

消费者一线探班 吃进嘴里美在心里

齐鲁粮油开启“畅游齐鲁”之旅

□陈晓婉 于鹏 晁红秀

一颗颗小麦、花生、大豆是如何变成香气馥郁的面粉、食用油的?近日,齐鲁粮油公共品牌线下文旅项目“畅游齐鲁”之旅首发山东山歌食品科技股份有限公司,让消费者亲眼见证颗颗花生和黄豆从原生态到滴滴沁人心脾的食用油的美丽嬗变,零距离了解观察健康粮油的发展历史和生产过程。



代化工厂,为乡村旅游提供范本。

“联姻”旅游 粮油打响跨界牌

2014年,山歌食品建成全国第一家榨油博物馆。走进榨油博物馆,榨油工艺的演进和演变呈现在眼前。前来参观的消费者不仅可以近距离观看古法榨油,还可以体验古法推磨、碾磨、榨油等生产加工活动。“推完磨,大家还可以品尝到榨油过程中产生的原生态花生饼。小时候见过传统油坊的人,一定对这种美味记忆犹新。”谢梅木介绍。

“对粮油产品来说,让消费者近距离地感受、接触产品,能在最大程度上增加消费者的信赖和信任。消费者放心了,项

目和产品对顾客的黏性一下子就上去了。”山东国信集团董事长张晓国说,“品牌推广和旅游线路‘联姻’能够增加品牌的温度和情感,让品牌不仅局限于产品,变得更具故事性和自带流量的可传播性。”

“从近年来的旅游市场反馈看,在旅游线路中植入工厂参观元素很受消费者欢迎。”张晓国介绍。据了解,省内的海尔、青啤、张裕、景芝,省外的隆力奇、红豆服饰、康师傅等企业均已开发了“生产观光线路”,不仅直接促进产品的销售,还能培育更多潜在消费受众。

“对健康类产品更是如此,消费者的了解欲望和参观意愿更强。消费者很愿意去了解产品是如何生产的,工序是怎样的,厂家是如何把关的。”张晓国说,“粮油企业可以针对旅游市场,专门开发

一些线路,让消费者可以近距离接触、体验生产环节,产品设计上可以提供一些便携性强的外包装,这样能够通过口碑积累培育市场、打开市场。”

多渠道推介

企业插上“隐形翅膀”

在榨油博物馆里,车友们现场体验了用最传统的工艺进行花生压榨。去皮、分拣、碾磨、蒸糝、炒糝、入榨、出榨、过滤、沉淀等被称之为糊香食用油制作技艺的核心工艺,在这个体验馆里都进行了复原。“生活中,每天都要食用花生油,但花生油的压榨生产工艺还真算是头一回。”车友李老师说对这次体验之旅大呼过瘾。

这次的车友会“探班之旅”由山东省粮食和物资储备局发起,齐鲁融媒和“有车有趣”车友会共同打造,是齐鲁粮油公共品牌“畅游齐鲁”系列活动的首站。据省粮食和物资储备局相关负责人介绍,通过组织自驾游车友团等线下体验活动,旨在让消费者更好更深入地了解山东粮油的历史、文化,了解现代化粮油生产技术和优质、绿色粮油的加工环境,从而更加认可齐鲁粮油的品质;粮油企业也可以借此机会扩大品牌知名度,给企业插上百姓口碑这双“隐形翅膀”,助力企业腾飞。

下一步,围绕“齐鲁粮油”品牌打造,山东省粮食和物资储备局还将以提升扩大山东粮油品牌美誉度、知名度和影响力为目标,继续丰富粮油产品的推介载体,探索打造滨州循环经济生态游和临沂乡村振兴红色游两条粮油精品旅游线路,充分挖掘和发挥山东粮油资源、文化和产业优势,着力塑造和充实“齐鲁粮油”公共品牌的形象和内涵。

“非遗”传承人手把手教你做“清明面燕”

清明节正是燕子回迁的时节,胶东人在清明前一天,都会用面捏成形状各异、五彩斑斓的面燕来迎接春天。清明前夕,“齐鲁粮油”品牌邀请山东省非物质文化遗产传承人、威海威高食品有限公司林鹏传授“清明面燕”的制作秘诀。

