

何勤:把黔和川香豆腐乳做成“绿色”知名品牌



■ 本报记者 喻永国

先市,赤水河畔的一个美丽小镇,黔和川香豆腐乳的“发祥”地。这里有闻名遐迩的先市酱油,有口感细腻、口味丰富、鲜香浓郁的豆腐乳,更有 70 后美女企业家——何勤。

俗谚道:“一方水土养一方人”,推而广之,一种风味特产又何尝不是一方水土所成就。

恒禾源: 四代传承的事业

四川省合江县先市镇。这里,多数人家沿袭祖辈流传的工艺生产豆腐乳,手工作坊数不胜数;而恒禾源食品

有限公司则以其绿色理念、传统工艺和现代化生产方式超凡脱俗鹤立鸡群。这家企业的掌门人就是 70 后美女何勤。

说到祖传四代传统工艺,就不得不说说何勤的公公王洪贵。

王洪贵是先市镇王氏家族豆腐乳生产的第四代传人。按照他的说法,祖辈都是商业世家,在这里靠经营小本生意维系生存,主要以经营小食品为主。祖辈做豆腐乳远近闻名,先前做来自家吃,也送一些给亲朋好友分享。后来方圆几十公里的“吃货”们主动上门购买,于是王家就顺理成章地开店铺经营自己生产的豆腐乳了。

在 50 开来岁的王洪贵身上,时常洋溢着一种自信与力量,脸上总是露着朴实的笑容。他说,这些年他经历过在铁路局上班,在企业搞过生产”。后来,他传承祖辈的独门技术,手

工生产王氏豆腐乳。他说,之所以放弃很多人羡慕的铁路局工作,又从街道办企业回来做豆腐乳,主要是为了秉承祖训:“经商立业,传承手艺”。他说自己的爷爷奶奶是当地小有名气的商人,太奶奶是当地有名的巧媳妇,有一手好厨艺,做的泡菜、豆腐乳远近闻名,远房亲戚,沾亲带故的很多人还专门带信托付帮忙做点。那时的商品交换比较原始,人情味儿重于商业味儿,人们常常是你帮我做点豆腐乳,我送你点鸡蛋、蔬菜、土特产之类。后来,爷爷奶奶、爸爸妈妈就一代一代把太奶奶的豆腐乳技术传承下来。到我们这一代已经是第四代了。

何勤: 想做传统女人却被改变生活轨迹

何勤,出生于 70 年代初期,在很多人的眼里,是那个年代的美女。那个年代的她,读书勤奋刻苦。一直在班上名列前茅,被当地人称作才女。初中毕业,以优异成绩被泸州水电中专录取,1994 年毕业后分配回合江先市电站。后来一个偶然的机会和初中同学王野相遇,两人坠入爱河。

婚后的何勤准备做一个传统女人,相夫教子;而王野的父亲,就是前文提到的王洪贵。姻缘和一个突发事件改变了她想做传统女人的生活轨迹。

2009 年的一天,当地执法部门找上门,说王氏家族的豆腐乳是手工作坊,食品卫生不达标,要王洪贵到相应执法机构接受调查,并接受处罚。原本想继承祖业,把豆腐乳事业发扬光大的王洪贵突然懵了,我继承祖业,凭劳动挣钱,做了 20 多年豆腐乳都没出过问题,凭啥我就错了,就成了非法生产,还要接受处罚?王洪贵想不通,一气之下准备把做豆腐乳的原料全部处理掉。

作为儿媳的何勤,看在眼里急在心上。原本打算做传统女人的她寻思:我嫁入王家,就是王家的人,就要为王家的事业操劳。她经过一系列咨询得知:因为当时全国连续发生食品安全事件,国家对食品安全监管趋严,经过深思熟虑,何勤产生了一个大胆的想法:手工作坊不符合新形势下国家对食品安全的要求,也不利于商业发展。如果投入资金,建设现代化厂房,采用现代管理,能不能把王氏豆腐乳打造成知名品牌?做成现代企业?

