

专利技术+传统工艺 让千年面食迎来“高光时刻”



扫码看视频

农业科技报记者 闫瑜涛 梁军锁 齐巨儒 视频 冯玉龙

人类的味蕾记忆,总是最深刻的。提起陕西淳化,人们的第一反应,多是“听说你们的荞面饸饹可好吃。”

最近,罗兆彪干了件具有

“里程碑”意义的“大事情”,他让家乡的荞面饸饹“破圈”走向全国,甚至走向全世界。这一传承了两千多年的地方特色面食,正在迎来“重光之日”。

他的“奋进故事”,书写一个传统产业依然海阔天空的时代传奇,也回答了“难道千年面食就没有春天”的诸多疑问。

不信?您就往下看。

把梦想根植在家乡的土地上

罗兆彪,陕西淳化人。“剑未佩妥,出门已是江湖”,这句话用在他身上恰如其分。1996年那年,他才16岁,就上了“社会大学”。

到了18岁,他便扛着加工制作荞面饸饹的传统机具,提着家乡产的辣子面,来到西安,开办了一家淳化荞面饸饹面馆。年少的他,信心满满,准备大干一番。

一切都是从零开始,由于没有经验,初出茅庐的罗兆彪,撑了不到一个月,就在残酷的市场大潮中败下阵来。经过思考后,他放弃了经营荞面饸饹面馆的想法,开始了新的打拼。

罗兆彪先后在西安、南昌、上海、咸阳等城市工作,打过工、做过企业高管、开办过公司……

一路走来,有艰辛更有硕果。这一晃,20多年过去了。

“我的爱恋是一只小鸟,栖息在大西北的枝头。乡愁就是家门口这碗饸饹面。家乡味道,真的是乡愁最好的解药。我是自愿被这块黄土地链着的,因为我对这片土地爱得深沉……”这是他曾在朋友圈分享的一句话,在这20余年中,无论走到哪里,无论事业辉煌还是低落,对家乡荞面饸饹的牵挂,始终萦绕在罗兆彪心头。

人间烟火味,最抚凡人心。有时静下心来,罗兆彪也在想,尽管外地的荞面饸饹也好吃,但是他始终都忘不了家乡的味道。只有他回到淳化县,迫不及待地走进面馆,来一碗,啜一口热气腾腾的荞面饸饹,才觉得过瘾、

倍爽,因为这里最正宗!

独乐乐不如众乐乐。这么好的美食,罗兆彪就想:能不能让朋友们饱饱口福,给不能来淳化的朋友带一碗淳化荞面饸饹?

然而,传统的荞面饸饹制作工艺,是现场加工、现场煮熟、浇汤食用,无法携带。难道只有来到淳化县,才能享用这一传承了两千多年的地方特色美食?

细心的罗兆彪还发现,即使在淳化县,各个荞面饸饹面馆的风味、口感,也是有差异的。要实现没有差异、口味一致,似乎遥不可及。怎样才能让淳化荞面饸饹实现标准化,怎样才能让淳化荞面饸饹携带方便、走得更远呢?

一系列的问题,罗兆彪时不时地在想、在思考……



罗兆彪

小吃里的大产业

去年,丝路兴淳的“塬生优品”荞面饸饹品牌正式签约花样滑冰冠军——王雪涵,担任“塬生优品”品牌的形象大使,全力打造冠军品质的荞面饸饹。

为什么选择体育运动冠军作为丝路兴淳产品的代言人呢?

“敢拼敢闯,才能成为最强者。冠军的背后,是无数次的艰苦训练和勇攀高峰的不断突破。这种勇往直前,极力做到极致的挑战精神,与‘塬生优品’品牌不断追求与探索的产品理念是一致的。我们的追求和信念,也是冠军品质!”罗兆彪认为,冠军品质,就是用可靠的质量打造出来的。

有了生产荞面饸饹的专利

记者手记:乡村要振兴,产业必先行;产业要振兴,特色必鲜明。当下,走在淳化县的街头,“淳化荞面饸饹”户外广告一片“红”,在阳光下格外引人注目,“淳化荞面饸饹”的品牌宣传氛围已热烈如火。