主料:高筋面粉、酵母、花生油、白糖、牛奶(或奶粉)、蛋清各适量

辅料:南瓜、紫薯、菠菜、红曲米各适量,黑豆少许

◆第一步:南瓜、紫薯去皮隔水蒸熟并捏碎备用,菠菜榨汁备用,用于给面粉上色。

◆第二步:温水溶解酵母,加入蛋清、花生油搅拌均匀,加适量于面粉中,再加入南瓜、紫薯、菠菜汁或红曲米,分别揉成黄色、紫色、绿色的光滑面团。

◆第三步:将面团盖上保鲜膜,置于温暖处醒发至两倍大小。

◆第四步:取出面团,揉匀。把面团均分成适量大小的面剂子,再次揉成光滑面团后搓成一个上粗下尖的鸟身形。

◆第五步:用中指按比例慢慢捏出小脑袋,把细脖挺起,再剪出两个翅膀和尾巴,然后在翅膀和尾巴上均匀地压上齿纹,用小黑豆点缀上灵动的眼睛,最后剪出细嘴和羽毛。

◆第六步:面燕成形以后,盖好,置于温暖处醒发30分钟。醒发好的面燕,体积会膨胀近一倍,用手摸着柔软、蓬松时,上锅蒸25-30分钟。关火后闷5分钟,出锅。

林鹏亲授:这样捏“面燕”更有“形儿”
面燕的身子不能太臃肿,否则不能体现燕子的轻盈美感;翅膀要厚薄,再做薄做长,才能体现燕子的灵巧敏捷;嘴巴要尖、短、细,还要一次成形。

相关链接:威海威高食品有限公司

威海威高食品有限公司成立于2016年,总投资2.7亿元,是威高国际医疗投资控股有限公司承接国家健康中国和威海市委、市政府“双城联创聚民心,食安威海惠民生”战略、大力发展“健康食品生产产业”规划要求建设而成,主要经营面粉、花生油、酱卤制品、豆制品、速冻水饺、胶东花饽饽、烘焙面食等系列产品。



扫二维码参与互动 赢胶东大饽饽

◎齐鲁粮油快讯

借力“齐鲁粮油”留住“胶东乡愁” 莱西建成胶东花饽饽文化博物馆

□吕树明 牟德鸿

日前,来自莱西市各乡镇街道的百余名中青年妇女云集于胶东花饽饽文化博物馆,参加为期一周的花饽饽手工制作大赛,最终有10多名“巧手村姑”脱颖而出,成为这家博物馆的签约技师。

作为该博物馆的馆长,自幼痴迷花饽饽艺术的迟金燕表示,她很早就有一个梦想:通过对面塑艺术文化进行深入系统地研究,梳理其历史文化脉络,建一座以花饽饽为主题的博物馆,以呈现历史,传承技艺,教育后人。胶东花饽饽文化博物馆于2019年年初对外开放,占地1000余平方米,珍藏实物368件,有不同时期小麦种植的生产工具、馒头制作工具,还有花饽饽文化的若干史料。馆内还陈列有不同风格的面塑作品50余件,花样繁多,蕴涵丰富,美轮美奂,是研究历史、考古、民俗、雕塑、美学不可忽视的资料。

为响应山东省粮食和物资储备局发起的“齐鲁粮油”品牌建设活动,胶东花饽饽文化博物馆特别注重游客的体验性,力争把博物馆办成“活着”的博物馆。他们定期推出以胶东面塑文化为主题的展演活动,吸引了来自平度、莱州、文登、龙口等地的艺人前往。与此同时,他们还在博物馆内准备了可供游客现场操作使用的石碾、石磨、石臼等传统面粉加工工具,面食的各种制作模具也应有尽有。丰富多彩的活动,让博物馆成为周边城市游客“亲子游”的必选去处,每到周末总会有很多家长带着孩子在馆内教学体验区学习,各种花鸟草虫、飞禽走兽的花饽饽让孩子们们格外着迷,而对于从和面、揉面、塑形到蒸制的全部制作流程,孩子们同样是乐此不疲。

迟金燕介绍,公司下一步将与青岛大学、鲁东大学、山东省烹饪协会等单位的专家、教授建立合作,依托目前的博物馆成立花饽饽历史文化研究中心、健康养生研究中心、花饽饽花样创意研究中心,赋予胶东花饽饽更加厚重的文化内涵,为胶东花饽饽跻身“齐鲁粮油”这一公共品牌旗下的强势子品牌赋能。

齐鲁粮油 高质量发展我来谈

主办:山东省粮食和物资储备局

山东山歌食品: 传承红色精神 创新传统工艺

在山东莱芜高新区郭家沟村,坐落着中国第一家物理压榨花生油博物馆。博物馆占地1000平方米,由历史展馆、榨油体验馆、生产线参观走廊三大部分组成。其中,榨油体验馆是核心,以糊香食用油制作技艺九大工序为主线,让参观者全程参与并了解糊香食用油制作技艺精髓,同时体验一番古人生活场景;历史展馆收集了大量的历史资料和文献,呈现了榨油工艺的演变和榨油用途的变迁;经参观走廊的全透明玻璃,参观者可以看到现代化食用油生产线的生产全过程。

山东山歌食品有限公司,是这座博物馆的建造者。糊香食用油制作技艺自清朝光绪年间传承至今,已有150多年历史,被列入省级非物质文化遗产。抗日战争时期,糊香食用油制作技艺传承人郭宗君,曾谱写“倾其所有,百里送油”的拥军抗日故事。郭宗君自祖上接手榨油生意后,积极改造老式榨油机提高榨油效率和品质,用20年的时间积累成远近闻名的富户。抗日战争时期,油坊一度毁于日本侵略者的大扫荡,后在八路军的鼓励下开展地下榨油。抱着“把日本人赶出中国,才能有好的日子”的坚定信念,郭宗君不计成本,不图报酬,一面躲避侵略者的扫荡,一面以“卖油”为由,翻越100多里山地,穿过敌占区,免费为八路军送油。从1940年春至1944年春,郭宗君向部队送油近百次,总量超过1万斤,4年里花光了所有的积蓄。

