



寻味德州

(一)

九达天衢,固农之本;神京门户,味起德州。

芳菲四月时,德州市农产品区域公用品牌“德州味”在京发布,为首批30家“德州味”授权企业授牌。迎着各地媒体的闪光灯,授权企业代表们宣读《农德宣言》,作为全国首个粮食亩产过吨、总产过百亿斤的地级市,德州的农产品不断进行“七十二变”。

什么是“德州味”?不仅有德州扒鸡的香、保店驴肉的鲜和乐陵金丝小枣的脆,走进每一个县市区,都会有让人尝之难忘的味道。

一进禹城,“中国功能糖城”的牌子引人注目,道路两侧,整齐列着木糖醇、低聚果糖、麦香园馒头等标牌,这座不产糖的城市是怎么变甜的?

齐鲁晚报·齐鲁壹点
记者 马志勇
见习记者 孙艳平
通讯员 李月

从“压榨”玉米1.0到功能糖产业“朋友圈”

晶莹得像白砂糖,但颗粒略大,舀一小勺放进嘴里,慢慢化开,清凉,津甜,非常爽口。

“这是功能糖的一种,叫‘赤藓糖醇’,吃起来很甜,又不长胖。”保龄宝生物股份有限公司副总裁李霞笑着解释,因为它不参与人体血糖代谢,成为目前国家卫计委唯一认定的0热量糖醇产品。这也是现在颇受年轻人青睐的无糖饮料的主要原料之一,网红饮料元气森林的出现,让它成为继木糖醇之后又一被人津津乐道的功能糖。

而“功能糖”的出现,还要回溯到上世纪80年代。那时在中科院和农科院的努力下,禹城建成“旱涝碱综合试验区”,玉米产量和质量大幅提升。在实验室里,科研人员把玉米中甜的成分提取出来,发现甜度和蔗糖、白砂糖一样,这种以玉米为原料的低聚糖就被称为“功能糖”,能不被人体肠胃消化吸收而直接进入大肠为双歧杆菌所利用。

研发完成,亟待落地量产,极力“压榨”玉米的价值。1997年,国内首家低聚糖工业化生产工厂在禹城建成投产,此后当地人再谈起玉米,有了句“脱光扒

糖城的甜禹种不同

净,吃干榨尽”的顺口溜,这座城市,很多人的命运也随之改变。

现在的上市公司副总裁李霞,那时还只是刚毕业到车间一线工作的普通工人。她负责生产线上的第二道工序,给稀释到一定浓度的玉米淀粉加入某种酶转化成糖。那时老板和员工加起来,不过十余人,183天,他们把实验室成果转化成为工业化产品,没有专用设备,就自己研究工艺、重新组装设备。生产第一批产品时,李霞在生产线上蹲守了两天两夜,困了就趴在一边打个盹,玉米淀粉原料从一头放进去,成品——那些看起来像面粉,尝起来有点甜的低聚麦芽糖从另一头产出来,这是中国首批工业化生产的功能糖。

随后几年,山东龙力、百龙创园、禹城绿健等20多家功能糖企业入驻,逐渐形成一个功能糖产业“朋友圈”。2005年,禹城被中国轻工业联合会、中国发酵工业协会评为“中国功能糖城”。

这一年,也是禹城功能糖产



保龄宝生物股份有限公司科研实验室。

业的转折点,开始进入世界供应链体系。对此,保龄宝淀粉糖厂厂长高义国印象深刻。他进入保龄宝后,从专科毕业的管道疏通清洁工成长为享受国务院政府特殊津贴的高级工程师,参与的第一个与国际接轨的合作项目就是为可口可乐生产果葡糖浆。

在正式合作前的2003年,可口可乐曾派人到保龄宝考察,尽管刚完成升级的生产线已是国内领先水准,但仍达不到对方要求:菌类含量高、自动化程度低。高义国等人接过可口可乐公司给的300多页资料,对照着35项检测指标进行改进,很多人认为“没见过,不可能做成”,他却享受这种挑战,边自学边摸索,带领团队成员不断试验,终于以精准控制蒸发负压和离子交换操作手法改善了产品口感,让可口可乐的人惊呼“意想不到”。

