



找记者 上壹点
读者热线>>>
0531-85193700
0533-3159015

巧媳妇：中华老字号的最新闯关者



记者 张荐博 通讯员 孙嘉昕

“老字号”想插上“新翅膀”，凭什么？

近日，中华老字号名单公布，淄博调味品龙头企业巧媳妇成功入列。

千年传承的匠心酿造背后，巧媳妇如何实现品牌创新与突围，让老字号“历久弥新”？答案所在，或许也是它的灵魂与底气所在……

乘势

2023年12月21日，商务部公示新一批中华老字号拟认定名单，共有388个品牌，平均“年龄”达138岁。

山东省共有超意兴、鲁味斋等28家企业入围，其中，淄博5个企业上榜，数量和济南市并列全省第一。

其中，山东巧媳妇食品集团有限公司的“巧媳妇”赫然在榜。同时上榜的淄博品牌还有大染坊丝绸集团有限公司的“淄博大染坊”、淄博鼎辉清真食品有限公司的“淄博鼎辉”、淄博精工美术琉璃制造有限公司的“淄博精工”以及淄博天和堂景泰成医药连锁有限公司的“景泰成”。

据悉，中华老字号由商务部牵头设立，具备十分“硬核”的认定标准，由振兴发展委员会进行竞选承载技艺、服务、荣誉权威认定等，需满足七重认定条件才可以获得该称号。

因其严苛的鉴定条件，此前的复核中，已有55个品牌被移出中华老字号名录，可见这一称号的含金量之高。

从“山东老字号”到“中华老字号”，巧媳妇的“身份”可谓有了质的跃升。

如今，立于中华老字号榜单之上，作为淄博唯一入选的调味品企业，它的底气究竟是什么？

历史追溯中，答案逐渐浮现。

提到巧媳妇，淄博人不会陌生。作为植根于山东老百姓心中的酱醋品牌，巧媳妇是一代人又一代人的美味记忆。

但时代在更迭，如果想保持光彩，走过百年的巧媳妇亟需一束耀目的聚光灯。

2023年淄博文旅腾飞元年，烧烤火爆全网，与之相关的品类消费得以拉动，作为烧烤伴侣——调味品品牌代表的巧媳妇借此乘势而上。

“不止是对于产品销量的拉动，我们也希望的是‘巧媳妇’这一品牌能被更多人知晓。”巧媳妇方面表示。

在淄博火爆期间，存在这样的现象：来淄博的省内外游客中，很多人并不知道“巧媳妇”这一耳熟能详的品牌来自淄博，甚至很多淄博年轻人也是首次知晓。

酒香也怕巷子深。与淄博有着百年羁绊的巧媳妇，始终专注于酿造人们舌尖上的美味，却忘记为自己留一盏时代的聚光灯。

“在淄博这张火爆的‘名片’之上，巧媳妇也在其中占据一席之地，借此势头，我们要让更多人认识到淄博本土品牌的力量。”巧媳妇方面表示。

值得期待的是，借淄博文旅腾飞之势，巧媳妇将发出专属淄博品牌的最强音。

翅膀

好风凭借力，若想飞起来，还需要一双翅膀。

“传承”与“创新”便是承载巧媳妇的双翼。

巧媳妇酱油传统酿造技艺始于《齐民要术》的千年传承，而巧媳妇食品的历史可追溯至清朝光绪二十一年创建的“源兴永”等酱园店。

巧媳妇从百年前的酿造作坊一路发展而来成为调味品生产企业，90年代完成股份制改革，品牌正式创立。

风雨兼程，霎时间已走过百年光阴。无论是千年传承的非遗技艺，还是五代传承的“巧媳妇人”，“传承”是其既定的历史使命，由内而外，刻入骨血。

“我们始终坚持‘左手传承，右手创新’。”山东巧媳妇食品集团有限公司负责人表示，“创新并非凭空而来的创新，而是精准的创新，是针对市场细分、健康需求的基础上的创新。”

