

感 党 恩 迎 国 庆 庆 丰 收

编辑 张鑫 版式 罗万玲 | 网址: www.nmgsb.com.cn

“鹿王”面粉打造餐桌上的丰收

本报记者 张鑫

“鹿王”面粉在包头乃至周边地区百姓的心里有特殊的地位。“鹿王面粉具有纯正的粮食味道，有自己家地里小麦的口感！”“吃了十几年，口感越来越好，换不掉了！”“这些年精耕细作的各类专业粉，给生活带来很多的快捷。”……这些普通百姓给予的评价，质朴的语言中道出了人们对一个品牌的信赖与忠诚。当然，老百姓的信赖与忠诚，是促成一个企业发展的基础，而一个食品品牌的价值想要长久并增值，安全、健康是关键。

“为耕者谋利、为食者造福”，包头宏基面粉有限公司成立于1993年10月11日，内蒙古呱呱叫实业(集团)有限公司全资子公司，公司注册资本2000万元，系内蒙古地区最大的面粉生产营销企业之一，内蒙古自治区农牧业产业化重点龙头企业。

2017年10月16日在国家粮食局公布首批中国好粮油产品名录，鹿王雪花粉、鹿王雪花饺子粉、鹿王高筋一号粉、鹿王特制二号粉四个产品十

一个规格成为中国好粮油上榜产品，成为从全国上千家面粉企业遴选出的，首批20家面粉企业入选产品最多的企业之一。并代表内蒙古自治区参与中国好粮油会展。2021年1月，“鹿王”、“鹿王河套平原硬麦”雪花粉、特制二号粉，从全国1696个参选企业中第二次被授予“中国好粮油”称号。

如今，公司拥有“鹿王”、“鹿王河套平原硬麦”两个品牌，生产民用粉、专用粉四十余个品种，2020年被内蒙古自治区粮食和物资储备局确定为内蒙古自治区粮食应急加工企业，2020年被内蒙古自治区发改委、工信厅确定为疫情保障企业，“鹿王”牌2019年被中国粮油学会粮油营销技术分会评为2018年度面粉市场“最具竞争力品牌”。2018年被包头市政府确定为包头市农牧业产业化龙头企业等荣誉。

金杯银杯不如百姓的口碑，包头宏基面粉的制胜法宝是品质，该公司产品以口感独特的内蒙古优质雪花



粉，专业性、稳定性较强的食品专用粉为主导，结合民用粉系列产品，在包头地区进驻永盛成超市、华联超市、包百超市、永辉超市、家家悦超市，外阜地区远销北京、山西、甘肃、宁夏、河北、陕西、辽宁、吉林、黑龙江、上海等地。宏基人致力于发展壮大内蒙古绿

色面粉加工产业，着力将内蒙古河套平原地区原料资源优势和企业先进的技术、设备优势紧密结合，形成独具特色的市场竞争优势，不断进行技术改造，改善提升生产工艺，加大小麦基地建设，延伸产业链，打造全国绿色农畜产品输出基地。

内蒙古骑士乳业：全产业链融合发展 奔向奶业发展新征程

本报记者 迪威娜

聚焦全产业链发展，延长产业链、提升价值链，加强一二三产业融合发展。多年来，内蒙古骑士乳业集团股份有限公司专注于农、牧、乳、糖全产业链建设。自2000年创业之初，骑士集团始终以“品质”为永恒的追求，以农牧业为基础，食品加工业为依托，以从土地到餐桌的全新理念，创造性的设计并实施了产业链的发展模式；牧场为牧场提供优质饲草，牧场牛粪腐熟后还田，实现良性生态循环；牧场为乳业提供优质生鲜乳，优质的生鲜乳经过加工生产出骑士零添加、原味系列酸牛奶、巴氏奶、奶粉等产品，以其新鲜、营养、健康、安全的品质，深受广大消费者的信任与支持。2018年投产的制糖业更是实现区域土地的轮作、休养，实现制糖产品与养殖和乳制品加工的全面协同。



