

“齐鲁粮油”进烟威 念好东方谷仓“粮油经”

□于鹏 刘晓菲



△家家悦威海配餐中心展厅，胶东花饽饽被装成礼盒对外销售

前，已完成投资541万元，占投资计划的90%；继续开展农户科学储粮专项建设，完成示范仓加工发放5068户，累计达5.08万户，年可减少粮食产后损失2500多吨。

助力农民增收产业升级 精品名牌不断涌现

走进莱阳，这里拥有中国粮油领军品牌、农业产业化国家重点龙头企业、全国最大花生油生产企业——山东鲁花集团有限公司。目前，鲁花集团的花生油年生产能力达130万吨，葵花仁油生产能力达10万吨，产品畅销全国30多个省、市、自治区，形成了跨区域、覆盖全产业链的优质粮油生产、收储、加工、营销示范体系。

早在2002年，山东鲁花集团有限公司就在盐碱沙漠化严重的菏泽市定陶县（现定陶区）兴建了年产花生油15万吨的山东鲁花浓香花生油有限公司，一方面解决了当地花生农民卖花生难的问题，另一方面对定陶县的经济建设，增加地方财政收入，带动农业产业结构调整都发挥着积极作用。安排当地劳动力就业500多人。

目前，烟台有招远双塔、龙口香驰、烟台益海、欣和食品、龙口新龙食油、欣和味达美、莱阳鲁花等7家企业产值超10亿元。“它们具有先进的产业工艺设备，经济实力和市场竞争能力较强，具备一定的辐射带动能力，成为区域经济的组成部分和促进农民增收的骨干力量。”烟台市发改委相关负责人表示。

受地理环境等因素影响，威海城内粮油批发市场建设相对滞后，在一定程度上制约了粮食产业的大流通、大发展。威海市发改委相关负责人表示，下一步，威海将整合现有资源，培植壮大面粉饲料加工、花生食品加工、粮油连锁经营、主食产业化4个主导产业，同时加强品牌建设，鼓励指导威高食品、家家悦食品、泰祥食品、金果花生、华美淀粉、威海军供等企业积极参与“齐鲁粮油”公共品牌建设，力争年末，全行业地域特色品牌发展到20个。

家家悦：从搬运工到制造商

□于鹏 崔小双

新鲜的蔬菜，好吃的馒头水饺，各种“现成”的配菜包，成为不少年轻人的“厨房帮手”，这些，在家家悦都可以一站式采购。拥有750余家门店，凭借强大的“农超对接”“基地直采”模式以及“2.5小时配送圈”，家家悦成长为山东省超市行业的领军企业之一。

连锁超市跨界食品加工，家家悦是认真的。在家家悦威海配餐中心馒头加工车间内，流水线正在有序忙碌。“由于天热，7、8、9月是馒头销售的高峰期，一天大概生产20万个。”中心工作人员介绍。除了馒头，该配餐中心加工的食品还包括酱卤制品、中式面点、西式面点、快餐、粥汤、凉菜等，生产的速冻水饺还供应给盒马鲜生、生鲜传奇、物美等零售企业。

从源头做好食品安全文章，家家悦建立起了“基地+超市”的“农超对接”模式。据家家悦集团副总经理李美介绍，目前家家悦已与200多个合作社建立直接合作关系，与全国2500多家厂商建立厂家直供模式，实现了所有食品的源头直采。为了保证产品质量的标准化，与多家科研院所合作，制定了涵盖农产品生产、运输、配送、加工、销售的全过程、一揽子标准，指导农户进行标准化、规范化生产，实现了商品质量的产地化控制。

为了保证油、米等原材料的安全，家家悦集团专门成立了山东荣光实业有限公司，涵盖植物油、大米、豆制品、杂粮等粮油食品的加工。因拥有良好的仓储物流基础和诚信度，家家悦集团被确定为山东省应急保供基地和威海市粮油储备基地。“仓库的大米、粮油储备始终非常充足，而且库存商品一直保持着较快周转，既保证了应急之需，也避免了商品长期储存带来的质量问题。”山东荣光实业有限公司工作人员介绍。

在层层把关的基础上，家家悦集团完善商品流通追溯体系，利用电子信息化手段，对所有食品进行单品管理，实现了所有食品的整体可追溯。在门店设立查询机，顾客通过手机扫描商品的电子称二维码，就能获知所购买生鲜商品的产地、生产时间、进货时间、产品种类、检验检疫结果等信息，真正实现了“来源可查、去向可追”。

