

编者按:随着甘肃天水麻辣烫爆火,近日,宝鸡一家企业带着1000份擀面皮前往天水,免费送给游客品尝,好评如潮……擀面皮作为宝鸡特色美食,现已走上产业化发展道路。据有关统计数据显示,目前宝鸡共有30家擀面皮生产企业,销售门店4000多家,2023年面皮产业销售额达55.5亿元。小小擀面皮是如何“擀”成大产业的?让我们一起走进位于蟠龙高新区龙源工业园的陕西杂八得食品有限公司、宝鸡市香味氏族餐饮文化管理股份有限公司以及宝鸡方硕擀面皮产业园,了解它们的成长历程以及未来发展规划——

带着1000份擀面皮抵达天水市,现场让游客品鉴宝鸡味道;在连霍高速宝鸡收费站出口,为来宝游客送上2000份擀面皮;在宝鸡无人机“空投”擀面皮成为现实……今年,位于蟠龙高新区龙源工业园一家企业采取的系列举措,进一步打开了宝鸡擀面皮的知名度。

这家企业就是宝鸡擀面皮产业龙头企业——陕西杂八得食品有限公司。据了解,该公司是一家集食品研发、生产、运营、体验于一体的专业化公司。“2020年公司先后与数十家客户合作,但公司的产能跟不上,这就出现了订单多却吃不消的困境。”该公司负责人孙焯说,公司一心想要扩大生产规模,但受空间限制,施展不开拳脚。经过多方调研,最终决定在蟠龙高新区投资1.2亿元建设日产30万套宝鸡第二代擀面皮项目,该项目于2023年底正式建成投产,到目前已实现产值2300万元。记者了解到,该项目能够落户蟠龙高新区,其原因之一是孙焯对家乡有着深厚的乡土情结。孙焯说,自己的老家在蟠龙塬上,在家门口投资建设新项目,不仅能为宝鸡擀面皮产业贡献力量,还能为乡亲们解决就业问题,一举两得。

百花吐新蕊,五彩争斑斓。5月的蟠龙大地风景如画,该项目生产车间内则一派繁忙景象。“这栋三层楼是项目二期的生产车间,其中一层是擀面皮面粉加工处理生产线。”记者跟随公司生产总监高勇,来到万级净化车间外的通道参观,第一反应是:壮观!排列整齐的机器方阵间,机械手臂精准而迅速地将一袋袋面粉抓起放到传送带上,再经过拆袋、抖动、分筛等一系列操作后,最终被输送进洗面机。“一名工人就可以操控整条生产线,可别小瞧这些设备,它们都属于‘私人定制’。”高勇说,比如公司引进的无尘真空上料机,是一种借助于真空吸力来传递颗粒和粉末状物料的无尘密闭管道输送设备,极大地减少了生产车间的人员数量,确保生产环境干净整洁。值得一提的是,针对擀面皮生产工艺特点,公司研发了一套回收与分离设备。“擀面皮‘喝’的都是纯净水,为了减排,我们等到面浆沉淀水固液分离后,将水重复利用4次后再进行排放,估算下来每年可节约300万

行业龙头蝶变记

杂八得日产三十万套宝鸡擀面皮项目发展小记

元。”高勇说。记者来到二楼的擀面皮加工区,只见随着多台智能化生产设备高速运转,一张张筋道透亮的擀面皮被生产出来,平均每分钟就有200多份擀面皮下线。工业化生产会不会让擀面皮风味流失?对于记者提出的疑问,高勇给出答案:公司研发的几项核心技术,很好地保留了擀面皮的传统味道。“决定擀面皮口感的核心环节就是发酵,以前传统的面浆发酵主要凭经验,发酵时间和火候都不稳定。现在我们与西北农林科技大学合作,将食品工程和生物技术理念相结合,创新推出发酵专利技术。”高勇说,公司现在每个生产环节都用数字“说话”,比如有一项专利就可以控制发酵时间与温度,通过设备工艺测算,8小时是最佳发酵时间。据了解,目前公司已拥有6项擀面皮专利技术,同时生物制曲优化、擀面皮专用曲、恒温发酵系统CIP自动化清洗等26项关键工艺已全面落地应用。

既要壮大主业存量,又要优化增量。高勇说,今年公司有四个奋斗目标:第一是将扩能提质当作发展首要任务,计划对二号厂房的洗面机、熟化机、包装机、切条机等设备进行提升改造,对个别设备进行技术改造,产能将达到日产30万套擀面皮;第二是围绕三产融合发展,流转2万亩土地,用于种植优质小麦,选育优良品种,从源头把控质量;第三是加快一号车间建设进度,力争今年建成运行;第四是联合宝鸡市物业管理协会和深圳钛云数字化云计算公司,开发微信“社区助农”小程序,实现鲜食、即食擀面皮进社区。



