承载更多的社会责任。”在嘉兴市真真老老食品有限公司总经理邵建国看来,作为嘉兴粽子传人的继承者,“真真老老”被赋予了更多的历史使命:在把企业做大做强的同时,也要发扬光大嘉兴粽子文化,并借助其品牌效应推动传统粽子产业现代化。

如今,“真真老老”在继承家族精湛粽子的基础上,已运用现代科技推陈出新,首创粽子自动灌装流水线,实现标准化生产,成为国内业内排行前三的老字号品牌。同时,他们也不只满足于端午带来的商机,而要摆脱节庆消费食品的限制,开始向休闲、绿色、健康食品转型。而在制作工艺上,也要摆脱原来的手工工艺,通过生产设备、工艺流程更新升级,实现生产自动化。

稻香村:老字号传承与创新一个都不能少

□ 商北

作为老字号食品企业,北京稻香村在北京市场首屈一指。小小的糕点中到底藏着有什么灵丹妙药有如此大的魔力吸引消费者?北京稻香村食品有限责任公司董事长兼总经理毕国才一语道破:北京稻香村真正经营的是消费者的心灵,并且传承与创新并举。

传承与创新两手抓

从1984年至2010年26年间,稻香村从最初复业时的全部家底8万元资金和100多平方米的厂房,已经发展成为拥有百余家连锁店、全国传统食品行业内厂房最大、装备最先进的大型食品企业集团。北京稻香村没

有以“老”自居,固步自封,而是始终坚持在传承中创新,在创新中不忘传统。

北京稻香村奉行的企业理念是“承中华智慧,融现代精神,弘扬中国食品文化”,毕国才说,北京稻香村新产品的研发,包括企业管理,无不遵守这一原则。在他看来,北京稻香村在挖掘传统食品的同时,还要开发与与时俱进的产品,在不破坏传统技艺、配方的基础上,不断完善融入现代技术,以符合当下社会潮流。

2007年恢复“京八件”,红花绿底、纸绳捆扎,还附有红色门票,所装糕点8种造型,8种口味,但是为了满足消费者口味多样化需求,其中新加入白萨其马、黄油枣泥饼等其他糕点则是创新之举。经过传承与创新,“京

八件”成为新北京特产,过年时人们走亲访友人手拎着一盒“点心匣子”的情景为现代生活增添了一份“年味”。

生产车间比拼制药企业

对于食品生产企业,保证食品安全是第一位的。北京稻香村昌平生产基地生产车间的卫生标准可以与制药企业相比拼。

据毕国才介绍,稻香村的加工生产基地在规模、布局、设备等方面都具有较高水准,并按GMP标准(优良制造标准)设计施工,确保温度、湿度、洁净度,满足食品卫生的要求。而每个进入生产车间的人都必须全部换装。

如今北京稻香村建立了国家级



琳琅满目的稻香村食品

食品卫生监测中心,对食品卫生进行更为严格的把关检验。为了提高产量、产能,北京稻香村已经征地90亩,开始昌平食品生产基地的二期扩

建工程。而且在不断提高食品卫生安全保障与科研技术过程中,北京稻香村计划开发适合儿童食用的营养食品。

绵阳市委书记、市人大常委会主任 吴靖平视察丰谷酒业万吨优质曲酒生产基地



绵阳市委、发改委等相关部门领导陪同视察。

本报讯 近日,绵阳市委书记、市人大常委会主任吴靖平,市委常委、科技城党工委副书记、管委会常务副主任易杰,副市长、市委秘书长赵琪等一行莅临丰谷酒业万吨优质曲酒生产基地视察,协调解决企业发展中的具体问题。公司总经理马斌、副总经理王远成、总经理助理兼生产事业部总经理邱声强、党委书记郝向荣等领导陪同。

在筹建现场,马总向吴书记详细介绍了丰谷酒业万吨优质曲酒生产基地筹建进展情况,并对筹建项目推进中在拆迁、电力、环评等方面存在的问题进行了汇报。

吴书记指出,丰谷酒业发展势头强劲,对绵阳税收贡献很大,要加快项目的建设,争取项目早建成、早见效。他特别强调,做好今年的经济工作,抓好投资至

关重要。各级各部门要切实增强服务意识,大力实施“规划项目产业投资突破年”,扎扎实实抓项目、抓投资、抓产业。各相关部门要坚持“程序不减、时间缩短、提速不越轨”,全力为丰谷酒业万吨曲酒生产项目建设提供最优环境、最好服务,齐心协力推进该项目加快建设。希望丰谷酒业公司发挥主体作用,确保项目资金到位、施工力量组织到位,力争