她的想法立即得到了公公的认同,于是何勤马上与镇政府相关部门联系。先市镇政府领导班子非常重视,立即上报县级相关部门,并积极招商引资。在政府部门的积极撮合下,成功引进贵阳投资商雷光辉,他投资

1000 余万元进行批量化生产黔和川香豆腐乳。目前,该公司一天能加工 4000 斤黄豆,已成为泸州市最大的豆腐乳生产商。

目标: 把黔和川香豆腐乳做成知名品牌

初具规模的恒禾源食品有限公司已经步入发展的快车道。在何勤看来,要做食品就得凭良心做人 and 做事,做让老百姓放心的健康食品、安全食品。为此,他专门查阅了有关豆腐乳的书,执意要把豆腐乳的食用安全和营养价值弄个明白。她说,以前曾经听说说发酵豆腐乳对人的健康不利。在查阅了大量的书籍后发现,现代医学和食品营养学的研究结果表明:豆腐乳除了含有大豆固有的优质蛋白、大豆异黄酮、大豆低聚糖、皂甙、卵磷脂、亚油酸、亚麻酸以及丰富的钙、铁等营养成分。不仅营养丰富,而且易于消化,豆腐乳在发酵过程中生成大量的低聚肽类,具有抗衰老、防癌症、降血脂、调节胰岛素等多种功能,对身体健康十分有利。 发酵豆腐乳中含有丰富的苷元型异黄酮,它是大豆和豆腐中原有的异黄酮经发酵转化的,但比原有的异黄酮功能性更强,且更易吸收。具有降血压功能。国外已经用大豆蛋白化学分解的办法生产降血压肽的保健食品,经检测,中国传统豆豉、腐乳就含有高活性的降血压肽。

有了科学依据,何勤的底气更足了。她不仅已把王家作坊脱胎成了现代化食品企业,而且立志做强黔和川香豆腐乳品牌。

说到理想,这个一直深居简出的朴实女性,露出了本分的笑容“我能有啥理想啊,我的理想就是把王氏家族的这个技术传承下去”。在她看来,把王氏豆腐乳的每一个工序认真做好,确保品质,不辜负消费者厚爱,不让王氏祖传秘方失传,叫响品牌,这些都至关重要。

在政府相关部门的引荐下,何勤积极参与全国各地食品展会,黔和川香豆腐乳受到了全国各地越来越多客商的青睐。这使她信心倍增。

何勤说,要让传统豆腐乳成为畅销产品,必须要有现代商业意识,比如品牌打造、营销技巧等。她认为没有叫得响的品牌,产品在市场上就很难畅销。她和公司领导班子形成了共识:坚持做绿色食品,不添加色素和防腐剂,加强生产工艺和质量管理,开展攻势营销,分步走,力争把黔和川香豆腐乳做成本县、本市、本省,乃至全国的特色畅销品牌。

“千里之行,始于足下”。何勤正在一步一个脚印地走向成功。

食品安全

上海重拳狠打危害食品安全犯罪

11 月 19 日,上海市高级人民法院召开新闻发布会,向社会通报了 6 起危害食品安全犯罪的典型案例,这些案件是“两高”《关于办理危害食品安全刑事案件适用法律若干问题的解释》实施后上海法院首批集中宣判的案件。发布会上,上海高院副院长邹碧华介绍了危害食品安全犯罪案件的具体情况 & 特点,以及上海法院进一步打击危害食品安全犯罪的决心和具体举措。

发布会召开当天,金山、奉贤、浦东、青浦、普陀等 5 家法院先后就被告单位上海谷润贸易有限公司、上海睿钧工贸有限公司及被告人倪某非法经营案、被告人岳某生产、销售有毒、有害食品案等 6 起危害食品安全犯罪案件宣判。

“这些案件涉及的食品有猪肉、食用油、月饼、卤味熟食、小龙虾等,消费人群范围广,对公众健康影响范围大,社会危害性严重。”邹碧华举例,在被告单位上海盼盼食品有限公司、被告人张某等生产、销售有毒、有害食品一案中,被告单位及被告人销售金额 10 万余元,依法应在 5 年有期徒刑以下判处刑罚,但 10 万余元对应的销售数量高达 6994 公斤月饼,近 7 吨的月饼明显属于“数量较大”,因此法院最后认定为“其他严重情节”,依法跳档次在 5 到 10 年有期徒刑幅度内判处有期徒刑。

