

水泊——诗情画意的名字是与《水浒传》连在一起的。水泊——山东名牌是与消费者连在一起的。

在同行业中,她最有发言权。诞生于东平湖,长于东平湖,壮大于东平湖的她,如今雄踞山东省最大的蛋制品厂“宝座”。2013年实现销售收入14622万元,利润2014万元。

在同行业中,她最有自豪感。从1998年名不见经传的东平湖产品门市部起家,到2012年创建东平湖水泊食品公司,到我省首家获得QS认证企业,直到挥师东平经济技术开发区做大做强。

在同行业中,她最有责任感。她以日保月,以月保季,以季保年,以食为天,每天仅生产原料鸭蛋一项就达80万枚,每月消耗食盐近百万吨。

她就是山东省工业旅游示范点、泰安市旅游局旅游产品定点单位、省、市农业产业化重点龙头企业——东平湖水泊食品有限公司。



东平湖水泊食品——来自水浒故里舌尖上的担当



良心:舌尖上的担当

在东平湖腹地——老湖镇驻地,一间窗明几净的展示大厅,一个展示渔家风情的平台。麻鸭蛋、松花蛋、芡实、黄河鲤鱼……一项项制品跳入眼帘,一道道美味垂涎三尺。听讲解员翟小姐介绍,目前公司已形成了蛋制品、水产腌制品、肠产品、粥粉茶汤、杂粮、东平湖特产、大礼包7大系列100余种产品。

听着讲解,品尝美味,享受着东平湖这个天然食品库、这个山东省最大水源地的恩赐。一幅幅东平湖食品的历史画卷徐徐打开:

远在清代,东平湖老湖区开始加工制作松花蛋,产品畅销鲁、豫、皖数省。东平湖松花蛋以个大、风味独特和营养丰富而著称。敲开水泊牌松花蛋,蛋壳离肉;蛋白呈古铜色半透明状,形似琥珀而富有弹性;表面还伴有美轮美奂的松枝花纹。打开蛋体,蛋黄外层实,硬黄中间有40%左右浓糖心,但浓而不滴,粘度适宜。初食入口时,微感苦辣味及腥味,衔后味美清香,喉啖甘甜,食之不腻,在东平湖老湖区有“没有松花不成席”的说法。

不只是东平湖松花蛋,东平湖腌制咸鸭蛋的历史可以追溯到南北朝时代。由于历史的原因,在清末民初跨入东平著名特产行列。改革开放之后,打入国际市场。产品之所以深受欢迎,因为这是东平湖麻鸭蛋,以吃湖内小鱼、小虾和浮游动植物为食,不仅产蛋高率,而且个头大,蛋质细,黄油多。随手捡起水泊牌咸鸭蛋,剖开煮熟的咸鸭蛋,只见蛋白如凝脂白玉,蛋黄似红桔流丹。红白相映,味美迷人。因为蛋心鲜红,又称“红心麻鸭蛋”。此时此刻,汤时烹调圣人伊尹的话语响彻耳畔:“三群之中,水居者腥,肉攫者臊,草食者膻。”可在这里,却腥味全无,且美味适口,这就是水泊食品的独特魅力。

走出厂区西门,近在咫尺就是碧波荡漾的东平湖。这里是水浒故事的发祥地,孙二娘张青开店、智取生辰纲等梁山英雄故事至今妇孺皆知,耳熟能详。这里是国家南水北调穿越黄河的蓄水池,在环保方面得到国家的严格监控,常年水质达到3类标准。因此,湖水清澈纯净,水生动植物丰富。这里是山东省重要的淡水养殖基地。东平湖多年平均水温为14.0℃,一年中有185天水温在15℃以上。东平湖水质较好,无污染。这里是东平湖名胜古迹最集中的地方,水浒影视城、汉代王陵墓地、老湖湿地、西村清真寺、冉子祠、黄石悬崖、“七十二家皇林”梁氏墓群、栲栳寺等众多景点汇聚,一步一景,别有洞天。

“守着真山这个金饭碗,靠着真水这个聚宝盆,我们为什么不开发湖产品呢?”1998年,生于斯、长于斯的创业夫妻刘宽金、王梅开始下湖,以湖生动植物为原料基地,轻松掘取了“第一桶金”。

有人这样说,眼光是人看不到的地方,眼光是用来看看未来的。2012年创建公司后,“水泊”牌产品应运而生。几年如一日,他们在奋进中攀升,在竞争中创新,推出了咸鸭蛋、松花蛋、各种蛋肠、东平湖香鸭、农家粥粉、茶汤、水饺、菱米、芡实、莲子、蛋黄、糟鱼等系列产品,发展成为江北最大的鸭蛋制品综合加工企业。2003年顺利通过了ISO9001质量管理体系认证;2005年被山东省评为蛋制品第一名,获得“无公害农产品标志证书”;2006年“水泊”牌产品取得了“山东名牌”称号,省级农业产业化重点龙头企业荣誉称号。

东平湖作证。分分秒秒组成水泊食品公司的日子,日日月月组成水泊食品公司的生命。随着水浒文化产业的声名鹊起,省、市旅游产品研发、生产、销售、健康、安全的重任落在公司的肩上,勇于担当刻不容缓。因为舌尖上的担当是一种精神,是一种气魄,是一种境界。“人无良心不为食。东平湖水养大了我们,给予了我们生命,给予了我们自豪,坚持经营诚信,畅销人品,我们要把水泊这个品牌擦亮!”东平湖水泊食品公司董事长刘宽金这样说。