后来,郭家油坊传给了谢姓女婿,到上世纪90年代末传到了谢梅木手中。岁月流逝,但郭家和谢家几代人敢闯敢干的革命意志和创新精神得以传承。大学毕业后,谢梅木回乡接手

谢家油坊,他不甘宝贵的非遗技术只囿于一家乡村小作坊,于1999年10月筹资10万元建立了山外山花生油厂,2000年5月更名为山东山歌食品科技股份有限公司。

多年来,山歌食品始终将产品质量和品牌建设视为企业发展的重中之重。为确保原料供应,从源头上确保原料品质,按照“公司+基地+农户”的模式,公司与农户签订花生种植订单,直接带动周边花生种植户5000余户;2011年,公司以“科技研发+参观旅游+青少年拓展训练+有机种植”为经营模式,投资兴建占地1000亩的现代有机农业庄园。

传统糊香食用油制作技艺生产的花生油具有颜色金黄且色泽鲜亮,糊香味醇厚,热度低,桶底无沉淀物等优点。山歌食品在保留古法技艺的基础上,创新性地生产过程中加入了臭氧,有效去除花生中存在的黄曲霉毒素,为提升花生油品质起到了“四两拨千斤”的作用;公司还采用山东大学专利技术新建万吨花生蛋白活性肽同步提取花生油项目。传统工艺插上科技的翅膀,山歌食品成功跻身国家高新技术企业行列,品牌实力进一步增强。

如今,山歌食品已发展成为一家集有机种植、科技研发、生产加工、销售贸易和生态旅游为一体的现代化农业加工龙头企业,形成以高端有机糊香花生油、原生花生油、大豆油、调和油、玉米油及花生蛋白肽和各种花生制品为主导的产品体系。“我们将传统技艺通过现代技术进行改进,实现了传统味道和现代品质的完美结合,我想这是‘齐鲁粮油’品牌和品质的精髓。”山东山歌食品科技股份有限公司董事长谢梅木表示。

一家面粉企业的红色记忆

清明前后,聊城市东阿县高集镇西娄村,方圆几十里,麦苗长势喜人,麦浪一望无际。西娄村有家粮食制品企业尤为突出,这便是山东省华云粮食制品有限公司。

华云,一家以优质面粉和面条等粮食制品生产为主营业务的现代化生产企业,拥有日加工小麦300吨的现代化面粉生产线一条,日加工30吨面条的生产线2条,干部职工120余人,安置下岗职工12人,是鲁西规模较大的粮食加工企业。自2003年成立至今,先后获得“聊城市重点龙头企业”“聊城市文明诚信企业”“粮食发展先进企业”“县重点保护单位”“农业产业化龙头企业”等荣誉称号。

董事长娄西华告诉笔者,自己这份敢闯敢干的意志源自祖辈。娄西华的祖父娄秀珂和祖母娄刘氏,自婚后便继承祖业,以磨坊为生,他们烙制锅饼和手工馒头的传统在当地很红火。1937年,临近春节,他们召集乡邻没白没黑地免费为八路军战士赶制除夕的年夜饭锅饼。1949年,刘邓大军南渡时,娄西华的祖父娄秀珂自发组织乡亲捐粮捐面,祖母娄刘氏和村里的妇教会同志们为解放军制作鞋子。刘邓

大军成功南渡后,娄秀珂和娄刘氏光荣加入了中国共产党,解放后娄秀珂在村里担任文书。1998年,娄家磨坊的祖业传到娄西华的手中。扩建厂房,学习技术和理念,引进先进设备,靠着扎实而稳健的经营,娄西华创建了“华云”品牌。

20年来,华云始终视产品质量和品牌建设为企业发展的重中之重,完善整条产业链的监管机制,从一家小面粉厂,逐渐发展成为如今资产近亿元的现代化大型粮食制品生产企业。华云秉承超越创新理念,以“重合同、守信用”构建企业之本,以“健康、绿色”的新概念指导生产,利用当地的优质小麦为原料,所生产的“西娄华坤”牌面粉、挂面,口感好、质量佳。娄西华介绍,自公司成立之初,就立足富农兴企,通过收购农户余粮,解决了当地农民卖粮难问题;通过吸收富余劳动力进厂工作,促进了当地城镇化发展。

娄西华始终继承着先辈的传统,多次向武装部捐献面粉、面条等物资。娄西华说,虽然这只是特别小的事,但是发扬敬爱党的传统,是最大的事。



齐鲁粮油官方微信公众账号