由于场景丰富、吃法方便、自带流量和社交属性,在以罗

兆彪为代表的返乡青年的努力躬耕下,“淳化荞面饸饹”从一个籍籍无名的地方小吃,迅速成长为声名大振的美食名片。

乡村振兴,关键在人、关键在干。一碗小小的饸饹面,成为淳化县打造富民富县的首位产业,离不开广袤乡村澎湃的强大追梦力量。

“饮水思源,吃水不忘挖井人。作为返乡创业青年,我的事业能得到这么快的大发展,离不开淳化县委、县政府和十里塬镇党委、政府的大力支持!”记者采访离开时,罗兆彪强调了对党和政府的谢意。

专利技术,让国人享用美味特产

念念不忘,必有回响。

也许罗兆彪的“大任”,就是为了实现淳化荞面饸饹生产制作工艺标准化、工厂化、产业化。

机缘的巧合,罗兆彪获得了“一种多肽冷面面条的生产设备以其生产工艺”的技术。他明白,凭此项技术,实现淳化荞面饸饹生产制作工艺标准化、工厂化、产业化的梦想就会“照进现实”。他的心里此时此刻激动不已!

激动不已的罗兆彪,向国家知识产权局申请了“一种多肽冷面面条的生产设备以其生产工艺”的发明专利。此专利于2022年5月3日通过了授权。

罗兆彪终于迎来了自己的“高光时刻”,实现了最初的梦想。

5月24日下午,记者来到淳化县十里塬镇,近距离观摩了罗兆彪创办的淳化县丝路兴淳农业发展科技有限公司(简称“丝路兴淳”)的荞面饸饹工厂化生产基地。

在罗兆彪的“主场”,还没有和记者说上几句,便有人急急忙忙慕名来找这位“大当家”。说是外地朋友要回去了,想买一批礼盒装的淳化荞面饸饹。罗兆彪向记者表示歉意后,起身引领客户走进系列产品展示室,向客户详细介绍各个产品的特点。

送走客户,记者一行跟随罗兆彪,走进隔着玻璃窗的参观通道,在罗兆彪热情的解释下,一步步参观完了封闭式的现代化荞面饸饹生产制作工艺工厂化生产线。

“我国是农业大国,五千年的农耕文明史,能流传传承下来的都是精华,是瑰宝,我们要发掘创新这些瑰宝,这样在现代社会里,这些瑰宝才能更好地传承和发扬光大,造福于民。标准化、工厂化,是实现食品质量始终如一的‘不二法门’。在我这里卖出去的淳化荞面饸饹,中国人、外国人,品尝的新鲜度、风味、口感都是一样的。这就是科技的力量。我们希望通过现代科技和传统制作工艺‘联姻’或‘嫁接’,让全国人民可以吃到正宗的产品,实现了‘吃饸饹自由’,并沿着‘一带一路’走向世界。”谈及工厂化生产荞面饸饹的话题,罗兆彪激情四射,旁征博引,让记者领略了千年面食中蕴含的智慧与魅力。

这碗荞面饸饹里故事多

罗兆彪还给记者分享了一个“汉武帝刘彻爱吃淳化荞面饸饹”的历史故事:相传,汉武帝刘彻携钩弋夫人出巡淳化甘泉宫,钩弋夫人看到满地荞麦花非常喜欢。侍人告诉她,荞麦不但花好看,淳化当地用荞麦面制作的饸饹更是一道美食。钩弋夫人听过就想尝尝,汉武帝刘彻于是下诏遍访民间厨艺高超者进宫压制饸饹。汉武帝刘彻与钩弋

夫人尝罢大悦,赐为御宴,并成为犒赏凯旋将士及有功大臣的御品。

淳化荞面饸饹随即传遍了都城长安,传到了全国各地,至今已传承了两千多年,成为陕西面食文化的重要组成部分。

2008年,“淳化荞面饸饹”被评为陕西省四大地理标志商标,同时也是陕西省两个非物

质文化遗产注册商标之一。

2011年,淳化荞麦被纳入国家农产品地理标志保护产品。

2013年,淳化荞面饸饹制作工艺被列入陕西省第四批非物质文化遗产名录。

……

“淳化荞面饸饹,是淳化县农耕文明的象征和美食文化的瑰宝!”面对记者,罗兆彪很是自豪。



春荞麦花开