生产车间一角

宝宝面皮裂变记

——宝鸡市香味氏族餐饮文化管理股份有限公司发展小记

从一间仅8平方米的小店“裂变”成200多家加盟店,从当地特色小吃到走向国外餐桌……这种孵化速度是如何创造的?日前,记者走进宝鸡市香味氏族餐饮文化管理股份有限公司一探究竟。

“干过百货批发,当过销售,也自主创过业,但都不尽如人意,经过再三考量,我们决定‘另起炉灶’,立志要把宝鸡特色美食擀面皮做成大产业。”宝宝面皮创始人之一王毅在接受记者采访时有感而发。2005年,他与汤争、康民、王磊凑钱在市区新民路开办了“宝宝面皮屋”,这也是他们实现面皮产业梦最开始的地方。为何取名“宝宝面皮”?王毅告诉记者,原因有两个,其一是在创建初期,他们就像培育一个“孩子”在成长,视为自己的“掌中宝”;其次擀面皮也是宝鸡的“宝贝”,宝宝面皮名称由此诞生。

传统的擀面皮少不了一种调料——醋,然而王毅和合伙人

费者却为“面皮好吃带不走”而扼腕叹息。“造出能够寄递的擀面皮”,这是四人定下的目标。他们借用茶叶抽真空的储存方式首创真空擀面皮包装,不仅锁住了擀面皮的原味,还延长了存储时间,至此拉开了擀面皮产业化的序幕。

试验挑战从未停歇。针对真空擀面皮出现断节、发酸的问题,公司研发的非真空锁鲜擀面皮技术,弥补了真空擀面皮口感流失的短板,无须微波炉加热、无须蒸煮,开水一烫就可以恢复擀面皮原始鲜香。据了解,这一技术先后获得2020年第八届“创青春”陕西省青年创新创业大赛三等奖、2022年宝鸡市首届高价值专利培育大赛优秀奖。

直播带货作为当前一种新业态,宝宝面皮也搭上了这趟快车。2020年,宝宝面皮先后参加了多场央视直播带货,公司生产的擀面皮、瓶装油泼辣子等产品一上架便被一抢而空。这原本是好事,却给公司带来了“幸福的烦恼”——产能不足。“公司现有的生产线不能满足市场需求,从而导致发不出货,扩大产能迫在眉睫。”王毅告诉记者,原来的厂址受地方限制,只能重新选址建厂。经过多次考察,王毅最终相中了蟠龙高新区。

“这里聚集着多家擀面皮企业,距离市区开车仅需十几分钟,很方便。尤为重要的是,市委、市政府高度重视宝鸡擀面皮产业发展,提出要让擀面皮产值突破百亿元大关,这让我们发展擀面皮产业底气十足。”王毅说。2021年,公司投资1500万元在蟠龙高新区新建生产加工

基地,项目建成后可实现日产10万份擀面皮及油泼辣椒15吨以上。日前,记者参观了该项目生产车间,设备已基本完成总装调试。“你看,左手边是擀面皮生产线,右手边是醋粉、辣椒油、调料生产线。”王毅边走边介绍,净化指数是保证产品品质的关键一环,车间工人少了,自然就能抑制微生物的生长和传播。为此公司通过提高设备的自动化水平,让机械设备代替人工。比如擀面皮抓取机,一台设备有3个抓手,一个抓手每分钟抓取9次,那就实现了每分钟一台设备抓取27次,能代替8个人的工作量。记者了解到,该设备由北京一家企业供应,厂家在设计过程中遇到不少困难,由于对擀面皮不熟悉,厂家用鲜面条测试抓取力度,几经改良王毅还是不满意。“面条和擀面皮装袋还是有区别,面条装袋不注重形状,可以随意抓取,但擀面皮就不一样,不仅每次抓取的量要相同,而且装袋时要排放整齐。”王毅告诉记者,经过厂家长达半年的反复调试,设备终于顺利进场并已调试完毕。

在擀面皮配套产业中,油泼辣椒是产业链上非常重要的一个产品。走进油泼辣椒生产车间,记者看到3条生产线一字排开,每条生产线由3个大罐及管道组成。“1号罐用来熟制菜籽油,当油温达到一定温度后,通过管道输送到2号罐泼芝麻,随后又被输送到3号罐炒制辣椒,最后全部通过管道进入罐装车,中间没有任何人工接触。”王毅告诉记者,这套油泼辣椒生产线具有自主知识产权,是公司联合工厂用了两年时间设计开发的,3条生产线全部投产后,每天可以生产15吨油泼辣椒。

“5月中旬新厂区投产后主要给线上配货,老厂区主攻加盟店及线下配货。”王毅说,近几年公司按照“千城万店”的布局,已在西安、兰州成立了分公司,并且把擀面皮卖到了美国、英国、加拿大、澳大利亚、日本等国家,还在美国建立了仓储中心。今年公司也定下了新目标,将以陕西省为中心,在各大城市每年发展10家加盟店,不断推进“千城万店”计划落地生根!



