

# 延展产业加工链 一碗尝尽天下鲜

本报记者 张雪峰 李严 摄影报道



## 淮南牛肉汤 产业发展巡礼

“来碗淮南牛肉汤，粉丝、豆饼加干张。”每到饭点，淮南的市井街头便能听到食客对掌勺人如此嘱咐。淮南牛肉汤以鲜香味醇被人们津津乐道，其中“粉丝、豆饼和干张”作为“配头”亦功不可没，不仅有嚼劲，更管饱，必不可少。

毋庸置疑，淮南牛肉汤鲜汤锅滋味最为醇厚。而当无法喝到鲜汤时，若能冲泡一碗方便装的淮南牛肉汤，也是一种心理慰藉。缘于此，淮南牛肉汤预制的方便装应时而生，颇受欢迎。其中，早入行的“老刘头”淮南牛肉汤别具特色，产销两旺，在全市同类产品中名列前茅。如今，“老刘头”更在位于平圩的潘集区豆制品产业园内新建了粉丝生产线，于今年春季投产，把淮南牛肉汤“配头”做好，延展了淮南牛肉汤产业加工链。

“老刘头”淮南牛肉汤生产厂家淮南宜生生物科技有限公司，成立于2013年，坐落于田家庵区安成经济开发区淮南牛肉汤产业园内。宜生食品成立伊始，正值淮南牛肉汤产业发展壮大风口，公司负责人刘后继也是淮南牛肉汤产业协会成立时的主要发起人。公司坚持“上规模、做品牌、创名牌”的发展战略，产品“老刘头”淮南牛肉汤等常年远销上海、江苏、浙江、广东、福建、河南、山东等省市，得到消费者一致好评。2022年底，公司拥有市级品牌代理商400多家，特通渠道商11家，网上店铺6家，采用线上线下同步销售的方式，将产品销往全国各地。

淮河早报、淮南网记者采访时看到，宜生食品的淮南牛肉汤生产线上，前端，一个个纸筒被摆在不锈钢传输带上，紧接着，流水线两旁的工人把粉丝、干张投入纸筒中；接着，汤包、调料等被投入，待配齐，牛肉汤纸筒就可以覆盖密封了，再经过过塑，流水线便穿墙进入另一端——装箱。装箱间，一盒盒牛肉汤被装入纸箱，一般规格是12盒一箱，之后便堆到推车上入库。

在淮南牛肉汤的溯源中，相传公司负责人刘后继的家族还与淮南牛肉汤有渊源。其祖上刘道为汉代淮南王刘安的王府御厨，刘道厨艺高超，刘府上下均称其“老刘头”。相传淮南牛肉汤便是刘道为在八公山上炼丹的淮南王刘安所熬制，熬制过程中加入甄选的十余种滋补草药及卤料，汤汁醇香味美。刘道备好牛肉、粉丝等配菜与汤汁一同担上山去，由于油覆

汤表，久热不散，淮南王尝后赞不绝口，因此滋补了因炼丹而消瘦的身体。之后，牛肉汤也成了刘府秘膳，后流入民间，代代相传。

据介绍，“老刘头”淮南牛肉汤，主辅料均取材当地特产，具有高营养、高蛋白、低糖、低脂肪、低胆固醇等特点，在现代工艺的基础上保留了原始风味。产品主食材选用上等红薯粉丝、淮南八公山豆制品，取江淮平原一带的黄牛肉，通过独特的生产工艺及配方达到了红薯粉丝、豆制品迅速复水、口感爽滑的效果。同时，产品以传统工艺与现代工艺相结合，粉丝纯净细滑、弹性十足，卤料以千年古法熬制而成，牛肉肉感醇厚、嚼劲十足，腐竹更是油润白净、久煮不烂、豆香四溢。

2020年，宜生食品与知名品牌“三只松鼠”围绕方便食品和地域美食做大做强速食产业达成战略合作，为其研发、生产淮南牛肉汤等网络爆品，同时进一步扩大了淮南牛肉汤的影响力和知名度。2022年，该公司与安徽省农科院合作，组建田家庵区牛肉汤产业链省级科技特派团，开展关键技术突破、营运机制创新、产学研结合，凝练出淮南牛肉汤产业振兴“3215”技术方案，通过开展淮南牛肉汤原风味标准化生产，集成淮南牛肉汤生产技术规范，实现中央厨房供应、冷链配送等配套技术体系应用。今年4、5月间，公司于潘集区豆制品产业园内建立了粉丝生产基地，总面积约6000平方米，拥有新型涂布工艺粉丝生产线2条、传统漏粉工艺生产线1条、非油炸方便面生产线1条、方便干张丝生产线1条。

据了解，近几年，随着年轻一代消费群体的需求变化，方便快捷、灵活随意的预制菜食品得到了快速发展，淮南牛肉汤的预制菜食品也应运而生。它的出现让淮南牛肉汤走得更远、渗透生活更深，消费者不管在什么地方、什么时候，随时随地都能吃到正宗地道的淮南牛肉汤。宜生食品负责人表示，下一步，将在现有产品的基础上，加大对预制菜食品的开发力度，重点突出冷链型淮南牛肉汤预制菜及特色酱料包的开发和生产，利用工业化的加工工艺，通过速冻锁鲜工艺或者常温高汤工艺，将食材加工成原汁原味的淮南牛肉汤，通过冷链运输到达消费者手中，进一步传播淮南牛肉汤美名。