2009年,保龄宝成为行业首家上市公司;2021年,百龙创园上市,功能糖概念更加深入人心。开辟国内空白,打开国际市场,为了避免同质化竞争,禹城功能糖产业进行“二次创业”,引导各企业差异化生产,从功能糖原料供应向终端产品发展。

如今,李霞和高义国他们开始做更多的尝试,不仅是科技创新,更注重面向消费者研发营养健康的食品。

小麦的变形之路老手艺香,新方式广

刚出锅的馒头,散着热气,麦香扑鼻,咬一口,劲道,越嚼,越有丝丝的甜漫上舌尖,挑逗得味蕾欢愉起来,很想快点咬第二口,又舍不得咽下这一口。

空心面也出锅了,面细如丝,汤色透亮,闻着就勾起馋瘾,入口,柔、润、爽、滑,小孩吃得开心,老人吃得舒心,难怪这碗传承了300多年的面进了德州非物质文化遗产名录。

受益于禹城北纬37度黄金小麦产区的优势,这里的小麦面筋度高、蛋白含量高,磨出的面粉做成面食后口味更佳,以麦香园馒头和大通手纺面为代表,禹城的面食企业走过了一条从“苦”变甜的路。

禹城市麦香园食品有限公司总经理邵燕,人称“馒头姐”,人生三起三落,想把山东大馒头卖到全世界。2009年,她投资30多万建起馒头制作工厂,找大师算运势,对方急道:“快打住!人家投资馒头厂用3000元,你投30万,这生意肯定血本无归!”她听后,反而更坚定了要做成的信念。

她自16岁进入粮油系统工作,一直和粮食打交道,1994年下岗后,29岁的她先后创办粮食收购厂和面粉加工厂,生意红火起来人却累病了,病好后,她又起了“做没有添加剂的健康馒头”的念头,想为自己积累“福报”。

但无添加剂的馒头偏黄偏

小,口感虽好,卖相太差,每天生产几千斤,几乎卖不出去,好几百麻袋的馒头只能丢掉,半年就亏了十几万,急得邵燕经常晚上“哇哇哭”。给她送无添加定制面粉的小哥劝道:“大姐别干了,我看着都不忍心。”

开弓没有回头箭,为了打开销路,邵燕主动联系县里卖了十多年馒头的老秦,免费供应。对方以为她在开玩笑,直说“滚一边去”,她忍着落泪的难堪说:“大哥,明早我就给你送800斤馒头,一毛钱不收。只有一个条件,你明天别卖别家的了,就把我的送出去。如果以后还没人要,我绝对再不打扰。”第二天,几乎每来一个人,老秦就解释一句,凭多年攒下的顾客缘才把这批馒头卖出去,他再也不想看见邵燕。但第三天,当他恢复原来卖的馒头后,却有几个顾客问他“黄馒头还有吗”。慢慢地,越来越多人想买这种,麦香园的馒头也在更多门店铺开。她继续改良,形成“三醒三发,八道压面”的制作工艺,将馒头以3元一个的价钱卖到北京,2015年甚至在沪交所挂牌。

蒸蒸日上,同时,瓶颈也出现了。即使同一批次的面粉,由于小麦品种杂乱,导致馒头口感不一,邵燕开始和农民合作建小麦种植试验田,提出“主食产业化与大农业融合”的发展思路,摸索小麦全产业链化生产模式。

大通手纺的故事则更悠久。康熙42年,皇帝南巡经过禹城,落脚大通客栈,掌柜的做了手纺发酵面,深得帝心,皇帝六十大寿时又召他进京做面,御赐“大通手纺”题名。辛亥革命后,手纺发酵面第五代传人王尚贤回乡开设面馆,做面的手艺流传开。2008年,这一制作工艺的第九代传承人王富林,创办德州市锦盛园食品有限公司,继承传统的发酵、“8字形”缠面、拉抖面丝等手法,结合现在的膳食结构,改良车间设备和环境,多次实验,制作出可批量生产的手工发酵空心面。