争力。

从2009年开始陆续在达拉特旗境内经营流转土地20000多亩，带动当地农业经济的发展和种植结构的调整，既增加了收入又脱离了繁重的体力劳动，避免种、养殖业的风险，该公司引进世界先进的种植机械和经营模式，为当地农牧业提供技术服务并起到了示范带头作用，促进当地农业转型升级，使农牧民享受到方便快捷先进的农业综合服务；利用腐熟牛粪还田改良土地，有效补充土地的有机质；租赁土地种植的青贮、玉米、青贮玉米、燕麦等饲草全部提供给自有牧场；同时每年从周边收购饲草近万吨，有效解决农牧民卖草、卖粮难的问题。2017年公司做出延伸产业链的布局，采取自种和订单的模式将陆续建成30万亩甜菜种植基地，解决公司对甜菜原料的需求和改变传统农牧业经营

模式，实现农牧业转型升级，截止目前已种植农作物面积达近20万亩。

目前，公司已建成的鄂尔多斯市骑士牧场和康泰牧场，拥有利拉伐挤奶设备4套，其中康泰牧场内的利拉伐80位重式转盘挤奶机是目前西部最大、最先进的挤奶机。现已拥有12万多平米集诸家之长的多功能牛舍20多栋，存栏奶牛9000多头，日产生鲜乳100多吨。2020年骑士集团启动了骑士牧场三期项目的建设，2021年计划完成剩余4栋泌乳牛舍、80位转盘挤奶厅的建设项目，储备采购有机原辅料以及牧场用设备、设施；同时，新购进奶牛2500头，预计2022年年底，骑士牧场三期奶量达到100吨以上。届时，骑士集团旗下牧场产奶量将突破双百大关。拥有日加工处理鲜奶600吨的生产能力，骑士奶粉、酸奶、巴氏奶、乳饮、冰淇淋、固体

饮料等6大系列100多个品种，销售网络遍布全国20多个省份。近五年的营收复合增长率保持良好态势，特别是酸奶、巴氏奶将是乳制品的发展趋势，增长势头强劲。

值得一提的是，2017年，该公司充分发挥地域以及产业优势，实施了产业链的延伸战略，继续发挥产业链的优势，不断探索公司+政府+基地+农户的产业化运作模式。利用我国第一家规模化甜菜制糖企业包头糖厂50余年来的历史积淀；承接农业种植结构调整、区域内制糖产业补缺、副产品饲料靠近下游畜牧业等几大优势；开始甜菜的种植、制糖工厂的建设。2018年10月20日救勒川糖业一期项目工程正式投产，2020-2021糖季年救勒川糖业产能介于满产的70%~80%之间，随着制糖技术的不断成熟，原料供给的趋于稳定，预计2021-2022糖季救勒川糖业将达到产能的90%以上，出产白砂糖10万吨，裹包甜菜粕2万吨，颗粒粕2万吨，糖蜜3万吨。

未来，骑士将致力于这种可持续的全产业链发展模式，坚持一、二、三产业协同发展，注重协同效应。同时，公司将更加重视、品牌建设，创造更多客户和提升客户满意度，坚定地实施“走出去”的发展战略，实现在区域的布局与区域品牌合作，优势互补，同时借力资本市场，实现资源整合，保持较快的扩张速度，进一步提高骑士的品牌知名度和区域影响力，勇担企业社会责任，立足大循环、促进双循环，共同奔向奶业发展新征程。

“一笼烧麦，一座城” “小烧麦”链就“大产业”

(上接2版)据了解，烧麦最早起源于元代初期，今内蒙古呼和浩特市玉泉区的商途茶馆，后经多年演变成今天的“烧麦”。曾经的青城早晨烧麦出笼，顿时鲜香四溢，观其形，晶莹剔透；食其味，清香爽口，味浓不腻，皮薄如蝉翼，柔韧而不破，用筷子夹起来，垂垂如细囊。时光荏苒，今天的烧麦已发展成为内蒙古地区的特色美食之一，并被中国饭店协会授予“中国烧卖美食名城”、“中国烧卖美食街”等荣誉。相关资料显示：从几百年的烧麦历史到现在，烧麦大多为家庭手工作坊制作，烧麦品质鱼龙混杂。为了把企业做大、做强，也为了企业加速发展。老绥元烧麦建立了中央厨房及配送中心，形成标准化半成品加工基地，使加工生产出的产品形成统一标准化。同时，在食品专家指导与技术人员的努力下，老绥元传承了原有传统和先进的生产工艺，保留了老绥元烧麦原汁原味的特色。树立行业标准，打造塞上烧麦第一品牌是老绥元矢志不渝发展之路。

