

陈宏和王致和

陈宏:北京二商王致和食品有限公司副经理,国家级技术能手,北京市特殊技能技艺大师,北京二商集团终身首席技师,北京二商王致和食品有限公司大师工作室负责人。1980年8月参加工作,师从钟冠山、王晖、卢振勋等,王致和腐乳酿造技艺非遗传承人之一。

王致和:“王致和”品牌始创于清康熙八年(公元1669年),距今已有三百余年的历史,2009年,按照上级公司的整体部署,成立北京二商王致和食品有限公司。王致和公司是国内最大的腐乳生产企业,公司始终将传承与创新有机结合,在保持诚信创业的传统经营理念和工艺技术的基础上,创新经营思路、创新工艺技术、创新营销模式,逐步形成文化、品牌、技术、渠

道和运营五大发展优势。王致和品牌旗下拥有腐乳、料酒、酱类、调料、香油麻酱、豆沙豆馅等不同系列的百余种产品,均为百姓佐餐佳品。

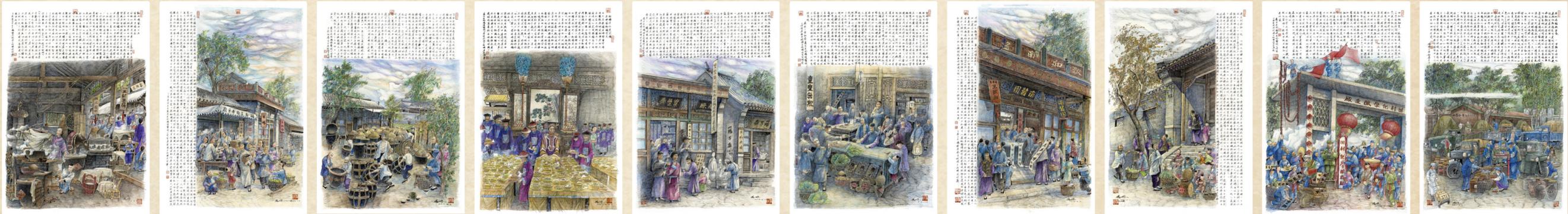
王致和品牌在腐乳行业内一直处于领军地位,腐乳销量长期稳居第一。在国内拥有一家控股子公司,多家生产加工基地。在腐乳技术研究方面,攻坚克难,推出腐乳低盐化核心技术,大幅降低了盐分含量,使腐乳更加营养可口。在丰富腐乳品类方面,先后推出风味系列腐乳、木糖醇腐乳、鲜花腐乳等;在其他品类方面,不断推出系列料酒、清淡型火锅蘸料、火锅底料等新型产品,迎合了消费者追求健康、营养、安全产品的需求,拥有庞大、忠实的消费群体。产品不仅行销全国34个省、市、自治区,而且还远销美国、日本、加拿大、澳大利亚、香港等二十几个国家和地区,深受消费者喜爱。消费者对企业产品具有非常高的认知度,王致和品牌已深入人心。

在市场需求日益增长的趋势下,公司以扩大产能、提升产品质量、保障食品安全为己任,通过自主创新,提升生产线的自动化、机械化水平,目前已拥有4项发明专利。企业先后通过ISO9001质量管理体系、HACCP体系、ISO14001环境管理体系、GB/T28001职业健康安全管理体系、GB/T33300食品工业企业诚信管理体系认证,真正实现标准化生产,提升企业核心竞争力。

350年的沧桑岁月,经过数代人的不懈努力,王致和已经发展成为以生产酿造调味品为主的科工贸一体化跨行业经营的公司。“王致和”企业被商

务部评为“中华老字号”,“王致和”品牌被公众认定为“最具影响力品牌”,“王致和”商标被认定为“中国驰名商标”,王致和腐乳曾被评定为“中国名牌产品”,王致和系列产品多次被评为“消费者信得过产品”。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,2017年王致和公司荣获“第二届北京市人民政府质量管理奖提名奖”,成为唯一获奖的老字号食品企业。

2017年底,经北京市委、市政府批准,首农集团、京粮集团、二商集团联合重组为北京首农食品集团有限公司,新首农食品集团有限公司的资产、营收双超千亿元,王致和公司将按照整个集团发展的目标,在新时代以独特的方式继续弘扬中华老字号!