家家悦集团相关负责人表示，“‘齐鲁粮油’公共品牌的打造，为集团粮油板块发展带来了新的路径和机会，我们将肩负起企业的社会责任，做出好产品、助建好品牌。”

责任到人，粮食安全更有保障。威海市发改委相关负责人介绍，威海确定理顺了粮食和物资储备工作权利和责任清单，制定印发了粮食行政许可事中事后监管和涉企检查随机抽查清单等制度办法。同时还修订完善了“双随机一公开”事项清单和检查对象、检查人员名录库，开通了12325全国粮食流通服务热线，较好地维护了粮食市场秩序。

真金白银为行业发展护航

种粮种不富，收粮风险高，如今，粮食行业靠天吃饭，“吸金”能力弱的状况正在悄然改变。

针对粮食收储企业普遍存在的担保抵押措施缺乏的实际情况，烟台市积极探索推行“信用保证基金”和“信用保证保险”等新模式。

在莱州，财政出资500万元、莱州市德丰粮食产业有限公司出资2600万元的粮食收购贷款信用保证基金建立起来，由莱州

市发展改革委在农发行开设专户管理。经省农发行严格审查，审批德丰公司2019年授信额度5.6亿元，粮食收购贷款最高余额2.52亿元，是企业出资额的10倍，目前夏粮收购贷款已到位2.2亿元，有力解决了德丰公司收购资金供应问题。

此外，烟台还大力实施“服务民营小微企业提升工程”。加大对优质涉农小微企业的信贷支持力度。协调农发行烟台分行对民营小微企业贷款执行优惠利率，同时加强品牌宣传，鼓励指导威高食品、家家悦食品、泰祥食品、金果花生、华美淀粉、威海军供等企业积极参与“齐鲁粮油”公共品牌建设，力争年末，全行业地域特色品牌发展到20个。

在威海，政府有形的手也在积极发挥作用，调动粮食产业各主体的积极性。目前，威海已累计投资300多万元，维修改造仓库10.5万吨，购置设备60多台，更换灭火器、安全帽等器材340多个，确保国有粮食仓储物流设施完好有效，收储功能不断提升。

粮食产后服务体系不可忽视。威海投资600多万元，新建2个粮食产后服务中心。目

□于鹏 崔小双

一家做一次性医疗器械和药业的，公司，“跨界”做起了食品，还传承了胶东花饽饽手艺。看似毫不相关的行业，在威高集团共生共荣，在精细、安全的追求上达成共识。

在威高食品有限公司的食品展厅，胶东花饽饽民俗传承人林荣涛为来访者介绍展台上的花饽饽。最受欢迎的是“热闹非凡”花饽饽，十二生肖齐聚在招财金蟾周边，周遭点缀着葫芦、石榴等象征“福禄”“多子多福”美好寓意的小饽饽。但就是这样招人眼球的饽饽，受限于保质期，目前的销售范围仍局限于烟威地区。

威高食品餐饮管理公司总经理王荣介绍，其实有很多方式可以延长花饽饽的保质期，但会破坏花饽饽原有的营养以及口感。威高希望研发一种生态的保质方法，在保证口感的同时延长保质期，扩大花饽饽的销售范围。

“对有机和生态的执着，从短期来看制约着威高食品的发展，但从长远来看，是利己、利他的一件好事。只有品质有保障了，才能做好品牌，成为齐鲁粮油合格的一员。”王荣说。

有医疗器械和药物研发的背景，威高食品发展过程中十分注重做好食药结合文章。在威高，做食品要像做药品一样，不容出任何差错。

“药补不如食补”，实现从“为病治病”到治“未病之病”，发挥食疗“医病治病”的效果，是威高食品的发展方向。

王荣介绍，威高营养研发团队依托集团医疗产业板块力量，联合各大医院营养科、国内知名营养学家，成功研发出了糖尿病、肾透析、月子餐、痛风等营养餐和即食营养餐，并与威海当地两家知名医院展开双向合作，创办营养餐厅。目前一系列探索收到了医护人员和广大患者的认可。

紧跟省委、省政府《“食安山东”品牌引领行动方案》和威海市委、市政府“双城联动聚民心、食安威海惠民生”的战略脚步，2016年，由威高医疗控股集团投资的全资子公司威高食品餐饮管理总公司建成运营，目前已实现年销售收入2亿元。