特色+品牌 “老味道”弘扬“食文化”

对于老绥元来讲，在做好烧麦美食的同时，要不断推出品牌创新，把文化挖掘出来，把技术发挥出来，把思想转化出来是巨大的生产力，选择优良精品好食材，逐步把烧麦饮食文化输送到国内外，让国内外了解内蒙古，了解草原美食文化。同时，全面提升团队的向心力和凝聚力，努力争取更大的荣誉和成绩，实现互惠互利。

老绥元从1988年第一家烧麦馆子开业到2021年老绥元在全国各地已发展连锁店一百一拾肆家。老绥元发展至今，正宗的味道和美食所传承下来的文化是最关键的，二者缺一不可，这也是传统美食能够发展延续的基础。老绥元迈着稳健的步伐，在特色化、品牌化、连锁化的基础上，正朝着大型化方向努力发展。老绥元烧麦联合中国商业联合会、中国饭店协会、中国烹饪协会、中国连锁协会拟将老绥元打造成为内蒙古又一闻名全国的品牌，让老百姓喜欢的传统美食走向全国，走向世界。与全国“两会”、“十九大”结缘，2012年-2021年，老绥元烧麦连续十年服务全国两会，作为“支援单位”代表内蒙古为全国两会代表及委员献上内蒙古特色美食，受到高度赞扬。

传承+创新

《一笼烧麦，一座城》

值得一提的是，内蒙古大学经济管理学院李鹏老师撰写的案例《一笼烧麦，一座城》入选第十届全国百篇优秀管理案例，李鹏老师撰写的案例《一笼烧麦，一座城》以呼和浩特著名老字号“老绥元”品牌为对象，讨论老字号品牌在连锁经营扩张过程中面临的传统工艺和原真性传承、产品创新和品牌推广的问题。

有记载以来，烧麦这种特色美食就已存在百年，之所以能够流传至今，是历代师傅心血的结晶，是他们传承和发扬创新的结果。老绥元更是将这一皮儿、一馅儿，发挥到极致。2008年，对传统烧麦进行改良，做出了自己独特的味道和品质，烧麦馅儿用肉，完全采用活羊宰杀，精选后急冻24小时即上餐桌，而且羊肉选用锡林郭勒大草原精选的上等鲜羊肉，做出来的烧麦最大限度地保留了羊肉的纯正口感，鲜嫩多汁且不油腻。

考虑到人们的习惯和健康，去掉了烧麦馅儿中的淀粉，为了提高口感和质量，全部馅料采取手工切割。面粉选用内蒙古巴彦淖尔河套雪花粉，做出来的烧麦晶莹剔透、口感筋道。馅料儿用正宗胡麻油，精选山东大葱，并只用于前三分之一的葱白部分……经过30多道工序，才做出“青城一色”。

不仅如此，老绥元烧麦还根据现代人的口味和要求增加了草原特色，如阿尔巴斯羊肉烧麦、沙葱口味烧麦、海鲜特色，如鲍鱼口味、鲜虾口味的烧麦；精选特色，如羊肉里脊口味、素馅口味的烧麦。

所谓“付出耕耘，就会得到收获”。近年来，国家重视对非物质文化遗产的保护和传统工艺的传承，老绥元烧麦被列入呼和浩特市非物质文化遗产名录。而从烧麦行业40多年的霍金玲，也在2019年的第29届中国厨师节上被中国餐饮协会评为获资深注册中国烹饪大师，这是国内唯一一个烧麦类中国烹饪大师，也是内蒙古面点类唯一一个烹饪大师。这份沉甸甸的荣誉给内蒙古烧麦人增添了荣光。