良知:舌尖上的责任

民以食为天,食以安为先。到东平湖旅游,大多游客有个不成文的习惯,逛湖区景点,听水浒故事,尝水泊食品,参观生产车间。“每逢节假日,到这里来的外地人可多了。大家临走时,嘴里吃着,手里拎着,成群结队的热闹了。”家在公司附近的老湖镇老湖村村民王勇这样告诉记者。

水泊食品缘何倍受国内外游客的青睐?水泊食品缘何在国内外银座、宾馆供不应求?水泊食品缘何走上韩国人家餐桌?一个个谜团自然产生。

机遇,是隐藏在历史之途的神奇钥匙。东平湖常年水面在209平方公里,水草、水生物丰富,适宜诸多鱼种和麻鸭生长。近年来,东平县为调整农业结构,增加农民收入,积极出台了相关优惠政策,全力培养发展养殖及加工业。一项统计数据表明:东平湖的麻鸭数量约400万只,每年产蛋11亿枚,约7.2万吨。为确保原料的绿色、环保、无公害,公司成立了东平水泊养鸭专业合作社,带领并支持当地养殖户的发展。公司作为龙头企业与合作社及东平湖周边

养殖户、湖产品收购户签订收购协议,最大限度地满足公司原料供应。面对日益增长的原料供应,公司与梁山等东平湖周边的养殖大户建立了长期合作关系,原材料的原生态成为不争的事实。

湖产品植入文化元素。黄河(东平湖)鲤鱼的开发就是如此。相传水泊梁山第一好汉及时雨宋江宋公明酷爱食鱼,因与托塔天王晁盖素来交好,常去东溪里村寻晁盖煮渔论英雄,晁盖便用闻名天下的大溪里三尺鱼招待宋江。宋江逼上梁山后,梁山八百里水泊鱼草肥美,自然免不了与众兄弟大块吃肉,大碗喝酒,好不快活。鱼之食法众多,而宋江最爱吃的便是烤鱼。这种烤鱼的用料和做法与普通烤鱼多有不同。首先将现杀的活鱼用秘制调料,经特殊方法腌制一定时间,然后放在烤炉上烤至九成熟,最后将其放入铁盘中,并浇上烹制炒好的特制汤料,边吃边以小火持续炖煮,让汤中的香料和营养成分慢慢渗入到鱼肉中。既有鱼鲜味又有料香味,另有一种独特的焦香味蕴含其中,口感独特,醇浓绵厚,回味无穷。梁山昭安后,这种鱼的做法却在当地流传了下来。为此,公司融合水浒文化,先后开发了黄河鲤鱼、东平湖鲤鱼、休闲蛋黄、无铅松花蛋等产品,引领东平湖产品市场。同时,将东平府糟鱼发扬光大,结合公司独创的制法进行创新提高;结合项羽羽衣冠冢在东平湖畔的史实,生产出霸王(甲鱼)别姬(笨鸡)等新产品,迅速占领了市场,赢得了消费者的信赖。

杂粮开发与时俱进。公司相继开发研制了以董事长姓氏命名的“刘氏茶汤”、东平粥粉等产品。我国人民素有喝粥的习惯,仅据清朝黄云鹤的《粥谱》,即记载了各种粥食达239款之多,可见我国粥品之全,历史之悠久。东平粥无疑是众多粥品中的一颗明珠,至今已有330年的历史,可以说久负盛名。无论是远离故乡的游子,还是到东平来的外地客人,喝独特的糊香味,喝尽粥,碗如洗,不挂一丝粥迹不想家,成为精品的真实写照。而公司开发的多种品牌的“东平粥粉”,在不想家的同时,可以满载而归。

据公司经理王梅介绍,用东平粥粉做出的粥其味与州城做的东平粥无异,粥粉便于携带,食用方便,深受消费者欢迎。

市场是一只无形的手,却与水泊食品消费者息息相关。过硬的质量是她的生命线,独特的韵味是她的风景线。从首都北京到燕赵大地,从锁钥津门到泰安御座,从当地人餐桌到党和国家领导人佳肴,随处可见东平湖水泊食品。水泊食品在传承历史,水泊食品在开拓未来!

良策:舌尖上的使命

山东省同行业标准制定者、江北最大、最具代表性的湖产品加工龙头企业……一块块荣誉如期而至,一个个桂冠团团簇簇?如何引领未来?如何挑战自我?如何服务经济?如何回报社会?

2014年5月,东平湖水泊食品公司“一班人”审时度势,决定进驻东平经济开发区,抱团发展,做大做强。

东平经济开发区是东平经济的龙头,是东平经济的创业洼地,是东平经济的升级版。挥师经济开发区,公司经理王梅描述了未来的发展前景:全部采用全国一流设备,自动化程度高。预计到10月投入生产,实现入驻3个月达产;一年后产值翻一番,达到2.8亿元,三年后税收进入经济开发区企业前十名。

借人之智,完善自己,学最好的别人,做最好的自己。置身东平经济技术开发区这个创业、创新的氛围,融入东平经济技术开发区这个上下同欲、左右逢源的团队,东平湖水泊食品公司的未来如画!

