

在河北霸州的一处生产基地,离厂房还有几十米远,北京人熟悉的六必居那股醇厚“酱香味儿”便已扑鼻而来。在河北唐山国家农业科技园区中,一箱箱王致和酱豆腐正被装运上车,不到两个小时便能抵达北京的物流仓库。近年来,多家承载着上百年记忆的北京老字号正在河北扎根生长,将传统手工艺的DNA跨“地界”复刻传承。六必居的酱香、百花蜂业的蜜甜、王致和的腐乳鲜……这些熟悉的“京味儿”在更广阔的空间中焕发出新的生机。北京老字号企业通过精准复制传统工艺、深度融合地方资源,不仅实现了产能的升级与扩张,更探索出了一条品牌传承与区域协同共赢的新路径。

匠人亲手把控 霸州飘出“京味儿”甜酱香

在河北霸州六必居食品有限公司(以下简称“霸州六必居”)的生产车间,空气中充满了浓郁的酱香气味。霸州六必居负责人刘伯海表示,目前北京市民消费的六必居各类产品中,约有18%来自霸州生产基地。其中,公司销售的甜面酱、料酒和非菜花全部来自霸州。

京津冀协同发展的政策东风,为北京老字号向外拓展提供了更顺畅的通道。霸州距离北京仅百公里,且有多条高速公路贯通,交通极为便利,这正是京津冀交通一体化带来的实际效益。霸州六必居生产的甜面酱、料酒等产品装车后,一个小时左右便可运抵北京仓库,再根据总部的调度发往全国各地。

在霸州六必居办公楼门口处,挂着六必居传承数百年的“祖训”:林稻必齐、曲蘖必实、湛之必洁、水泉必香、陶器必良、火齐必得。刘伯海强调,虽地处河北,但霸州六必居仍然严格遵循着这6条“祖训”,将其视为企业立身之本。

“北京总部专门派来技术总监,每个月还会多次派人过来进行食品安全等方面的检查,就是为了守住产品质量。”刘伯海说,霸州六必居有着专门的检测中心,一袋甜面酱从原料收购环节就开始进行检测,后续制曲等环节也会多次进行检测,直到装袋完成后通过出厂终检,才能走向市场,走入千家万户。

得益于六必居与时俱进的发展理念,近年来,霸州六必居的装备也在不断更新。在装箱车间中可以看到,数以万计装满料酒的瓶子经生产线送抵车间,然后由自动化设备按60瓶一组的规格,装入纸箱中。刘伯海说,以往这类工作需多人完成,有了自动化设备后,只要1至2人就能完成,生产线的自动化让料酒的日产量达到了10年前的8倍。

“但在产品生产的核心领域,我们始终沿用传统工艺,由拥有30多年从业经验的老匠人亲手把控。”刘伯海说,以甜面酱酿造为例,仍需经过制曲、三次温控发酵等工序,走完55至60天的自然酿造周期,加曲环节还需结合气候、温度等实时因素,仔细考量曲种搭配与投放量。

这道工序要求极为严格,工作人员需轮班48小时全程值守,随时观察发酵情况并及时调整处理。刘伯海表示,这对工作人员的技艺和经验提出了极高要求,而这些技艺和经验,均源自企业数百年的工艺传承,是企业文化的重要组成部分。“只有通过这种传统工艺生产出来的甜面酱,才能散发出特有的浓郁酱香,保留最好的口感,这是现代工艺难以替代的风味密码。”

各方互利共赢 发展红利惠及更多企业与群众

霸州六必居多年来经营情况稳步提升。而企业的发展也为霸州以及周边县市带来了红利。“我们收购的原材料中,大约70%来自霸州当地,直接带动了当地农户增收。纸箱、玻璃瓶等配套产品则来自周边县市。希望通过我们的发展,带动各方互利共赢。”刘伯海说。