据介绍,当天宣判的 6 起案件呈现 4 大特点:即涉及食品均为群众生活用品,社会危害严重;个别食品企业明知故犯,铤而走险;无证小作坊、小店面危害大;危害食品安全的犯罪行为多为警方与执法机关主动出击、现场查获。

据上海高院统计数据,2011 年至此次“两高”司法解释出台前,上海法院共审理危害食品安全相关案件 15 起 27 人,平均刑期为每人 3.13 年,罚金刑为每案 28.33 万元,其中判处缓刑的有 6 人。而在当天宣判的 6 起案件中,平均刑期和罚金刑均明显上升,10 名被告人的平均刑期为每人 5.63 年,罚金刑则提高到每案 374.33 万元,没有一人被判处缓刑。

“食品安全是最基本的民生,我们将继续坚持‘零容忍’,不断加强司法指导,形成共治合力,同时及时发布案例,加大宣传力度。”邹碧华说。

(新民日报)

健康知识

脂肪的奥秘

脂肪对人体的贡献不小,不仅可以储存能量,还能保暖,但人们普遍对它即缺乏了解。

1. 堆积在肚子上的白色肥肉是人们最直观的印象,但人体中也有褐色脂肪。在寒冷天气下,褐色脂肪会把白色脂肪燃烧掉,以产生能量和热量。
2. 患有肥胖症的人很少有褐色脂肪,专家推测可能是他们体内多余的白色脂肪阻碍了褐色脂肪的生长。成人体内约有 50 克的褐色脂肪,它在一年内燃烧掉的能量相当于 4.5 公斤的白色脂肪,但人们从四五十岁时开始流失褐色脂肪。
3. 所有的脂肪细胞都能感觉到温度,它们通过释放能量加热保温,这一加热过程取

决于一种名为偶联蛋白-1 的蛋白质。当人体暴露在寒冷环境中时,偶联蛋白-1 的数量会倍增。

4. 人体的脂肪数量,部分程度上是由基因所决定的,但体育锻炼能影响脂肪细胞的 DNA,使它们发生更多有益身体健康的改变。
5. 有些肥胖症患者会患有代谢类疾病,如糖尿病、高血压等。患有代谢病的肥胖症患者其脂肪细胞明显不同于未患肥胖症者的脂肪细胞。前者体内并没有生成新的脂肪细胞,只是原始的脂肪细胞不断膨胀的结果。这会导致炎症和脂肪堆积在肝脏和心脏等组织器官周围产生疾病。
6. 脂肪中的干细胞类似于从胚胎中衍生

出来的干细胞。在进行脂肪抽吸术中,部分脂肪中的多功能细胞会转变为多能性干细胞,或被诱导为能转变成脂肪、骨骼或肌肉的细胞。这一过程要比从皮肤细胞提取干细胞更为容易。

7. 睡眠不足,会损伤人体脂肪对胰岛素的反应能力,从而导致体重增加或今后患上糖尿病。相比睡眠充足的人,睡眠不足者的脂肪细胞对胰岛素的敏感性下降了 30%,这种下降速度等同于罹患糖尿病的症状。
8. 虽然腰间赘肉和双下巴是让人讨厌的脂肪,但内脏脂肪才是更需要关注的。腹部的内脏脂肪会填补人体器官间的空隙,这种脂肪过多,会释放有害物质,增加人们罹患慢性疾病的风险。

(编者整理)

白领摊售麻辣烫 一晚能赚数百元

23 岁的谢水林,去年毕业于广州大学化学化工学院,毕业后,在一间证券公司做客户经理。下午三点过后,就是自由支配的时间,回到大学城北亭村的出租屋,对着白花花的天花板,水林心里憋得慌:“还有半天流流长,就这样浪费时间也不是个道。”弟弟正好在饮食店做过糖水工,不如做做饮食生意? 寻铺位自己创业的想法渐渐成形,其中两个舍友直接冷水一泼“别傻了,做不成的”,只有舍友刘小勇回了一句“一起干,没问题”,虽六字片语,但笃定而自有万钧之力。

