

当今社会不断变革，对外开放不断深化，城市发展日新月异，人们的工作、生活方式也在不断革新。在新的时代背景下，被称为“共和国长子”的国有企业在继承发扬传统文化、丰富居民日常生活、保障公共服务品质和促进地方经济社会发展方面仍然发挥着不可替代的重要作用。近日，本报派人跟随“走进新国企·北京炫生活”采访团，走进北京市属国有企业，近距离观察体验企业生产经营一线，感知北京国企新气象。从本期起，本报将陆续刊发味道篇、交通篇、文化篇等三组报道。

义利面包、北冰洋汽水、王致和腐乳、三元牛奶、六必居咸菜……北京人对这些充满“京味”的食品饮料耳熟能详，它们不仅是很多人从儿时享用至今的美味，也承载了几代北京人的美好记忆。随着现代经济的快速发展和科技的全面进步，这些传统品牌在努力保持老北京味道、为人们留住乡愁的同时，积极适应市场需求变化，主动实现自我革新，不断满足人们日常生活所需，成为新时期地方经济社会发展的重要支柱。



百年义利——续写「不老传奇」

三元——奶牛配上「计步器」

王致和——慈禧太后赐美名

「走进北京新国企」之味道篇

舌尖上的老北京记忆

本报记者 赵鹏飞

1 追寻童年专属美味

阳春四月，草长莺飞。车子行驶在大兴区工业开发区的宽阔马路上，记者便远远望见一个瓶身呈橘黄色、瓶口处画着白熊样子的汽水瓶雕塑。不消说，这便是北京人最为熟悉的北冰洋汽水的经典样式了。

“‘北冰洋’的历史最早可以追溯到1936年诞生的北平制冰厂，至今已有近80年历史。”北京一轻食品集团公司党委书记马春英对记者介绍说：“如今，北冰洋汽水仍然深受广大消费者的青睐，遍布北京大街小巷，夏季时节市场上往往供不应求。”

除了“北冰洋”，“义利”是一轻食品公司的另一张名片。马春英表示，早在上世纪六七十年代，义利面包就已经在京城家喻户晓了，其中果子面包和维生面包最具代表性。“这两款面包仍然保持数十年前的传统风味和良好口感，广受市场欢迎。现在，很多人走进超市面包货架区，几乎看都不看，拿起红黄蓝三色包装的义利面包，便去结账了。”马春英说，义利这个品牌已沉淀在京城百姓的心中。

北京师范大学退休教授刘亚增在一封落款时间为“2015年3月26日”的感谢信中写道：“我特别喜欢义利果子面包，过去只有旅游才偶尔买一个路上吃，现在成了日常餐桌上最喜欢的品牌了。它经济实惠，味道好，且营养全面，质量有保障，全家人都喜欢。谢谢义利食品厂多年来为首都人民提供了这么方便、好吃的食品。”

“提起义利和北冰洋，全是儿时的记忆，记得小时候吃面包只是义利——果子面包，维生面包，还有麻酱咸化饼干……都是小时候的最爱！”一名正在义利连锁店选购商品的消费者动情地说，看着这些蜡纸包装面包，食品袋筒装的咸化饼干、江米条，特别有小时候的感觉。



图为孩子们在义利面包房体验DIY制作面包乐趣。

义利面包几十年还是那么好吃，原因何在？义利面包首席高级技师张春林解释称，如今很多新兴面包房、饼屋普遍采用直接发酵法，即加大酵母用量，30分钟至1小时即可完成发酵。但义利面包采用的仍是传统的二次发酵法，酵母用量少，但第一次发酵要4个小时，第二次也要1—2个小时。二次发酵法虽然费时、费力、投入大，但是能更好地将面粉中的风味物质表达出来，形成独特的风味，而且营养吸收率也更高。

提到餐桌美味，王致和腐乳是北京人再熟悉不过的调味品了。位于海淀区田村的王致和食品厂依旧保持着古朴的外观，生产厂区附近时常弥漫着豆腐的香味。“以前大家经济条件不好的时候，能就着王致和腐乳吃馒头，都是一件很奢侈的事情。”北京二商股份公司总经理王家槐对记者说，王致和臭豆腐创制于1669年，清末传入宫廷御膳房，成为“御膳”小菜之一，慈禧太后赐名“青方”。后来，王致和腐乳逐渐成为享

