



一碗汤的“破圈”之路

本报记者 孙鸿 摄影报道



3月初的淮南春意渐浓,在毛集实验区的白蓝企业集团有限公司厂房内,生产线正以满负荷状态运转。从红薯粉丝加工到预制菜封装,工人们手脚不停,一箱箱淮南牛肉汤方便制品接连下线,即将发往全国各地的商超与电商仓库。“今年以来订单量持续走高,仅2月份订单量已突破6万单,平均每天发货2000件,全年目标直指1亿元!”企业总经理周静的话语中透着信心。这份忙碌不仅彰显着企业的强劲动能,更映射出淮南牛肉汤这一传统美食从地方小吃迈向全国乃至全球产业链的蓬勃生机。

科技赋能:从“老味道”到“新标准”

作为淮南牛肉汤产业化的先行者,白蓝集团自1994年成立以来,始终以科技创新为核心驱动力。公司投资1.2亿元建设的现代化农副产品加工基地,集成了日产20吨红薯粉丝生产线、7.2万桶方便牛肉汤制品生产线,以及日产2000份冷鲜牛肉汤预制菜的中央厨房。其自主研发的“复合酶解”“真空浓缩”“冷冻老化”等工艺,突破了传统汤品工业化生产的瓶颈,最大程度保留了汤头的鲜香醇厚,并斩获23项国家专利,其中“方便淮南牛肉汤制备方法”发明专利更成为行业技术标杆。

标准化是产业化的基石。我市近年来制定了11项团体标准和企业标准,涵盖原料质量、生产工艺到成品包装全流程。白蓝集团参与制定了部分企业标准,为其产品进驻盒马鲜生、高铁专线等高端渠道提供了品质保障。目前,企业年产能达4亿元,带动周边6万余亩原料种植基地,形成“种植—加工—销售”一体化链条,直接创造就业岗位500余个。

产业链升级:从“单点突破”到“集群效应”

淮南牛肉汤的产业化之路,是地方特色经济转型的缩影。近年来,我市以“大兵团阵地战”模式推动产业聚链成群,建设淮南牛肉汤产业核心区、寿县、八公山等产业园区,吸引振华食品、淮农食品等龙头企业入驻,截至目前全产业链企业达235家,产值突破306.5亿元。白蓝集团正是这一

战略的受益者:其推出的冷鲜牛肉汤、牛杂锅等50余种预制菜,通过“中央厨房+百城万店”模式,已覆盖长三角80余家盒马门店,并辐射上海、深圳等地餐饮市场。

产业链的延伸更体现在多元化布局。依托淮南黄牛肉、千张、豆饼等地理标志产品,全市培育80余家配套企业,形成粉丝、豆制品、烧饼等细分领域专业化生产。白蓝集团的“日产10吨千张生产线”“5000公斤绿豆豆饼生产线”,不仅满足自身需求,更通过供应链协同,为中小餐饮门店提供标准化原料,推动全行业品质提升。

破壁出圈:从“地域符号”到“国际名片”

“南北奔波数千里,未进淮南闻汤香”——这句民谚道出了淮南牛肉汤的文化底蕴。如今,这碗汤正以更年轻的姿态“破圈”。白蓝集团通过电商直播、网络营销,将产品销往全国;与迪拜餐饮企业合作开设500平方米综合餐厅,让“汤食一绝”香飘中东。数据显示,淮南牛肉汤全国实体门店超10万家,产品进入马来西亚、日本等30余国市场,2024年电商销售额达1.5亿元。

文化赋能进一步放大了品牌价值。借势热播剧《六姊妹》的流量效应,淮南牛肉汤在社交媒体引发打卡热潮;连续四届牛肉汤文化节、产业高端论坛的举办,则将其从美食升华为城市文化符号。正如市农业农村局相关负责人所言:“变的是载体和工艺,不变的是那口汤的纯正——这正是传统与创新辩证法的精髓。”

展望:一碗汤里的“中国味道”启示录

从长三角到全球餐桌,淮南牛肉汤的产业化之路,为地方特色经济转型提供了鲜活样本。白蓝集团的实践表明,传统美食的现代化转型需以科技为引擎、标准为支撑、文化为纽带,通过全产业链协同实现规模效应。未来,随着新的肉牛屠宰场投产、预制菜省级标准落地,这碗承载乡愁的汤,将在“变与不变”中继续书写从地方名吃到中华美食的传奇。

探溶洞奇观 赏冰雪风华

本报讯(记者 付莉荣 摄影报道)近日,气温渐渐回升,毛集实验区冰帘洞天景点迎来了许多市内外游客,在梦幻般的冰帘世界里感受温度的落差以及奇观的神秘。

冰帘洞天位于焦岗湖畔,以冰帘溶洞奇观为中心,其壮观的冰柱、冰帘、冰瀑、冰幔、冰梯田、冰乳石、冰锥、冰林、冰花、冰挂、冰帘洞、冰隧道等景观,结合十二项互动体验项目,将景观与互动体验完美融为一体。

游客们踏入神秘溶洞,巨大的冰柱自上而下低垂,如利剑般锋利,在灯光的映照下闪烁着光芒;冰帘似水晶帷幕,轻盈而透明,随风微微飘动;奔腾而下的冰瀑,气势磅礴,就像被冻住了的“银河”。来自合肥的游客程女士表示,这次专门带全家来感受冰帘洞天,“孩子不仅可以在冰上嬉戏玩耍,还能体验冰上漂流、冰滑梯和滑雪圈等项目,娱乐感受特别丰富”。

