

[内陆高地·世界重庆]——重庆建设内陆开放高地成果巡礼之 涪陵篇



涪陵榨菜：中国榨菜行业龙头



重庆市涪陵榨菜(集团)公司董事长周斌全

榨菜,是中国传统的佐餐小菜。然而,就是这个不起眼的餐桌配角,却成就了一个农业产业化龙头集团。它就是重庆市涪陵榨菜集团股份有限公司生产的涪陵榨菜。涪陵榨菜被誉为世界三大名腌菜之一。早在1915年,涪陵榨菜就于美国旧金山举行的巴拿马太平洋万国商品博览会亮相并获奖。20世纪80年代“乌江牌”涪陵榨菜更是成为中国榨菜的代表性品牌,享誉世界。

涪陵榨菜,叫响全国

作为一家以研发和生产各类榨菜为根本的企业,重庆市涪陵榨菜集团股份有限公司立足于在佐餐开胃菜领域,经过20多年的生产经营,年产量已达10万吨,连续25年销量居全国第一,成为中国榨菜行业龙头。2010年,对涪陵榨菜集团来说,是具有里程碑意义的一年。这一年,涪陵榨菜先后成为上海世博会和深圳大运会指定配餐,成为世界宾客的桌上美味。而在此之前,涪陵榨菜还拥有“军供食品”、“航天食品”等荣耀。公司旗下“乌江”牌榨菜先后获得“中国名牌产品”和“产品质量免检证书”、榨菜行业首枚“中国驰名商标”、“消费者最喜爱产品”、“消费者信得过商品”、“重庆市名牌农产品”、“最畅销产品奖”等荣誉。乌江产品先后通过了原产地标记注册、ISO9001-2008国际质量管理体系认证、HACCP和QS认证、美国“FDA认证”。2011年,“涪陵榨菜”成功上市,成就了一个区域性企业到上市公司的跨越。而除了在众多特定领域获得认同外,占据60%市场份额的事实,更是让涪陵榨菜获得了行业最高嘉奖——百姓口碑。作为一个从

地方性国营企业发展起来的公司,涪陵榨菜集团为什么能在激烈的市场竞争中始终一骑绝尘? 这绝非偶然。

标准化管理,成就王者风范

如何在新的市场竞争形势下,进一步巩固榨菜领导者地位,扩大市场份额,扩大涪陵榨菜影响力? 乌江集团总经理周斌全认为,只有管理,才能出精品出效益。要充分利用和发挥已有的资源,用自身有限的能量去带动无限的市场。从2000年开始,乌江就积极推行标准化管理,在企业内外部、产业链上下游实行标准化管理。乌江榨菜把“标准化管理”的理念深深地融入到自身的各项经营活动之中。通过抓管理,有效地整合起各类资源,创造出巨大的动力,让榨菜行业绝对领导者的形象深入人心。

作为榨菜行业的排头兵,“乌江”榨菜的制作流程可谓“关卡重重”。首先,工作人员在进入车间之前都要经过彻底的全身消毒才能上岗操作。只有经过这番严格的“洗礼”,他们才有资格开始对榨菜“无菌、健康”的精工细作。

用纯净水替榨菜“洗澡”就成了这个“健康之旅”重要的基石。据了解,为了给以后的环节增加效率的砝码,“乌江”榨菜在清洗环节就尽可能地减少细菌产生,所用清水都经过了石英砂处理、活性炭过滤等总共10道工序的纯净水处理系统处理之后,才用来清洗原材料。这种国内酱腌菜行业首倡的“纯净水清洗工艺”,也使得榨菜的前期细菌处理比用自来水的减少了5-6倍。

在接下来的脱盐、脱水、调味、搅拌、尝口感、计量包装、杀菌等各个环节,“乌江”

榨菜均使用了先进的机械化生产技术。其中,脱盐技术、脱水技术、香料萃取等技术为国内涪陵榨菜集团专有,同时,乌江榨菜还率先在国内酱腌菜行业用89.5度恒温巴氏杀菌。这些先进技术的运用,大大缩短了榨菜在空气中的暴露时间,减少了细菌污染的几率,保持了其鲜香脆嫩的口感。

就是每个环节都细到极致,每个流程都严格管理,才成就了百年乌江榨菜的王者风范。

品牌战略,乌江榨菜笑傲江湖

“酒香不怕巷子深”,这句民间俗语似乎早已不适合当今社会。在市场经济条件下,必须有效利用合理的宣传渠道,用诚恳的态度,树立品牌良好的形象。只有这样,我们的“酒”才成为陈年佳酿,流传千古。

榨菜作为快速消费品,业内竞争非常激烈,市场上无时无刻不上演着价格大战,在不断恶性竞争之中,行业利润越来越薄,产业品质也每况愈下。面对榨菜行业的困境,要做大榨菜市场,就不能在走低价恶性竞争的老路。为此,在2000年乌江集团率先在业内提出要靠打造品牌,提高产品价值和竞争力。