霸州市政府及属地南孟镇政府多年来的大力支持,也是企业稳步发展的重要保障。南孟镇人大主席闫朋伟表示,早在霸州六必居落

北京老字号在河北复刻「百年滋味」

地初期,当地就成立了专项服务小组,依托相关审批机制压缩了审批时限,并把供水、供电、供气等基础设施配套到位,同步协调解决了企业员工住宿、通勤等生活需求,助力项目快速开工投产。企业步入正轨后,当地又协助对接落实税收返还、设备补助等优惠政策,通过“腾笼换鸟”盘活闲置资源,为企业的产能扩张预留空间。多年来,镇政府和霸州六必居建立了常态化恳谈会机制,及时为企业解决原材料供应、物流运输等难题,并推荐企业参与各类展会,拓宽市场渠道。

百花落户廊坊 产能扩容“甜蜜”升级

除了酱香,还有蜜甜。在河北廊坊开发区的廊坊百花蜂产品有限公司(以下简称廊坊百花)现代化厂房内,一瓶瓶蜂蜜被匀速灌装、封盖,源源不断地送往北京及周边市场。

廊坊百花母公司为北京百花蜂业科技发展有限公司,隶属于北京市供销合作总社。公司发展历史悠久,前身可追溯到1833年创办的永丰蜜店,2006年被国家商务部认定为首批“中华老字号”,其出产的蜂产品承载了不少北京市民的童年回忆。

廊坊百花蜂产品有限公司经理提金来介绍,近年来,百花蜂业随着品牌影响力逐年提升、产量不断扩大,此前在北京房山区的老加工基地已难以满足生产供应需求。为此,百花蜂业开始在北京周边物色新的生产基地。随着京津冀协同发展的推进,廊坊的区位优势在众多候选地中“脱颖而出”。

提金来分析,选址廊坊主要基于三方面优势:首先,廊坊开发区交通优势明显,开发区毗邻京沪高速出入口处,能高效衔接北京市场和全国物流网络,大大降低物流成本,提升配送效率。其次,当地政府为百花蜂业提供了“专人对接、高效办理、全力配合”的“保姆式”服务,从项目落地到运营,政府部门工作人员提供了全程护航服务。再次,廊坊开发区有着成熟的管理制度和完善的基础设施配套建设,叠加近年来京津冀系统发展带来的政策红利,为企业发展提供了坚实的基础保障。

2019年6月,百花蜂业投资2亿余元在廊坊开发区建立的新生产基地正式投产。基地占地60亩,配套建设了联合厂房、辅助车间、行政办公楼、生活服务楼及相关附属设施,年设计生产能力2万吨。

如今,在约4万平方米的厂房内,多条自动化生产线高效运转,关键环节还配备了工业机器人,不仅降低了劳动强度,也大幅提升了生产效率和产品标准化水平。

提金来表示,廊坊生产基地是服务北京及全国市场的核心大本营,目前北京市场的百花蜂产品全部产自基地,尤其是700克、1630克规格的荆花、洋槐、枣花蜂蜜等产品占据畅销市场,实现100%供应全覆盖,保障北京市民随时能买到新鲜可靠的高品质蜂蜜产品。

异地拓展升级 王致和选中“冀东粮仓”

一辆辆满载着腐乳的货车,从位于河北唐山玉田县的国家农业科技园区驶出,仅需一个半小时后,就抵达了北京的物流仓库。北京老字号在河北落地生根,核心都是借着京津冀协同发展的便利,实现资源互补、共同发展。王致和选择扎根素有“冀东粮仓”之称的玉田县,正是看中了这里深厚的农业根基和完善的产业配套。

玉田县多年来吸引了不少食品企业来此建立生产基地。“王致和是有着三百多年历史的北京老字号,新时代的发展给我们提出了更高的要求。在北京之外寻找新的空间,成为老字号品牌持续发展的重要路径。”王致和与玉田生产基地负责人表示。

2015年,王致和将发展的目光投向了河北,最终选定在唐山市玉田县建立新的生产基地。该负责人介绍,玉田县距离北京只有100多公里,交通区位优势突出。同时,当地和王致和有