誉京城的著名小吃，深受百姓的喜爱和认可，是一代又一代北京人心中抹不去的记忆。

“作为京城老字号，王致和腐乳制作工艺十分讲究。腐乳虽小，可不要小看。”王家槐介绍称，王致和腐乳传承了毛霉型发酵腐乳的制作工艺，以生产红腐乳和青腐乳为主，产品以“细、软、鲜、香”为主要特点，以红曲、白酒、白糖、食盐为辅料经微生物发酵而成。腐乳制作的主要工艺包括：大豆经筛选、清洗、浸泡、磨浆、浆渣分离、豆浆加热、凝固、压榨、切块、接菌、前期发酵、腌制、灌装、后期发酵等，从原料投入到成品需经十几道工序，至少需要100天的时间。“与日本纳豆相比，其仅有一周左右的发酵时间，相当于我们腐乳的前期发酵过程。无论从食用口感、发酵程度，还是营养成分等方面来看，日本纳豆都和我国腐乳有差距。”王家槐补充说，2008年6月，“王致和腐乳酿造技艺”被正式列入国家级非物质文化遗产保护名录。

2 现代科技确保安全

民以食为天，食以安为先。老字号企业能够传承延续好传统工艺，保持产品风味数十年甚至上百不变，已实属不易。然而，在食品安全事故时有发生的今天，群众对食品健康安全的关注度空前。如何借助现代科技，提升改造传统制作工艺，尽可能减少人为因素可能造成的污染，保证产品既美味可口又健康安全，成为众多老字号食品企业面临的重要课题。

食品安全问题之所以引起全社会广泛持久的关注，与近年来发生的几起较大的食品安全事故密不可分。2008年，“三鹿”奶粉爆出三聚氰胺事件，令人们唏嘘不已。在全国奶业面临信任危机时，三元牛奶却能够多次抽检合格，以数十年如一日的过硬品质赢得了人们的广泛赞誉和认同，成为北京乃至全国范围内食品安全的标杆企业。

记者一行来到大兴区瀛海镇三元工业园，一探究竟。“所谓三元牛奶能够‘独善其身’的说法，源于我们60年专注乳业，秉持‘诚信为本，质量立市’的理念。”北京三元食品公司有关负责人对记者表示，三元食品坚持诚信经营，坚持良心品质，为消费者打造健康放心奶。

“三元食品打造了一条从奶牛育种、饲养、牛奶加工、销售、冷链运输到售后服务完整的乳品产业链，独创‘阳光监管安全体系’和‘第三方监管机制’，确保乳品生产全程可控。”该负责人说，优质的奶源是生产高品质牛奶的核心。三元食品在国内乳制品行业率先建成了与国际标准接轨的自有奶源基地，自主研发的“EDTM奶牛饲养管理体系”，开辟了奶牛高科技养殖的先河，从奶源上保证了牛奶品质过关。

“严格的质量监管体系也是生产好牛奶的保证。”三元食品负责人表示，一是把好检验关，原料奶要按照食品安全标准进行全项检验，除了重金属、农药残留、食品添加剂等30多项常规检测外，三元还是国内首家引进抗生素和体细胞检测项目的企业。二是把好生产关，在生产各个环节，从原料奶、生产过程到成品奶，都有专业人员品尝试饮，所有批次产品均有留样，确保正反两个方向可追溯。三是把好原料关，引进供应商三方审核制度和供应商“原辅料质量安全承诺书”制度，前移质量把控关口。

北冰洋汽水同样坚持以提升产品品质为中心，履行着“弘扬民族品牌，不负百姓信赖”的历史使命。“北冰洋一直坚持做‘充气果汁饮料’。为保证口味纯正就要保证原料供给，尽管目前原料少、运费高、产值低，我们也要从原料上保证每瓶北冰洋汽水的原料都是纯果汁。”北京一轻食品集团董事长李奇表示，这种天然的配方使得北冰洋汽水在每100毫升中热量比同类碳酸饮料更低，做到了更天然、更健康。

“义利面包从选用原材料到加工制作环节均能保证安全健康。”张春林表示，义利品牌始终坚持“先义后利，薄利厚义”的诚信经营理念，确保消费者吃得健康放心。“拿原材料来说，一是用油上，义利面包不含反式脂肪酸。早在面包行业意识到反式脂肪酸对人体健康有害之前，我们便在用油上严格化、标准化，要求原料厂家提供的用油一定不含反式脂肪酸。二是使用面粉方面，不用过白过亮的面粉。有些面粉为了卖相好看，可能含有增白剂、改良剂等添加剂。义利面包使用的面粉必须有无剂证明，确保面粉中不含任何食品添加剂。”

作为老字号企业，王致和食品也注重从原材料抓起，保证产品健康、营养、安全。王家槐表示，王致和腐乳所用的原材料购进前，要对供应商进行统一的评价认证。“王致和公司与我们东北三省的多个原料基地形成了稳定的供货关系，确保所用原料均为非转基因的高蛋白大豆。”