思路确定后,乌江榨菜集团就开始大力实施品牌战略,依托优越的资源优势和良好的地域优势,加强品牌建设,巧妙运用文化营销、明星营销与联合营销三大营销策略,乌江品牌迅速崛起,飘香华夏。公司注重弘扬和创新传统文化,请中国著名策划机构进行品牌规划和策划,率先提出了涪陵榨菜传承百年精华在“三清三洗,三腌三榨”上,突出涪陵榨菜鲜香脆嫩的特色和当代消费者对食品卫生、健康、安全的追求;请著名表演艺术家张铁林代言乌江榨菜,并与央视及其他媒体进行联合营销,在中国榨菜市场上开创了整合营销传播与推广的先河。

成功的品牌打造,让乌江与其他的榨菜产品区别开来,摆脱了依靠价格竞争的初期竞争模式,提高了产品竞争力。目前,乌江榨菜已经在全国设立32个办事处,经销点遍布全国近300个城市,产品涵盖全国各地。在抓好国内市场的同时,乌江榨菜产品还远销至日本、美国、加拿大、中国香港、新加坡、澳大利亚等十多个国家和地区,极大地提高了涪陵榨菜在世界上的影响力。

加强研发,创新催化产品活力

一个以务实经营,在技术和产品上不断创新的企业必然能得到消费者的认同。就好比看起来毫不起眼的榨菜,却可以被国家相关领导人多次视察、可以被作为航天食品进

入太空,可以成为上海世博会志愿者的佐餐食品、可以去到深圳大运会笑迎天下客……这就是涪陵榨菜以百年积淀书写的传奇。

站在历史厚重的基础上,涪陵榨菜吸收深厚历史底蕴赋予的养分,在很好承袭巴人腌菜上古工艺的同时创新而来。

涪陵榨菜集团以专有的脱盐技术、气压脱水技术、32斗电子称自动计量技术、充氮保鲜自动包装技术、天然香料有效萃取液体乳化技术、真空拌料技术、蒸气喷淋式恒温巴氏杀菌技术等多项专有和领先技术成为行业龙头,将涪陵榨菜深厚的历史和文化演变成沉香天下的美味。而多达118种的榨菜菜肴,更是让涪陵榨菜以多种姿态将“榨菜文化”传达四方。

随着人们生活水平的提高,消费理念日益成熟。因此,能否及时推出能够满足消费者个性化需求的创新产品将在很大程度上决定企业的市场开拓能力。这就要求企业至少拥有两种优势:一是设备及生产线要先进,即技术层面过硬,产量上要规模;二是专业研发人才的富集。而乌江正是凭借这两大优势,连续多年牢牢地保持着领先地位。



涪陵榨菜集团现代化的生产线

在生产基地的建设上,乌江先后建立起8个万吨吨以上的生产厂。同时,还与德国、韩国等国外专家共同研发、设计、制造出了国内榨菜行业首条全自动生产线,并在公司内进行推广,结束了榨菜生产的手工作坊式生产时代,实现了大规模工业化生产,提高了生产效率,降低了成本,进而带动榨菜产业整体装备水平的提升,推动榨菜产业实现了装备现代化。

不过,乌江人明白,仅靠建立生产基地并不能构成核心竞争力,只有建立起面向消费者需求的产品研发能力,源源不断的推出满足消费者喜爱的新产品,才是企业

发展的原动力。经过多年的积累,乌江榨菜已经建立起“营销+技术”的面向消费者需求的产品研发流程,根据消费者需求不断创新产品。目前,公司产品形成酱腌菜制品、辣椒制品、方便食品3大品类,100余个花色品种的庞大体系。

产品工艺创新为乌江的发展注入了不竭的源泉,不仅为乌江进一步抢占区域市场奠定了坚实的基础,同时也使乌江具备了产品持续升级能力。

做道德产业,树百年品牌

乌江榨菜集团总经理周斌全经常强调的一句话就是:“食品产业是一个道德产业,我们一定要做安全卫生的食品”。食品关系到千家万户的生命安全,做健康卫生的食品异常重要,乌江榨菜集团将这种信念烙印在生产的每一道工序中。一个鲜明的例子就是,依靠领先的技术力量,通过不断研究,在榨菜业内,乌江最先提出并实现了食品防腐剂的“零添加”,在行业内掀起了一场技术革命浪潮,促进榨菜行业的整体品质提高。

为在制度上保证质量工作的程序化、

涪陵的榨菜“大宴”

——中国首届榨菜文化美食节侧记

说到榨菜,自然就想到涪陵榨菜。我国不少地方都产榨菜,但在人们的印象中,涪陵的榨菜才算得上正宗榨菜。而如果要到涪陵这个地方了解体验一番当地的榨菜文化,你更会感叹榨菜与涪陵之间那种天然一体的关系。

榨菜“美宴”