万吨曲酒生产项目在明年8月建成投产。

吴书记强调,丰谷酒业去年上交税收突破2个亿,是绵阳的纳税大户,是绵阳的骨干型企业。当得知丰谷酒业3月份业绩创历史新高时,吴书记高兴地说:“加快扩大产能,为丰谷酒业后续发展打下坚实的基础。”

(唐敏敏)

借品牌效应老字号焕新颜 传统粽子 “包”出现代时尚文化气息

包粽子、吃粽子、挂艾草、赛龙舟是端午节的传统习俗。2010中国·嘉兴端午民俗文化节即将来临,被誉为“粽子之乡”的嘉兴,已飘出粽香味,粽子销售也已进入旺季。作为嘉兴粽子传人的继承者,真真老老粽子,已不只满足于端午带来的商机,在把粽子企业做大做强的同时,借端午文化振兴嘉兴粽子产业,并借助其品牌效应,推动传统粽子产业现代化。

历史积淀成就“嘉兴粽子”

粽子是中国历史上文化积淀最深厚的食品,是中华民族优秀饮食文化的瑰宝,是世界快餐食品的始祖。

嘉兴地处长三角中心,既是中国历史上最早和最主要的稻作区,又是最早和最主要的端午竞渡文化区。吴越文化的深厚积淀,为嘉兴端午习俗的传承奠定了基础。

嘉兴地处江浙两省交界处,沪杭中心,是著名的鱼米之乡,物产丰富,经过长期的历史文化积淀,粽子成为嘉兴主要特产。如今,粽子之于嘉兴,不仅是一种食物,还是一个城市符号,一张城市“名片”。

老字号品牌传承粽子文化精髓

嘉兴粽子传承了“嘉湖细点”精益求精的制作工艺,博采各式点心之长,并加以不断革新,以糯而不烂、肥而不腻、肉嫩味香、咸甜适中而著称。如今,嘉兴粽子因其滋味鲜美、携带方便、食用方便而备受广大旅游者厚爱,有“东方快餐”之称。

追溯近代,嘉兴粽子亦称真真老老粽子,是1939年由嘉兴人冯昌年在嘉兴老城张家弄创始,起初取名为“顶顶真真老老五芳斋”,后由其嫡子冯月明继承产业。在独特工艺调制的基基础上,经历了70余年的努力改良和创新,发展至今,顶顶真真老老五芳斋更名“真真老老”。

真真老老粽子大肉粽尤为出名,由于用料考究,制作精细,口味纯正,四季供应,故久享盛誉,驰名于江浙、沪等地,有“粽子之王”之称,传承了嘉兴粽子文化的精髓。作为嘉兴市真真老老食品有限公司的董事长,已62岁的冯月明还担任嘉兴粽子文化博物馆馆长,已成为名副其实的嘉兴“粽子传人”,继续演绎着“嘉湖细点”的冯氏传奇。

目前,该公司新建生产厂房建筑面积7500平方米,拥有自主知识产权(国家专利)的国内首条裹粽自动灌装流水线,日产粽子能力达到55万只。

借品牌效应 推动传统粽子产业现代化

粽子作为中华民族的传统食品,不仅是端午的应节食品,也蕴含着丰富的传统文化内涵,是寄托情思、承载家乡味道之物。

“由于粽子特有的文化内涵,粽子企业发展不仅是为了盈利,还将承载更多的社会责任。”在嘉兴市真真老老食品有限公司总经理邵建国看来,作为嘉兴粽子传人的继承者,“真真老老”被赋予了更多的历史使命:在把企业做大做强的同时,也要发扬光大嘉兴粽子文化,并借助其品牌效应推动传统粽子产业现代化。

如今,“真真老老”在继承家族精湛粽子的基础上,已运用现代科技推陈出新,首创粽子自动灌装流水线,实现标准化生产,成为国内业内排行前三的老字号品牌。同时,他们也不只满足于端午带来的商机,而要摆脱节庆消费食品的限制,开始向休闲、绿色、健康食品转型。而在制作工艺上,也要摆脱原来的手工工艺,通过生产设备、工艺流程更新升级,实现生产自动化。

(嘉兴)