网红老字号

说到老字号,大多人的脑海中一定会浮现黑底烫金的招牌、古香古色的建筑。但有这样一个老字号,在疫情防控期间,北京市商务局举办的2020年首届北京网络直播大赛上,这家老字号的员工赵慧从质检员变身“豆腐西施”,从老字号组中冲入前10名,引来各路网友“围观”,把老字号从历史烟云中推向网络平台,被誉为“老国货”走向“新国潮”。

这就是王致和——一家名满京城、货遍天下的老字号。当然,这不是王致和第一次“出圈”。在传承中创新,在创新中发展,是这家老字号与生俱来的基因。

王致和352年的发展历史从来就没有一帆风顺过,经历了无数风霜雨雪,企业数度起伏,九死一生。王致和之所以能够取得今天的成就,是因为祖祖辈辈都像现在的书记陈红宣带领下的员工一样,付出了巨大心血,全身心地努力工作,从未松懈。这其中,创新对企业发展特别是新时期的壮大起到了关键作用,通过不断创新,王致和得以不断创造第一,始终居于同行业领军

者的位置。

首先是产品创新。秉承王致和臭豆腐的创新精神,公司产品从臭豆腐到酱豆腐、大块腐乳、玫瑰腐乳、红辣腐乳、低盐腐乳、木糖醇腐乳、全营养腐乳、特制料酒、精制料酒,都适应健康膳食趋势,同时积极开发低盐腐乳和无糖腐乳。不少产品除了产品本身,就连外包装都是首创新创,不断满足市场和人民需要,也一直是众多同行争相学习、模仿的对象。

其次是生产工艺技术不断创新。从大缸发酵再到装入坛子销售,改进为坛子直装发酵销售;再从坛子直装发酵后装到瓶子销售,改进为瓶子直装发酵后清理销售。减少了工序,提高了劳动效率,避免了浪费。

最后是生产设备不断创新。从最原始的小手拉磨、手工揉包过滤式的作坊生产,到机械化和半自动化,又到现在实现了全自动化连续生产。事实上,王致和此前都没有现成的标准设备,都是公司内部根据需要,不断研究不断改进,最终形成成熟的设备,并在行业其它厂家得到推广应用,使整个行业生产水平得到提升和进步。王致和在工艺革新和创新方面做了大量工作,企业鼓励员工

创新,设立有创新评比和奖励制度,大到产品、工艺、技术、设备,小到小发明、小建议可以说处处皆是,也取得了良好的经济效益和社会效益。比如腐乳生产从手工操作时的小手拉磨,到电动石磨,到砂轮磨,到现在最先进的针磨,生产技术持续不断改进。王致和现在已经实现腐乳从大豆原料输送到点脑压榨再到成品清理全流程的自动化、标准化生产,一直是行业的领先者和带动者。

在经营管理上,每一代王致和人,也都在创新,做加法,不断扩大企业规模。从1958年四和与田村酱园合并开始,使多个企业合并经营,使人员和生产能力扩大多倍;2000年又实现核心技术不转移的基地生产模式,使产量得到提高。2005年收购桂林腐乳厂扩大产能增加品种,2008年为解决奥运会期间生产经营的物流困难,实现了生产基地+物流库区的经营模式,使生产规模扩大,经营物流更加顺畅。作为一个300多年的老字号,王致和早在1996就导入CI设计提升企业形象,把视觉系统的标准字、标准结构、标准色进行了定格,厂徽、标识、广告、商标以及工作服都体现出“王致和”的特色文化。先后通过ISO9001:2008质量管理体系、ISO22000食品安全管理体系、ISO14001环境管理体系和GB/T28001职业健康安全管理体系认证,使传统的管理方式由粗放型管理向科学化、标准化管理模式转变;营销创新全力推进电商平台的销售,建立京东、天猫、淘宝和阿里巴巴等网店;建立了抖音直播店等扩大了销售渠道;文化创新与北京曲剧院合作创作并成功演出了剧目《王致和》。

方寸间的“红白方”

戏剧可以说是最能全面演绎王致和故事的,因为臭豆腐以及王致和的诞生都充满了戏剧性。

距今352年前的康熙八年,也就是1669年,安徽举人王致和进京赶考落榜,因返乡盘缠已尽被迫滞留京城,寄身琉璃厂西边后孙公园胡同的安徽会馆附近,幼时曾在家做过豆腐的王致和为谋生计,便以制作贩卖豆腐为生。安