着深厚的产业关联。“玉田本地聚集了不少塑料、玻璃瓶生产企业,与酿造行业早有合作渊源。”他表示,如今距离基地仅两公里就有玻璃瓶供应商,可为王致和和生产配套的腐乳瓶、料酒瓶,这样的供应链协同优势,也是王致和落户玉田的重要原因。

老字号建立生产基地并非简单的产能平移,更是将其视作升级的契机。而玉田县政府全程提供的细致服务,为生产基地顺利落地生根提供了沃土。

该负责人回忆说,从企业注册到建设审批,玉田当地园区管委会及所属乡镇均有专人对接,协助办理各项手续,形成了高效的协同机制。更关键的是,当地实现了基础设施配套共享——基地所在的国家农业科技园区建有专业的污水处理厂,大幅减轻了企业的相关投入与运营压力。

更大的生产空间也促成了生产效率的飞跃。该负责人算了一笔账,相比10年前,玉田生产基地的腐乳生产效率提升了约20%,料酒生产效率更是提升了近50%。“一方面得益于设备更新升级,另一方面也离不开更宽敞的场地,生产线可以更合理地布局与延伸。”

生产基地拓展升级的同时,北京老字号的品牌基因必须分毫不差地传承。“王致和腐乳酿造技艺是国家级非物质文化遗产,其核心工艺与标准是立身之本。”他强调,确保源自北京的传统工艺在100多公里外精准“复制”,是企业的品质底线。

这样的精准“复制”,从原料采购就开始了。和北京的生产基地一样,玉田王致和生产基地选购的黄豆均为非转基因品种,且在收购时会进行蛋白质检测,“腐乳中的鲜味来自氨基酸,而蛋白质就是氨基酸的来源,确保原料中含有更多的蛋白质,也就确保了生产出的腐乳能够有独特的鲜味。”

与此同时,王致和总部还向各生产基地派驻了技术总监与化验人员,生产过程实施全链条监督与检测。确保无论产品产自何处,“王致和”三个字代表的品质始终如一。

京唐携手研发 软腐乳有了“新抓手”

将一整排直径大于瓶口的腐乳“毫发无伤”地装进玻璃罐,向来是考验师傅的技术活。如今,一台装有“数十个手指头”的机器人,却能凭借精细操作轻松完成这项任务。

随着京津冀协同发展的合作领域不断拓宽,北京老字号与河北企业还在科技创新上展开合作。近年来,唐山四维智能科技有限公司(下称“四维智能”)与王致和开展合作,共同研发专用的腐乳装瓶机器人,就解决了生产中的实际难题。

四维智能创始人兼总经理陈耀岐介绍说,要将一排尺寸大于瓶口的腐乳“无损”装入圆口方肚的玻璃罐中,金属质地的机器人如何完成这项“精细活儿”,是一个巨大的挑战。

在腐乳装瓶机器人研发启动前,研发团队先后开展了大约20次“头脑风暴”。经过反复试验与大胆创新,团队首次将64台伺服电机应用其中,相当于为机器人配备了数十根灵活的“手指”。这一设计让机械手在精细度与协同性上表现突出,甚至在某些维度上超越了人手的灵活性,能够更好地适应腐乳柔软易损的特性和瓶口狭窄的操作空间。

核心问题突破后,研发团队还计划为这只机械手装上“眼睛”和“大脑”:将机器视觉与人工智能相结合,借住三维视觉和AI算法,在机器人抓取腐乳块前进行快速检测与判断,及时剔除掉尺寸超差、缺角、表皮破损的腐乳块,确保最终的产品“卖相”完美无瑕。

科技创新携手攻关,北京老字号的传统技艺与河北的智造实力碰撞出火花。陈耀岐坦言,在与王致和携手开展研发工作的过程中,他对这家中华老字号的敬意愈发深厚,“既坚守厚重的文化传承与‘质量为重’的初心,又能主动拥抱现代化技术,这样的企业文化令人钦佩。”

(屈畅)