老绥元不仅是一个烧麦品牌的象征，更是一种特色饮食文化的象征。老绥元餐饮的掌舵人李翠萍作为内蒙古自治区餐饮与饭店行业协会执行会长、内蒙古名小吃专委会主任将联合中国商业联合会、中国饭店协会、中国烹饪协会、中国连锁协会拟将老绥元走向全国、走出国门。她还表示，内蒙古的名小吃作为“富民强区”的产业，也是潜力巨大的现代产业，前景广阔、市场无限。当前，在经济新常态下，内蒙古小吃行业发展迎来了新曙光，同时提出了更高的要求，面临着新的挑战和机遇，内蒙古名小吃专委会要秉承着“连心、联智、联项”的创新发展理念，坚持“小吃大产业、小吃大文章、小吃大民生”的发展战略，走规模化、产业化、现代化路径，持续推进小吃产业做大做强。下一步，小吃专业委员会将吸纳全产业链优秀企业进入小吃专委会；通过餐饮协会服务助力名小吃专委会工作与宣传；制定名小吃标准；组织区内外、国内外考察名小吃；在协会的带领下去开展“美食地图”等工作，努力让内蒙古的名小吃走出去，为自治区的经济建设贡献智慧和力量。

烧麦是绥远省传承数百年(据史料记载近800年)的民间美食，绥远省的烧麦是今日呼和浩特烧麦的源头，值得一提的是起源于清末民国初期(约1910年)的烧麦馆品牌“上义元”，目前已被老绥元公司在国家商标局成功注册。老绥元烧麦就成为了100多年前上义元烧麦的延续，现在的上义元品牌即为老绥元旗下的另一烧麦品牌。这将为内蒙古下一步的烧麦历史文化挖掘和老品牌的开发利用奠定坚实的基础。如今，在食客心中，说起“烧麦”首先会想到老绥元，因为老绥元既是一家以经营烧麦为主兼营地方风味菜系的老字号特色餐馆，更是烧麦美食文化的传承者。一群人，一件事，一辈子，把小烧麦当成大战略，做成大产业，同时也是打破传统格局，助推内蒙古烧麦美食走出草原、走向全国的开拓者。

新木集团：开创融合模式 引领健康饮食

现在人们对食品安全十分关注，但对合理的膳食结构则十分欠缺。现有的食品体系侧重于优化农林畜产品的外观，同时确保新鲜储运，并尽量延长保质期，按单一食材进行命名，如有机食品、森林食品、绿色食品等，而不是为了健康目的而优化食品。

食品不仅能够充饥和让人享受美

味，重要的是它还具有对健康的两面性。食用得当，会发挥祛病延年的保健作用；食用不当，会损害人的健康。健康中国，饮食先行。《中国居民膳食指南科学研究报告(2021)》指出：国人膳食不平衡的问题突出，成为慢性病发生的主要危险因素。中国急需将绿色农林畜产品升级为高营养密度粮食与

食品。

新木集团联合北京林业大学、中国农业大学、中国农科院、中国林科院、西北农林科技大学、国家粮科院、中国疾控中心营养所、中科院上海营养所等科研院所共同成立“全国生态?粮食全产业链创新联合体”，承担了多项国家级可持续高营养密度粮食与食品研发及产业化专项，经过十多年坚持不懈的努力，开发出系列高营养密度粮食与食品，注册了“映东方”品牌。改变了长期以来农产品加工从单一食材高能量密度超加工及化学添加的乱象，转向农林畜产品多食材融合高营养密度生物加工及天然添加。从营养不均衡的现状转向高营养密度，充分发挥超营养调节机体功能、预防疾病的优势，让食品转向食药同源、健康养生，农林畜产品插上了“科技的翅膀”。

新木集团，长期从事生态·粮食·生物物质态融合产业。多年来，先后主

持并完成了国家级科研和产业化项目共30多项。该集团牵头组建了生态·粮食·生物物质态融合创新联合体，建立了生态·粮食·生物物质态融合技术体系，开创了生态·粮食·生物物质态融合模式，称为“新木园”模式。创建了北京保育和内蒙古包头、赤峰、通辽的新木园。获批国家林业生物产业基地、国家武器装备生物能源与材料科研生产基地、国家绿色能源与装备生产动员中心等。

面向国家七大生保区，推出“人造黑土”“人造牧草”滋养，林草间作、林畜间养“粮食公园”景观式林海粮原模式。打造绿色农林畜产品、生物供应链，建立高精尖粮食与能源制造中心。塑造映东方、俏东方、生物情三大品牌，为全人类奉献可持续高营养密度饮食，为全人类奉献可持续高精尖生物能源和物资，为全人类奉献可持续粮食公园景观式农耕生活，永远在路上！

钟宇翔



包头·鹿城“鸣”香