●口述:陈宏(王致和腐乳酿造技艺非遗传承人)
●策划采访:李涛
●整理:扶峰

「青方」长青——王致和「东方奶酪」在传承中壮大

徽是中国豆腐发源地,豆腐鼻祖刘安就是淮南王,所以安徽人会做豆腐,走到哪里都可以以此为生。

王致和用手推的小磨,每日磨上几升豆子做成豆腐沿街销售。同时他刻苦攻读,以备下科。盛夏某日,他做出的豆腐没卖完,恐日久腐坏,便切成四方小块,配上盐、花椒等佐料,腌于一小缸中。盛夏期间他歇伏停磨,一心攻读,竟淡忘此事。秋凉了,王致和重操旧业,猛然间想起那小缸豆腐,连忙打开,未曾想臭味扑鼻,定神一看,豆腐已变成青色,气味像极了家乡的臭鳊鱼。想着扔了实在可惜,于是他大着胆子尝了一下,不料口感细腻、鲜香爽口,别具风味,遂送给邻里品尝,结果品者无不称奇。何不干脆就做臭豆腐?于是他就在延寿寺街开了前店后厂的王致和南酱园,王致和臭豆腐声名鹊起,生意越来越红火,产品也从豆腐和臭豆腐扩大到面酱、酱菜。

当时老北京的酱园分三种,一是京酱园,以天源酱园为代表,是宫廷特色;二是南酱园,以王致和和桂馨斋为代表,是以南方风味为特色,称为南酱,特点是甜咸适口;三是老

酱园,以六必居为代表的山西特色。

为什么有这么多种不同风味特色的酱园呢?因为老北京的饮食习惯是不管在餐馆还是在家庭吃饭,有条件的要在餐前先上几款小咸菜和小干果开胃,然后才是上主菜和汤菜,酱菜不像如今喝粥就咸菜这么简单,所以市场很大,对产品质量和色香味都很讲究和挑剔。

而王致和的臭豆腐和酱菜产品质量和风味都非常好,经多次改进,于清末传入宫廷御膳房,成为慈禧太后的一道日常小菜。慈禧太后认为臭豆腐虽然味道鲜美,但名称不雅,所以根据其颜色与形状,御赐“青方”为名,使王致和臭豆腐身价倍增。直到现在,在国家标准中仍沿用这一名称,称臭豆腐为青方、红腐乳为红方、白腐乳为白方。

有慈禧太后赐名,“王致和”门前的三块立匾也被特许加上彩绘龙头,象征“大内上用”之意。清朝末年,状元名相孙家鼐题写了王致和南酱园的匾额,并题写了藏头

诗:致君美味传千里,和我天机养寸心;酱配龙蟠调芍药,园开鸡跖钟芙蓉。这既是王致和产品质量和信誉的背书和肯定,又从客观上加快了王致和品牌的传播和扩散。

随着生意越来越好,还出现了多家仿冒者如王芝和、王政和、致中和等多家仿冒者。解放后公私合营,原“同义厚”酱园更名为“田村酱厂”。随后“四和”(即王致和、王政和、王芝和、致中和)与“田村酱厂”合并为“田村化学酿造厂”。田村酱厂一样不简单,它的前身同义厚酱园,生产酱油、醋、酱、粉丝、味精等多种产品。解放时,阶级成分划分有3名工人或有2000元的即为资本家,同义厚酱园当时已经有工人68人,是在北京市的知名大厂。四和合并,多强联合,扩大了腐乳生产规模,丰富了腐乳产品品种。

下转 13版

1972年,为进行专业化的大规模生产需要,更名为北京市腐乳厂,主要生产腐乳产品,成为规模、品种、技术都首屈一指的腐乳生产领军企业,到2007年更名为北京二商王致和食品有限公司至现在。

如今的王致和,有青方、红方、白方三大类20多个品种的腐乳,其品牌不仅享誉国内市场,而且已走向国门,走向了世界。日本冈山先生曾赞美“腐乳是含有高植物蛋白的食品,王致和为上”;朝鲜的商务参赞还曾带领数名食品专家专程到王致和腐乳厂学习。

统筹:郭敏 王廷芳 孟勃钧
新媒体:王欣童
支持:李梦洁