调料生产线高速运转

经过不断创新,打破了擀面皮加醋的传统,研发出“无醋配方”,去掉醋的酸而凸显辣椒的香,独特的口味一上市就获得消费者好评。由于差异化、个性化经营,“宝宝面皮”很快声名鹊起,但消

“后起之秀”成长记

——宝鸡方硕擀面皮产业园项目发展纪实

2021年开工建设、2022年5月正式投产、2023年产值达1000万元……作为擀面皮行业的“后起之秀”,宝鸡方硕擀面皮产业园项目不仅一举成为“优等生”,而且凭借其创出的“面皮大叔”品牌,占据了擀面皮产业的一席之地。近日,记者采访了该项目负责人张天龙,探听发生在这里的故事。

“面皮大叔”品牌是杨新民创建的,他之前做房地产生意,一直有跨行业做食品生意的想法,广西柳州螺蛳粉火了后,他曾多次到柳州考察。”张天龙说,在考察过程中,杨新民发现螺蛳粉都是以产业园的模式发展,他就思量能不能借鉴柳州经验,把陕西本地的面食做大做强。经过多次走访考察、分析研究,他最终决定在蟠龙高新区投资4亿元建设擀面皮产业园,并创建自有品牌。这个大胆的想法,让杨新民的老朋友不禁质疑:“砸4亿元搞擀面皮产业园,值吗?”

这也难怪,在大家看来,擀面皮制作工艺透明、配料简单,而且全国已有兰州拉面、武汉热干面等享誉全国的面食种类,擀面皮想“出类拔

萃”,无疑难度很大。可大家不知道的是,杨新民作这个决定的背后,是他看到宝鸡市委、市政府对大力发展擀面皮产业的高度重视,以及蟠龙高新区管委会的满满诚意,所以他才下定决心在蟠龙高新区“换跑新赛道”。“宝鸡市委、市政府高度重视擀面皮产业发展,2020年出台了《宝鸡擀面皮品牌建设实施方案》,提出要将‘小面皮打造成大产业’,产值突破百亿元大关。”张天龙说。同时,蟠龙高新区也在为实现擀面皮产业百亿规模不断优化服务,如项目从接洽开始,到产业园备案、相关协议的签订仅仅用了一周时间,其中离不开管委会相关部门的贴心服务。

张天龙告诉记者,项目之所以能够落户蟠龙高新区,除了蟠龙高新区的诚意,他们也看中了这里浓厚的文化底蕴,以及聚集且扎实的宝鸡擀面

皮产业基础。“擀面皮行业市场巨大,前景广阔,我们对项目未来发展充满信心!”张天龙说。

宝鸡方硕擀面皮产业园项目虽然是行业里的“后来者”,但他们并未松一口气,而是奋起直追。配面粉、洗面、沉淀、发酵、熟化成型……近日,记者在该项目生产车间看到,两条生产线高效运转,一张张筋道透亮的擀面皮源源不断地被生产出来(见右图)。“其实生产线最为忙碌的时候是凌晨1点到5点,因为要保证赶在天亮前将擀面皮准时送至宝鸡市各个商家手中。”张天龙说,每年他们都拿出30多万元投入到产品的推陈出新以及技术改革上,比如联合西北农林科技大学开展“擀面皮抗淀粉老化”研究,于2021年研发出“面皮大叔”简食自热擀面皮产品,为擀面皮无须复热、开袋即食打下了坚实的基

础。2022年,“面皮大叔”品牌产品凭借产能充足、质量稳定的优势,紧抓直播电商的热潮,经过东方甄选层层严格的选品流程,在“东方甄选陕西行”专场直播活动中与消费者见面,9小时卖出近1000万元。

面向未来,宝鸡方硕擀面皮产业园的发展思路十分明确。张天龙说,下一步,他们将不断优化产品结构,从口味与形态上继续进行创新与优化。与此同时,公司还将依托校企合作

作优势,在设备研发上投入精力,力争研发出一流的全自动成套擀面皮生产设备。

(本版稿件由本报记者温瑶采访)