当减盐、零添加成为餐饮新风向，当更简便快捷的烹饪方式受年轻人喜爱，巧媳妇早在之前便已推出系列产品，致力于满足市场不断更新的饮食需求。

显然，巧媳妇将这条创新之路的方向瞄准了消费者需求。

秉承传统酿造工艺之精华，巧媳妇结合现代生物工程不断创新，持续研发上市新产品，不断拓展丰富产品体系。

无论是着力打造定位优质、健康、零添加的“绿酿”品牌，还是定位高端的“古方龙缸”系列产品，都获得了消费者的认可。

如今，巧媳妇旗下产品由单一的酱油、食醋产品逐步发展成为酱油、食醋、酱类、蚝油、料酒、复合调味品、预制菜等多品类产品体系，并在此基础上不断创新拓展。

在优化升级产品体系的同时，巧媳妇还致力于科技研发创新。

据悉，巧媳妇先后与天津大学、齐鲁工业大学、山东省食品发酵工业研究院等院校、机构建立合作，进行技术交流和人才共享，提升企业的核心技术竞争力。

截至目前，巧媳妇已具备行业领先的科研能力，技术水平已

处于国内领先地位。

除中华老字号这一金字招牌，山东省单项冠军、山东省放心消费单位、第一批“好品山东”品牌……早已“光环加身”的巧媳妇从未因满足现状而停止步伐。

与其蜗居于“舒适圈”，巧媳妇更愿做不困于传统桎梏的飞鸟。

“我们愿意去打破自我，更新自我，走出一条愈加宽阔的创新发展之路。”巧媳妇方面表示。

灵魂

“老字号”想插上“新翅膀”，需要创新，也不仅仅只靠创新。

为实现产业升级，巧媳妇开启智能化改造，数字化转型的“新副本”。

充分发挥风味研发与生产技术优势，巧媳妇成功构建了一条从农田到餐桌的全链条数字化管理系统。

目前，巧媳妇已实现生产线智能化、仓储系统智能化、物流系统智能化、检测系统智能化、调配系统智能化，同时，在制曲、发酵、压榨过滤、产品灭菌及物料输送等生产环节，也皆实现数字化、智能化升级换代。

同时，巧媳妇还探索文化、旅游、产业全面融合发展的新模式与新业态，向外界开放占地总面积8000平方米的齐民要术酱文化产业园，将现代生产车间生产线观光与产品体验区相结合，走出了一条文旅融合发展的崭新路径。

即使前进的步伐再快，巧媳妇也始终秉承初心。

作为老字号企业，巧媳妇始终秉承“酱人、酱心、酱香”的传统。

是酱心，亦是匠心。

一如巧媳妇的古方龙缸。春制曲，夏发酵，秋成酱，冬凝香。古

方龙缸酱油历经四季更迭，365天的发酵过程是其匠心酿造的最好佐证。

回归本源，“匠心”与“工艺”是支撑巧媳妇走至今日并成就其辉煌的最大底气，与灵魂所在。

如果说，历经三千年文明史的洗礼铸就了淄博深厚的文明底蕴，那么，如今的巧媳妇食品正在用代代传承的匠心工艺，满足人们舌尖上的味蕾。

“这次中华老字号的认定，对巧媳妇这一传承百年的淄博酿造企业是认可，更是开了一扇‘窗’，给予外界重新认知巧媳妇的机会，也将激励我们背负着传承的责任越走越远。”巧媳妇方面表示。

新面貌，新机遇，更是腾飞的新起点。

立于新起点上的巧媳妇，已自觉使命在肩。

在巧媳妇看来，餐饮与调味品是密不可分的，两者的发展步伐是需要并驾齐驱的。博山菜作为鲁菜的代表，酱香是其极具特色的味道之一，然而在粤菜、川菜等一众其他地域菜系的冲击之下，鲁菜的地位似稍有弱势。

巧媳妇作为淄博品牌的调味品代表，认为自身有义务参与至鲁菜振兴的使命当中。

“我们想做的，不只是方寸餐桌之上的参与者。”巧媳妇方面表示，“作为在淄博屹立百年的调味品代表，我们不仅承载着丰富老百姓的味蕾，更承载着振兴鲁菜这一重要的使命。”

伴随全产业链条的迭代升级，日后的巧媳妇将于数字转型的全新道路上迸发更多新动能。

对于巧媳妇来说，成为“老字号”仅是入场券，如何突破“老字号”才是真正的命题。

如何让老字号的招牌“历久弥新”，试图“跳出方桌之上”的巧媳妇似乎已有答案。