鲁花：细节造就品质

□于鹏 崔小双

莱阳，鲁花花生油加工工厂内，放眼望去看不到一个油罐。据鲁花集团副总裁祖波介绍，为了保证花生油的新鲜品质，鲁花的花生油罐都在室内“吹空调”，常年保持在20℃左右。

细节造就品质，作为农业产业化国家重点龙头企业，目前鲁花的工厂达到37家，2018年销售额突破300亿元。

市场是口碑积累出来的。为了保证不让一滴不利于健康的油走上消费者餐桌，鲁花用“双源头控制”做好品质把控。

源头之一在原材料。哪里有原材料就在哪里建厂。目前鲁花在全国范围内建有37个加工厂，发展原料种植基地120万亩，高油酸花生良种繁育基地6万亩。通过与当地专业合作社和农户进行订单式合作，累计为农民带来直接经济效益20多亿元。

源头之二在包装。鲁花早在15年前就斥资千万元购买了包装生产线，并与华润、中石油签订战略合作协议，为鲁花提供高品质的包装原材料，保证包装的安全可靠。

近年来，鲁花对花生油的要求也不仅仅在于“香”，主打健康的高油酸花生油推向市场。鲁花不断加强和科研院所的合作，提升科技创新能力，组建了专门的花生育种团队，选育出高产量、高含油、高油酸的花生新品种，油酸含量高达75%以上。如今，市面上已可以见到鲁花高油酸花生油的踪影，未来将走上更多百姓餐桌。

如今的鲁花，已经不单是花生油生产销售企业，逐步形成了以花生油为主导，葵花仁油、菜籽油、大豆油、玉米油、调和油等多品类的多油并举、多元化发展的新格局。现在调味品也已形成规模化定制和订制化，大米市场逐步打开，面粉加工也已在规划中。

除了不断丰富产品品类，鲁花也积极搭乘互联网的快车。早在2006年，鲁花就已实现了ERP系统统一管理采购、收购、入库、生产，近年来运用互联网思维延伸供应链，员工与经销商全部实现在线化。同时，省粮食和物资储备局打造的“好粮有网”线上交易平台，还专门派了技术专家来到鲁花“问诊”，提了很多好的意见建议。

“品牌从创立到打响需要时间，品牌的美誉度、影响力都需要积累。扎扎实实地做好自己的产品，靠过硬的产品品质、靠不断发展的创造力、靠更加优质的产品服务，‘齐鲁粮油’的牌子一定能打响。”鲁花集团公司董事长孙东伟说。

威高食品：像做药品一样做食品

□于鹏 崔小双

一家做一次性医疗器械和药业的，公司，“跨界”做起了食品，还传承了胶东花饽饽手艺。看似毫不相关的行业，在威高集团共生共荣，在精细、安全的追求上达成共识。

在威高食品有限公司的食品展厅，胶东花饽饽民俗传承人林荣涛为来访者介绍展台上的花饽饽。最受欢迎的是“热闹非凡”花饽饽，十二生肖齐聚在招财金蟾周边，周遭点缀着葫芦、石榴等象征“福禄”“多子多福”美好寓意的小饽饽。但就是这样招人眼球的饽饽，受限于保质期，目前的销售范围仍局限于烟威地区。

威高食品餐饮管理公司总经理王荣介绍，其实有很多方式可以延长花饽饽的保质期，但会破坏花饽饽原有的营养以及口感。威高希望研发一种生态的保质方法，在保证口感的同时延长保质期，扩大花饽饽的销售范围。

“对有机和生态的执着，从短期来看制约着威高食品的发展，但从长远来看，是利己、利他的一件好事。只有品质有保障了，才能做好品牌，成为齐鲁粮油合格的一员。”王荣说。

有医疗器械和药物研发的背景，威高食品发展过程中十分注重做好食药结合文章。在威高，做食品要像做药品一样，不容出任何差错。

“药补不如食补”，实现从“为病治病”到治“未病之病”，发挥食疗“医病治病”的效果，是威高食品的发展方向。

王荣介绍，威高营养研发团队依托集团医疗产业板块力量，联合各大医院营养科、国内知名营养学家，成功研发出了糖尿病、肾透析、月子餐、痛风等营养餐和即食营养餐，并与威海当地两家知名医院展开双向合作，创办营养餐厅。目前一系列探索收到了医护人员和广大患者的认可。