创业的想法敲定后,几人便在大学城四处寻找铺位,可是一圈下来,发现开铺做生意成本太高。一次偶然的机会,得知北亭村一位摆摊卖麻辣烫的阿姨,要转让自己的小摊,两人辗转找到这位四川阿姨,交上四千元的手续费,费用包括摊位车、食物原料、烹饪技巧的教授,武器备齐,便是大显身手的时候了。

最多一晚赚 700 元

10 月 27 日,摆摊第一天,因为没有经验,他们错过了人流高峰时间,地点也没选好,一天的营业额只有 80 元。第二天,凡是买足 5 元以上的顾客,可以免费挑选两份青

菜。广东人的口味偏淡,他们熬制的汤料也偏清,一步步摸清学生的喜好,小摊的生意也渐入佳境,一天最高的营业额可达 700 元。

主顾之间是师兄师弟,聊的话题自然会多些,更亲近些。遇上来买麻辣烫的师弟师妹,水林不忘搭讪两句。有的时候,水林师兄会在师妹面前算错钱,“不好意思,我的教学是体育老师教的。”然后自己低下头傻笑,他应该是自认为讲笑话境界很高,但师妹只是“给面”地呵呵一句离开了。

虽然是“师兄牌”,但与其他卖麻辣烫的摊档相比,并没有特别的优势。旁边另一家四川麻辣烫,一晚可攒 2000 元。“学生的消费习惯是找熟悉的味道和摊档,因为我们摆的时间不长,相熟的顾客还不算特别多。”但对比开头几天,回头客明显多了。

面对师弟师妹会更开心

摆摊将近一个月,水林女友有些心疼地说,男友的肚子明显小了一圈。一只脚踏进社会,一只脚留在校园,在两种环境中来回转变,他坦言,在学校面对师弟师妹会做得更开心。“学校面对的是学生,更纯粹一些。社会人更现实,常常瞄准的是钱袋子。”

酸甜生意经: 促销换口碑深夜才收工

因为来得晚,他们排在消夜一条街最后方。为招揽学生,除开红色亮眼的“永远的 B23-308”招牌,水林常常会主动搭讪走过的师弟师妹,再吹吹自己摊档名背后的故事。

因为没有预算好食材数量,菜有时多得卖不完,隔一夜后只好全部倒掉,小勇便提出买五送二的促销换口碑方式,买够 5 元的可以送两份青菜或一份荤菜,“宁可把青菜送出去也可以拿回去。”小勇说。

现在摆摊只有一辆三轮车,10 个盛菜篮子与烧锅都放在一起,1.7 米长的车子更显乱和挤,菜式也不多。他打算过几天多拉一辆车子,专门摆放食材,等价食材摆一列,采用自助形式让学生自主挑选。

水林每天 7 点起床买菜,9 点赶到公司上班,晚上 5 点回到摊档,一直忙碌到深夜 12 点才能收工,幸而有“贤内助”小勇帮忙,小勇晚上到摊位搭好车子摆好食材,添加汤料。讲起彼此的同窗同屋缘,两人嘴角带笑。

(陆建奎)

新闻集装箱

●经济参考报 11 月 22 日,记者从安徽省食品监督所获悉,安徽食药监部门在 2013 年保健食品打“四非”期间,查出 13 种保健食品非法添加酚酞、他达拉非、西地那非或西布曲明这些国家明令禁止添加的药物成分。

●11 月 22 日,全国出栏瘦肉型猪均价涨至每公斤 15.52 元,与去年同期相比增幅达到了 6.01%。业内分析人士指出,近日猪价如期反弹,且升幅明显,或预示着年末上涨行情已启动。

●新京报 11 月 22 日讯,因认为行业协会构成价格垄断,北京京深海鲜批发市场个体户娄某,将北京市水产批发行业协会诉至法院。21 日记者获悉,二中院一审判决确认水产批发行业协会《手册》中的相关规定无效,停止组织会员达成变更和固定獐子岛扇贝价格垄断协议的行为。

