

一缕卤味何以四海飘香

——陕西安康“吉食卤”美食品牌成长记

记者 王拥 胡智贤



“吉食卤”工厂远景规划图



“吉食卤”卤味供应链

清晨6点,当第一缕晨曦掠过秦岭的层峦,安康高新技术开发区镇坪飞地园区里,一股醇厚浓郁的卤香,便开始在空气中弥漫开来。

这香气源自陕西“吉食卤”食品有限公司的现代化厂房,它混合了数十种香料的复杂层次,承载着富硒食材的本真滋味,更蕴含着一家企业的雄心与温度。每天,超过20吨卤味从这里出发,沿着冷链的脉络,流向遍布全国的数百家门店,也奔向更遥远的海外餐桌。

这缕卤香,何以能翻越秦岭、巴山,执着地飘向全国、走向海外?答案藏在“吉食卤”品牌创始人王伦每一次的抉择里,含在每一粒富硒食材的原料里,刻在每一条精工智能的生产线上,也写在每一位“为家人做卤味”的匠人心中。

五感“秘笈”来自苦寒

“我做卤味,最开始就是想养家糊口。”王伦笑着说。

1995年,王伦怀揣着家人东拼西凑的车费,踏上了开往北京的绿皮火车。这个来自汉滨区关家镇的农村娃,身形瘦弱,身高不足1.6米,在砖厂连板车都拉不动。

后来辗转河北铁矿,一场塌方闷响如雷,碎石划破王伦的工装裤,他与死神擦肩而过。那一刻,他意识到:“要改变命运,不但要能吃苦,更要有一个明确的目标。”

王伦从小就喜欢帮妈妈干家务、做农活,也一直想有一门手艺。2000年,他回到安康,报名参加厨师培训班,从帮厨做起,白天虚心求教,晚上整理顾客退

掉的菜品,从中汲取经验教训。

有一次,大厨中暑,他临危受命,却因疏忽导致菜品失败。自信心受挫后,他辞职去了另一家餐馆,仅用一年时间,就掌握了各项烹饪技能和管理方法,第二年,就当上了厨师长。“要实现更大梦想,就不能安于现状,必须不断打拼!”从小就敢闯敢干的王伦,2005年辞去厨师长职务,开起第一家卤味店,正式踏上自主创业之路。

王伦的创业之路异常艰辛。由于对行业不熟悉、经验欠缺,他经常遭受顾客的批评、投诉和索赔。经历多次失败,王伦日日夜夜辗转难眠,一度想放弃,但是想到山里老家的困顿和当初的梦想,他说:“我没有退路,再苦再难也得向前冲!”

后来,王伦想到他经常去买菜的兴安菜市场有位从业多年且生意火爆的卤味老师傅,便鼓起勇气,带着自己精心卤制的卤菜多次登门求教。老师傅被他的诚意打动,不仅教他卤菜技术,还赠予他一句意味深长的箴言:“卤汤如人生,要熬得过三时辰凉水,忍得住五更天寂寞。”这句话成了王伦的创业信条。

他每日凌晨开始筹备食材,反复调试卤汤配比,经过实践改进的卤菜,深受食客欢迎,市场反响良好。经过十多年的沉淀,王伦总结出了独具特色的卤味五感“秘笈”:“用眼睛观察色泽,用手触摸质感,用鼻子嗅闻香气,用舌头品尝味道,用耳朵倾听顾客反馈。”2020年,王伦正式注册“吉食卤”商标,快速走上品牌化之路。

富硒食材 风味天成

“好卤味,七分在原料,三分靠手艺。”王伦站在公司位于飞地园区占地5000平方米的洁净厂房前,指向西南方说,那是镇坪县的方向,也是“吉食卤”风味的“基因库”。

安康被誉为“中国硒谷”。这里的土壤、水源富含珍贵的天然硒元素,所产出的禽畜、豆制品、蔬菜等,自然也带着健康与风味的双重馈赠。然而,大山深处的优质原料,如何与现代化的规模生产、广阔的市场需求无缝对接?镇坪县与安康市联手破题,创新打造“飞地经济”模式。于是,“吉食卤”作为政府重点支持的富硒食品精深加工标杆,于2023年底将“根”深深扎进了安康高新区的飞地园区。

“这就好比,我们把大山里最精华的‘菜园子’,直接连在了现代化的大厨房门口。”王伦形象地比喻。加工厂注册资金2000万元,这不是一笔小数目,彰显

着扎根于此、长远发展的决心。这里不仅是生产基地,更是一个强大的研发与转化中枢。

原料筛选是第一道关卡。“吉食卤”建立了“本土富硒核心原料+全国优质食材”的双轨供应体系。本地富硒的土鸡、豆干、笋干,经过严格的硒含量与农残检测,优先入厂。而对于八角、花椒等核心香料,则溯源至国内优质的原产地。

在厂区原料品鉴室里,研发总监陈林向记者展示了他们的“风味地图”:“你看,这批镇坪的富硒黄豆,蛋白质含量高比普通产品一截,做出的卤豆干口感更加香糯。我们的工作,就是让这片土地的‘天赋’,在卤锅里被充分唤醒。”