紧跟省委、省政府《“食安山东”品牌引领行动方案》和威海市委、市政府“双城联动聚民心、食安威海惠民生”的战略脚步，2016年，由威高医疗控股集团投资的全资子公司威高食品餐饮管理总公司建成运营，目前已实现年销售收入2亿元。



“齐鲁粮油”面食系列之 胶东花饽饽

“齐麦麦”对话花饽饽技艺大师

山东是我国小麦的主产区之一，面食是山东人日常主要食品。小麦制成的面粉做成的各种面食，在山东胶东地区民间一律俗称“饽饽”。据考证，“饽饽”一词源于满语，清代宫廷御膳房专门设有饽饽局。由此可知，胶东花色面食虽然可能已经有至少600年的历史，但称其为“花饽饽”，则可列入是满清入关之后的事情。2009年，胶东花饽饽习俗被列入山东省省级非物质文化遗产名录。今天，围绕胶东花饽饽的历史文化，齐鲁粮油吉祥物之“齐麦麦”与胶东花饽饽习俗传承人林荣涛展开了一段精彩对话。

齐麦麦：林师傅，咱们胶东制作花饽饽这个习俗是怎么来的呢？

林荣涛：这个习俗来自胶东民间。在威海地区，过去在文登是最为盛行的，现在已经流传到了很多地方。花饽饽与胶东地区百姓的日常生活密不可分，从祖先祭祀到婚丧嫁娶，从建房到造船，从添丁到庆生……人生诸多大事的仪式上，都有饽饽的身影。劳动人民凭借自己的智慧和勤劳，慢慢地做出了更多花样的饽饽。

齐麦麦：刚才您提到，在胶东百姓人生诸多大事的仪式上，都有饽饽的身影。那现在花饽饽都有哪些造型，分别有什么样的寓意？

林荣涛：每一种花饽饽都有其特殊的意义，也对应着不同的日子。比方说清明节，要做面燕，寓意春天到了，小燕子回来了。再比方过生日，过生日也是不一样的，老人过生日，一般做寿桃，希望老人健康长寿，小孩子过生日，一般就做老虎，希望孩子虎头虎脑，健壮虎实，或者做葫芦，希望孩子的一生福祿双全。还有结婚的日子，会做面鱼，希望小两口年年有余，或者做龙凤呈祥，祝愿夫妻和睦，生活甜蜜。

齐麦麦：哇，这可真是不少！那这么多的花饽饽，都是如何做出来的呢？

林荣涛：从前最传统的做法是用“神仙引子”。所谓“神仙引子”，是人们利用山野里的植物提取物，制作可以用来促进发酵的酵母。利用“神仙引子”制作花饽饽，需要经过三次发酵。首先要“打酵子”，这是第一次发酵；酵子“开”了以后再加入面粉调成面团，等面团“开”了，第二次发酵完成；再进行揉面制作，制作好以后再进行一次发酵。发好以后经过蒸制，才成为最后上案的花饽饽。而现在因为有了酵母了，效率提升很多，把面团调好以后直接进行制作，然后等待醒发，最后蒸制就可以。所以经过一次醒发就可以完成，方便多了。

以上是面团的做法，接着讲饽饽的造型。这部分的重点是熟练，把面揉好以后要迅速地把它制作成形。如果速度慢的话，面团在手上就会发，那它的表面就会十分粗糙，不漂亮，所以做造型的时候一定要快速。

制作造型的工具，也是取之于我们生活当中的一些简单的工具。利用勺子、筷子、梳子、剪刀等等，就可以制作成千姿百态的人物形象和五颜六色的花鸟虫鱼。

齐麦麦：说到咱们花饽饽的颜色，可能会有人说饽饽上的颜色是人工色素或者其他什么不健康的材料，这方面您能给我们解释下吗？

林荣涛：不会不会，现在我们制作胶东花饽饽，不仅注重观赏性和实用性，更加注重健康。我们用于制作花饽饽的颜色，都是从蔬菜或者水果中提取的，像红色，来自于红曲米粉、西红柿、西瓜，紫色来自紫薯、蝶豆花，绿色来自菠菜，黄色来自南瓜等等类似的果蔬。

在工业化流水线几乎覆盖食品行业的今天，我们胶东的花饽饽依然保持最传统的手工制作。每一个花饽饽都饱含着制作者的辛劳和祝福，希望大家在欣赏花饽饽“颜值”的同时，也能爱上它的“内在”品质，吃出好心情。