●记者 11 月 22 日从蒙牛乳业获悉,21 日其完成首次海外发行债券的簿记工作,发行 5 年期债券 5 亿美元,票息定在 3.5%。债券发行的所得款项主要用作偿还一部分公司因收购雅士利国际而发生的过桥贷款。此次债券发行获得国际投资者的高度关注,共接获来自 230 家机构投资者的订单,获得逾 5 倍的超额认购,认购总额达 32.5 亿美元。

●近日,成都青羊食药监局稽查大队在例行检查时,在一家名为“易家天下老妈蹄花”的餐馆后厨发现了开封的亚硝酸盐。经检测,该店 4 种菜品中均含有餐饮服务单位禁用的亚硝酸盐。11 月 23 日,该店的法人代表、厨师和管理人员共 3 人被刑拘,厨师已被批准逮捕。

●新华网北京 11 月 24 日讯,由中国民族贸易促进会主办的首届中国(国际)清真产业论坛在北京举行,西北民族大学伊斯兰文化研究所发布的我国首份《清真饮食与食品安全研究报告》称,我国清真食品产业近年来每年以 10% 的速度增长。我国首个清真产业诚信联盟也在本次论坛上启动,共同抵制“伪清真”。

●法制日报 11 月 25 日讯,近年来街头进口食品商店如雨后春笋般出现,同时这类网店也越来越多,价格也是趋于走低。

●安日报 11 月 25 日讯,近日,由大众点评网组织策划的《中国餐饮市场数据报告》出炉,数据显示,2012 年 10 月-2013 年 5 月期间,全国多地每次餐饮人均消费价格普遍高于往年同期,特别是一线城市中的深圳和二线城市中的武汉、西安三地,人均消费价格增幅明显。其中,西安每次人均消费价格为 61 元。

●中国新闻网 11 月 25 日讯,24 日在武汉召开的中国营养学会年会上,与会专家研究数据显示,中国城乡儿童微量营养状况差异显著,专家呼吁需着力调整儿童膳食结构。

●消协 11 月 26 日发布今年旅游餐饮调查报告,报告显示,餐饮行业成旅游市场“宰客”的集中爆发点,也是消费者投诉的重灾区。

●新华网 11 月 26 日讯,黑心老板为谋取暴利,加工并销售地沟油;相关执法部门干部玩忽职守,未按上级要求进行规范地监督、检查,导致近 14 万斤地沟油流入食用领域,给人民群众生命健康造成严重危害。近日,浙江省台州市黄岩区人民法院判决,身为国家机关工作人员的王某某、黄某犯玩忽职守罪,但犯罪情节轻微,依法可免于刑事处罚。

●经济参考报 11 月 27 日讯,国家发改委有关负责人近日在接受记者采访时表示,国务院新近批复的《全国高标准农田建设总体规划》提出到 2020 年的总体目标,即:建成集中连片、旱涝保收的高标准农田 8 亿亩,其中,“十二五”期间建成 4 亿亩。

●新京报 11 月 27 日讯,“因节假日造成延误投递,快递公司不承担责任”、“无法投递或返还的投递物,60 天后快递公司可自行处理”。近日,北京首个格式条款专家评审委员会针对快递领域的格式条款进行评审时,认定涉及开具发票、延误送货、货损赔偿等 8 项格式条款为霸王条款。工商部门将要求相关企业删改。

●11 月 27 日,据中国之声《新闻晚高峰》报道,为“营造一种信任氛围,希望来这里用餐的人能体会到相互信任的感觉,而后将这份信任感带回到工作和生活中”,这是福州诚信老板刘鹏飞的梦想。福州诚信餐厅近期推出凭消费者个人意愿和良心来付费的就餐服务,但是遗憾的是,开业四个多月来,这家餐厅已累计亏损 25 万元。

●新京报 11 月 28 日讯,国内食品巨头光明食品(集团)“换帅”传闻尘埃落定。光明食品新闻发言人潘建军 11 月 27 日称,王宗南因身体原因卸任,上海国资委党委副书记吕永泰将接替王宗南出任光明食品集团董事长。(编者整理)