“王致和腐乳类产品是具有民族特色的发酵型大豆制品。”王家槐表示，市场上一些消费

者可能对于豆腐乳是否含亚硝酸盐存有疑问，实际上腐乳并不是腌制类食品，而是利用生物工程技术对大豆中的蛋白质进行分解，最后分解成能够让人体直接消化和吸收的各种多肽类和氨基酸，另外产生大量的身体活性物质，所以王致和腐乳对人体有百利无一害。由于应用了纯天然的生物发酵工程，因此也不会产生任何对人体有害的物质。“百姓多年来习惯将腐乳作为佐餐小菜，对于腐乳的营养价值和其文化内涵了解不深，继承和发扬这一传统工艺，并深入挖掘其微生物发酵机理和营养价值，是王致和企业重要的任务。”王家槐说。

“需要提醒的是，过去受制于食品保存技术，腐乳类食品普遍含盐量较高，达到15%左右。”王家槐表示，如今，为了满足市场健康饮食消费的需求，提升腐乳的营养价值，王致和公司行业内率先推动传统腐乳产品的低盐化研究和应用。2013年，王致和公司低盐白方腐乳的生产工艺定型，并开发出了少盐鲜香白腐乳，其成品平均盐分降至4%—5%，远低于目前市场销售的白腐乳食盐含量。



图为三元牛奶生产线。

殷刚摄（新华社发）

3 改革创新助推发展

在经济社会快速发展的今天，人们的物质生活条件极大改善，食品消费需求日益呈现出优质化、多样化、差异化的特点，因此，充分利用科技进步，满足群众消费需求、创新经营管理模式成为老字号企业与时俱进谋求发展的必由之路。

“我们创新性地引入奶牛‘身份证’、奶牛‘计步器’、挤奶器‘魔盒’等工具，记录和识别奶牛的健康状况，不仅实现了对奶牛场的智能化管理，也为生产出更加健康优质的牛奶提供了保证。”北京三元食品公司负责人表示，生产过程中，三元工业园采用一流先进设备与国际顶尖技术，生产线全部实现中央控制，加工区域实现全自动无人工操作。

在谈到利用现代科技，改进提升传统工艺时，王家槐颇有心得。“过去，传统食品大多停留在手工作坊的方式上，这种方式无法确保产品质量的稳定，所以王致和公司积极探索传统食品工业化的发展之路。将传统食品工业化，就能做到标准化，做到标准化就能做到稳定性，这样就能使整个产品保持持续的稳定性和可持续发展。”王家槐说。

“除此之外，根据不同地区的消费特点，口味要有区别。我们有针对性地进行产品投放，北方人多喜欢红方腐乳，而白方腐乳在南方地区更受欢迎。同时，也要积极引领和挖掘消费者对口味的需求。”王家槐表示，王致和腐乳不应满足于做调味品，它更应该是营养的、健康的。下一步，王致和腐乳将努力朝着对人体更有利的保健食品甚至药品的方向发展。

在李奇看来，北京传统品牌要谋求更大发展，必须积极利用政策优势，在保证产品质量的基础上创新经营管理模式。“仅仅打着‘怀旧’的口号，北京的传统品牌想要‘走出去’并不容易。”李奇表示，要想推广到全国，“怀旧”的口号将不适用，义利和北冰洋也在打破这一禁锢。与之相对应的是企业经营模式正在发生变化。起初义利品牌不直接对接销售渠道，由商家自行到厂提货，企业为商家打工。为了更好地了解市场与做好品牌，义利已切换到直营门店经营。

2011年，第一家百年义利连锁店亮相京城。通过自建终端，义利能够与消费者直接接触，及时掌握消费需求以及顾客对义利产品的意见，从而在生产上做出迅速调整，更好地满足广大消费者的需求。“百年义利连锁店目

前已开办65家，力争今年年底达到100家。”马春英对记者说：“那些儿时记忆中的酸三色、黄油球、果汁糖、话梅糖、龙虾酥，用蜡纸包装的维生素面包和果子面包，还有北冰洋汽水，这些从上世纪60年代至今‘不老’的传奇食品，都是百年义利连锁店最畅销的食品。”



图为北冰洋汽水自动化生产线。

“借助政策优势，‘义利’和‘北冰洋’两大品牌将积极走向全国。”李奇表示，“京津冀一体化就是一个很好的机会，我们将抓住时机寻求发展。京津冀人口数量庞大，对企业来说有很大的发展空间。”未来，一轻食品集团将继续打造义利和北冰洋两大驰名品牌，围绕面包、饮料、连锁三项主业，逐步实施义利快餐、北冰洋冷冻、北冰洋熟食、旅游等项目，力争走符合自身特点的现代表市产业发展之路，发展成为国内知名的综合食品企业集团，实现民族品牌的再度辉煌。



图为王致和腐乳科普馆一角。