近日,笔者受邀参加由重庆市委、区政府主办,涪陵榨菜集团承办的中国首届榨菜文化美食节。百余道榨菜菜品、上万人次的精品盛宴,田间美景,美食与美景交相辉映。从传统意识中的佐餐佳品,到大厨手中精致的佳肴。这场集合了美食节、文化展、论坛的榨菜“盛宴”,让与会者感受到了原生态榨菜的魅力。

榨菜起源于涪陵,是涪陵的一张名片,也是重庆和中国的一大品牌。涪陵榨菜自1898年诞生并推向市场、走向世界以来,历经百年沧桑,与欧洲的酸黄瓜、德国的甜酸甘兰并誉为世界三大名腌菜而闻名中外,已发展成涪陵区农业农村经济的特色优势产业、支柱产业。

由于在制作过程中,要在风晾脱水、初腌后,用压豆腐的木箱排除盐水,就把通过这种腌制方法腌制的菜叫“榨菜”,“榨菜”因此而得名。

历经了百年沧桑后,榨菜产业在涪陵实现了又好又快发展。美食节期间,当承办方重庆涪陵榨菜集团与来自全国各地的顶尖名厨共同推出的以榨菜

为原料的菜品,精致地摆放在众人的眼前时,不由得让人惊讶,原来平时只做小菜的榨菜也能做出如此多的菜品。“没想到小小榨菜,居然能烹制出这么美味精致的菜品,真让人大开眼界。”现场一位酒店总厨惊喜不已。

“没想到我们平时吃的榨菜,还能做成这么美味的菜肴。”许多参观者表示回家后也要尝试着用涪陵榨菜烹制美食出来。

重庆涪陵榨菜集团周董事长说,榨菜不但能开胃佐餐,更能变成美味佳肴,而且涪陵榨菜的原生态品质更为美味健康。“三腌三榨、三清三洗”是涪陵榨菜传承了百年的工艺。如今通过现代技术和传统工艺结合所形成的新工艺,同样为大众奉上鲜香脆嫩的榨菜享受。通过当地榨菜企业的创新不仅使传统工艺得到更好地传承,而且为中国榨菜产业带来了希望。

青菜头“美景”

榨菜不仅可以吃,还是赏心悦目的美景,这也成为了本届文化美食节中另一道“大餐”。

“现在正是榨菜原料青菜头的生长期,漫山遍野苍翠的景色秀色可餐。”当地老百姓的描绘,让我们有种迫不及待想欣赏到这种美景的心情。目前该区青菜头种植面积达70.88万亩,总产量将达150万吨以上,除满足企业加工原料所需外,可为全国蔬菜市场提供涪陵青菜头时鲜特色蔬菜40万吨以上。



原料基地

好在文化美食节有个重要环节,就是组织媒体记者、摄影师和网友前往涪陵八卦村青菜头基地参观。

当笔者进入八卦村,立刻被这漫山遍野、无处不在的绿色美景吸引住了。看到这满眼的绿色,仿佛置身盛夏时节,而此时正值隆冬。而长江畔的层层薄雾漫过绿油油的青菜头,散发出阵阵清香,又如置身世外桃源。

据当地人介绍,在涪陵满山遍野到处可见到一种奇特的绿色蔬菜植物,当地人称之为“包包菜”、“疙瘩菜”或“青菜头”。因为它茎部有膨大凸起的乳状组织,显得奇形怪状。有的像圆球,有的像羊角,有的更像是儿童的脸,平滑光亮特别可爱。

据了解,涪陵的青菜头种植基地与金字塔、布达拉宫等,共同位于北纬30度这一神奇的地带;特殊的生长环境和独特的气候造就了这一冬日的绿色美景。而这也成为了新婚佳偶和摄影爱好者特殊的留念之地。

这天,在青菜头地里,正好有一对新人在拍摄婚纱照。

“没想到餐餐都有的小小榨菜,也成了见证我们婚姻旅程的媒人。”新郎说,此次旅行印象深刻,表示不但



涪陵鲜榨菜

自己会经常来,而且也会推荐身边的朋友过来。

而来自全国各地的摄影爱好者,用他们的镜头探寻中华美食的天然之源和原生态饮食风情,将涪陵的人文美景透过镜头展示出来。一位参加活动的专业摄影师表示,以美食原材料为背景的摄影大赛本就不多见,而此次涪陵榨菜集团在美食节之际推出的摄影大赛,则是让榨菜增添了艺术感。

笔者还受邀参观涪陵榨菜的制造工厂,零距离感受到涪陵榨菜的先进工艺与传统手法的结合。“百年榨菜在涪陵人的手里变得时尚现代起来了。”参观工厂时有媒体人士如此感慨。

“赏生态美景,品涪陵美食,感至真挚爱之情,结百年榨菜之缘。”中国烹饪协会副秘书长边疆说,本次榨菜文化美食节不但发扬了传统的风土人情和中华美食文化精髓,也引领了中国榨菜行业的发展之路。

榨菜由涪陵而得名,涪陵因榨菜而闻名。

本版采访组稿 本报记者 郭辉 特约记者 孙廷娟 皮林