老手艺免遭失传,推广却任重道远。开始,他们想让产品进驻沃尔玛超市,但要交20多万的费用,随着申请“非物质文化遗产”和品牌知名度的提升,现在几乎可以免费入驻,也能接到如小米优选这类电商平台的人驻邀请。

“未来,我们也要向产业链方向发展,建自己的小麦种植区,实现从田间到餐桌一条龙服务。”王富林说道。

有身份证的食品链接未来“让全世界品尝到德州的甜”

2020年疫情期间,王富林接到一位父亲的电话,他说自家孩子得了白血病,很多东西吃不下,就想吃大通手纺的面,但长春那边买不到了,想从工厂订一些。还有一位上海的老红军,80多岁,吃到朋友送他的面后觉得

很好,不会网购但会用支付宝,就打电话来工厂问:“能不能寄过去一些?”

“作为一个被山东宠着的孩子,我也太幸福了……”山大二院援助湖北医疗队队员常超曾在视频里吃着馒头感慨道。她手中的馒头,就是来自麦香园的10万个馒头之一,为山东援鄂医疗队带去了来自家乡的慰藉。

那些瞬间,像一颗颗糖,融入寻常生活,添了美好滋味,那天在“德州味”品牌发布会上,李霞兴奋地说:“我们是德州的甜!”

从一粒小麦到馒头、面条,从一棵玉米到功能糖产品,禹城的农产品精深加工正向品牌化、数据化和产业链化的模式发展。

“现在,我们可以实现对玉米的数据化追踪。”在保龄宝,高义国介绍道,产品生产出来后,通过对其指标的检测,可以追溯到原材料的种植情况,反向推动玉米种植管理的标准提升。

麦香园则在开发“云上农业”的软件,计划建立粮食产业链的生产、管理、存储、加工、销售追溯体系,已经完成小麦种植阶段的数据化,通过数据大厅屏幕,可查看每一基地的种植状况。邵燕说:“我要做第一个有‘身份证’的馒头。不仅要做出中国最好的馒头,还要把山东大馒头推向世界!”

去年,禹城再次被评为“中国功能糖城”,已形成从一棵玉米到功能糖产品的“糖链”。禹城玉米播种面积71万亩,产量35.36万吨,以保龄宝、百龙、福田药业为代表的玉米加工企业功能糖产品占到全国市场份额的75%左右,全球市场份额的40%左右,年消耗玉米粒30万吨,玉米芯25万吨,玉米加工企业年产值超过70亿元,税收贡献1.4亿元。

在“小麦链”上,小麦播种面积73.74万亩,小麦产量34.67万吨,常年加工小麦200万吨左右,孕育着麦香园和五得利集团2家省级龙头企业,禹飞面粉、锦盛园食2家德州市龙头企业,小麦加工企业年产值超过30亿元。

“都知道山东面食好,德州粮食产量高,却没有一个响亮的品牌。”这是王富林曾面临的困境,“德州味”的出现,就是让政府来背书,孵化出更多响亮的本地品牌。更早之前,禹城曾提出基于县域的区域公用品牌“禹种不同”,自2016年省厅开展山东省知名农产品品牌申报以来,禹城已有5家企业的8个产品获批为山东省知名农产品企业产品品牌,是德州市获批最多的县市。

由农业生产大市向农产品品牌强市转变,“德州味”让德州农产品品牌形成合力,德州市现代农业高质量发展正步入新阶段。“下一步,协同大健康产业发展规划,禹城继续加大对农产品精深加工产业的扶持力度,结合‘德州味’打响品牌。”禹城市农业农村局局长许胜虎表示。



麦香园食品有限公司外景。