



褚思雨 易雪 通讯员 杜正义 济宁报道

每年冬天,胖东来的货架上都会出现几款“爆品”。今年,让无数顾客争相抢购的是齐鲁传统食材——“柳絮”牌红薯粉条。这些粉条产自山东省泗水利丰食品有限公司(以下简称利丰公司),每日稳定供货12吨,几乎是“上架即售罄”。

更让人意外的是,这家企业并不是家喻户晓的品牌。47年的“老字号”,“其貌不扬”,却通过不断升级转型,从传统小作坊生产做成了现代化“技术密集型”食品。不仅国内市场火爆,粉条还出海销往韩国、美国、日本等30多个国家,占韩国粉条市场40%的份额。在龙头企业带动下,泗水县36余家甘薯精深加工产业集群式发展,年综合加工能力超过60万吨,成为全国薯类淀粉加工基地,全产业链年产值约47亿元。

红薯粉条再次“出圈”

一款来自山东的红薯粉条在河南胖东来超市悄然走红,成为顾客争相购买的“爆品”。有网友陆续在社交媒体发文:“胖东来超市新晋‘必买单品’”“这粉条配料表干净,在胖东来买,吃得放心!”还有网友表示,每天红薯粉条上架后不久就被抢购一空。“很久没看到这么高的人气了。”来胖东来为远方朋友采购粉条的周女士说。

这款“爆品”粉条由山东省泗水利丰食品有限公司生产,自2024年入秋以来,该公司每日为胖东来稳定供货12吨。这意味着,胖东来超市每天至少能卖掉12吨山东红薯粉条。“今年是我们与胖东来合作的第三年。之前,胖东来多次来我们公司考察,对我们的粉条很满意。目前,我们的合作一直很愉快。”在山东省泗水利丰食品有限公司销售经理陈红岩看来,胖东来之所以选择柳絮粉条,不只是看中了产品质量,更是因为利丰公司在品控上的严苛标准。胖东来强调“货真价实”,而利丰生产的柳絮粉条恰好符合这一点。

近日,走进利丰公司仓储车间,晾晒成型的红薯粉条打捆码放整齐,在墙边堆成了一座座“小山丘”,场面颇为壮观。放眼望去,仓库里成百上千箱印着韩文、英文的整箱粉条分区堆放,等待发车。“春节前夕,我们8条生产线日产能160吨粉条,每日出货量稳定在120吨。这批粉条将在当日下午送往海关,出口韩国。”山东省泗水利丰食品有限



粉条正打包发往韩国。

公司董事长助理王学强说。

红薯粉条作为山东传统的特色食品,以其口感细腻、营养丰富而闻名,有着广泛的消费基础 and 市场需求。而泗水粉条加工历史更是久远,据史料记载,清朝时孔氏族人自曲阜磨庄迁入泗水县杨柳镇并取名孔家村,磨庄原是孔府面粉和粉制品的加工供户(村),孔氏族人利用当地井水、种植地瓜,并发挥传统的小作坊操作技术,生产淀粉、细粉(粉条、粉皮)供孔府食用,而由此带动起泗水地瓜种植及泗水粉条、粉皮加工业的发展,直至使泗水杨柳成为全国最大的地瓜种植及淀粉加工基地。

1978年,时任泗水县杨柳镇孔家村党支部书记的孔宪奎,带领全村干部群众组建泗水县杨柳淀粉厂,即泗水利丰食品有限公司的前身。如今,历经47年发展,利丰公司成为全国同行业大型薯类加工基地,拥有年生产加工60万亩地瓜的能力,是农业产业化国家重点龙头企业。其生产的“三粉”(即:“柳絮”牌淀粉、粉条、粉条)达到国内外先进水平,荣获“中国专利高新技术金奖”“中国农博会银奖”等多项荣誉。此次红薯粉条在胖东来爆火“出圈”,再一次印证了“柳絮”粉条过硬的产品品质。

而这,只是山东利丰粉条深受市场欢迎的“冰山一角”。除了胖东来,作为“山东好品”,利丰公司生产的柳絮粉条直供北京、上海等地的餐饮企业。

内销市场火爆,全球市场更红火。据不完全统计,山东利丰的粉条产品畅销美国、韩国、日本、澳大利亚、加拿大等30余个

上架即售罄,这款胖东来『爆品』来自泗水

好粉条,『种』出来

国家和地区,年出口创汇4000万美元。“我们公司的粉条占韩国全国粉条及制品消费量的40%以上,与韩国的希杰、大象、华美等企业建立了合作关系,以年订单为主要合作方式,韩国的大小超市都在卖我们的粉条。未来,我们将一如既往地追求食品品质,让全球客户吃到更美味、更安全的粉条。”陈红岩说。

黄金产区品质稳定

山东红薯粉条成为“爆品”,这一现象背后的原因是什么呢?王学强认为,无外乎两个关键点:一是品质,二是创新。

“好粉条是种出来的。”王学强说。泗水县甘薯种植历史悠久,土壤肥沃,富含矿物质,地下矿泉水资源丰富,水质清冽甘甜,是甘薯种植的“黄金区域”。公司与当地农户合作,建立了济薯25专用红薯种植基地,这种红薯淀粉含量高,质量稳定,从源头保证了粉条的品质。

前些年,泗水地瓜在生产上存在的首要问题是优质专用型品种严重缺乏,现有品种淀粉含量、外观品质、鲜食品质等指标远远不能满足市场需求。针对上述问题,泗水县与国家甘薯产业技术体系、山东省农业科学研究院紧密合作,先后引进国内外100多个品种在泗水进行试验示范,最终筛选出了适宜泗水种植的高淀粉加工品种济薯25、优质鲜食品种济薯26。“济薯25就是一个专门为粉条而生的品种,出粉率从常规品种的18%提高到

23%以上,而且支链淀粉高,黏度高,做粉条零添加不断条。”王学强表示。目前,济薯25、26两个品种占泗水地瓜种植面积的80%以上,促进了全县甘薯品种的升级换代。

“泗水粉条好,还好在工艺品质独特,从一块完整的红薯到细腻如丝的粉条,要经过和糊、漏粉、煮粉等30多道传统工序。”王学强介绍,泗水粉条以泗水当地优质地瓜为原料,经独特的冷冻工艺精制而成。泗水粉条外观透明圆润,入口劲道纯香、爽滑而极具弹性,具有久煮不烂、长放不粘、天然纯正等特点,有“素鱼翅”之美称。这些年,利丰公司在遵循传统工序的前提下,近6年内先后多次对生产线进行升级改造,通过技术改良,智能化改造,为柳絮粉条批量化生产打开了另一扇窗。2013年,企业实现了由劳动密集型产业向技术密集型产业的华丽转型。

“我们企业建成了目前同行业单体现面积最大、生产装备精良、生产工艺先进的智能化甘薯传统产品生产线。与以往相比,这条生产线不光省水省电,还节省人工77%以上。”王学强坦言,原来淀粉车间工人需要180个人,现在40个人就能完成产能翻倍的工作任务,并且劳动强度大大降低。

为最大程度保持粉条的新鲜度,利丰公司不断创新产品研发,将柳絮粉条在“干粉”的基础上研发出“鲜粉”,开发出红薯鲜粉、紫薯鲜粉、酸辣粉、火锅粉条、鸭血粉丝汤(粉饼)等契合市场潮流的新品种,让红薯粉条实现了“七十二变”。

(下转B02版)