唤醒“天赋”的,是一个“内部+外部”超过40人的“最强大脑”团队。十余人的内部研发团队多为本土食品专家,他们深谙本地食材特性;而来自成都、武汉

等美食重地的30余人组成的外部技术团队,则带来了更广阔的味型视野。他们共同泡在实验室和试制车间里,进行着看似枯燥却充满惊喜的配比实验。

“我们不做简单的模仿,我们要做的是‘富硒风味化’。”陈林拿起一袋新研发的“茶香富硒鸡”介绍,“比如这款,我们尝试在卤汤里融入安康富硒绿茶的清香,去腻提鲜,反响很好。我们的目标,是让每一款产品,都打上安康富硒和‘吉食卤’风味的双重烙印。”

这份对“根”的坚守,让“吉食卤”的香,从源头就有了厚度与辨识度。它不是无根之木,而是深深植根于秦巴山地的沃土,汲取着“中国硒谷”的灵秀。正如一位前来考察的客商品尝后所言:“这卤味里,有山的味道、风的味道、阳光的味道,也有时间的味道、人情的味道。”

智链赋能“鲜”行万里

如果说优质的原料是“吉食卤”飘香的“先天之本”,那么,标准化的生产与无缝衔接的冷链,则是其走向全国的“后天之翼”。

换上全套防护服,经过风淋除尘,记者进入“吉食卤”的核心生产区。5条现代化的生产线一字排开,分别对应卤制品、水产、酱腌菜、盐水蔬菜等调味品。其中最引人注目的,是全长达近百米的卤制品生产线。巨大的夹层锅蒸汽氤氲,数十种香料在翻滚的卤汤中释放出复合的香气,智能控制系统精确地保持着温度与时间的黄金比例。

“在我们这里,‘为家人做卤味’不是一句空话,而是一套刻进流程的标准。”生产厂长指着墙上密密麻麻的标准化作业流程图说,“从原料解冻、清洗、余烫,到卤制、冷却、分切、包装,每一个环节都有‘数字’把关。比如这款招牌卤鸡,中心温度必须达到85度并保持28分钟,杀菌和入味才能同时达到最佳。差一秒,系统都会报警。”

“专业化、标准化、流程化、系统化、品牌化”,这

“五化”运营准则被实实在在地灌注于每一个环节。200余名员工中,30余位高级管理与品控人才构成了质量监督的“铁壁”。品控实验室里,检测员每天对成品进行抽检,菌落总数、硒含量等指标,必须优于国标。“食品安全是底线,更是生命线。我们要让每一包产品,都能经得起任何显微镜的审视。”厂长的语气不容置疑。

然而,卤味,尤其是短保锁鲜产品,其生命在于“鲜”。如何让这份诞生于秦岭脚下的“鲜”,跨越千里,完好地呈现在天南海北的消费者面前?“吉食卤”打造了一套“高定版”的物流配送体系。

对于安康市区及周边县城的门店,依托京东物流的高效网络,实现“1小时冷链直达”。这意味着,夜间出锅的卤味,清晨就能出现在县城的餐桌上。而对于陕西其他地区乃至外省的加盟店,挑战则大得多。

“我们引入了速冻锁鲜技术。”供应链负责人指着急速冷冻库介绍。刚出锅的卤味,经过冷却、包装,送入冷库,在零下35℃以下急速,最大程度锁住内部水

分、营养和风味物质,形成“固态鲜”。随后,这些产品在零下18℃的全程冷链护卫下,奔赴全国各地。

终端门店的“最后一公里”也至关重要。“吉食卤”为所有门店统一配备了智能型缓化加热设备。产品无需长时间室温解冻,设备能精准控制解冻与复热的温湿度曲线。“我们的目标,是让顾客在店里吃到的,无限接近于在工厂卤锅里刚出锅时的味道,也就是‘工厂品质,门店鲜享’。”负责人说。

这套从“智能工厂”到“智慧冷链”,再到“智能门店”的精工体系,如同为“吉食卤”装上了强劲的翅膀。它让汉水之畔的卤香,突破了地域与时间的藩篱,得以“鲜”行万里,飘进更广阔的中国味道版图。

“‘吉食卤’的标准化意识在本地食品企业中走在前列。我们每次检查,他们的台账都清清楚楚,品控记录可追溯。这种对食品安全重视的态度,值得肯定。”市市场监管综合执法支队大队长张峰涛表示。

共创共赢 香飘四野

在“吉食卤”的蓝图里,飘向全国的,不仅是产品本身。那缕卤香,更承载着一个共创共赢的产业梦想,以及一份造福乡土反哺社会的时代责任。

在“吉食卤”的厂房里,200余名员工多数来自周边乡镇。汉滨区关家镇磨河村村民陈丽,在公司从事卤制品切配工作,凭借精湛的技术,月收入超过6000元。有了稳定收入,她不仅能供孩子上学,还在城里买了房。作为在公司工作了十余年的老员工,她感慨:“在这里上班,待遇挺好的,我们都很安心。”

近年来,“吉食卤”积极参与“万企兴万村”行动,累计资助50余名困难大学生圆梦,向关家九年制学校的130名学生捐赠价值4万元的校服,为关联的脱贫村提供500余个就业岗位……企业蓬勃发展,村民收入增加,实现了经济效益和社会效益的双赢。

加工厂作为全产业链的核心引擎,其能量正在强劲释放。它保障着公司对全国500余家直营和加盟门店的稳定供应,覆盖西北五省及安徽、河南、山西、深圳、广州等省市,这条稳定的供应链,是“吉食卤”年产

值突破数亿元的重要基石。

如今,“吉食卤”已经成为中国商超熟食的一大品牌。“我们卖的不仅是卤味,更是一套经过验证的、可复制的成功模式和一份有前景的事业。”他们利用“吉食卤”商学院招商培训,招收一批合作商,利用打造标杆门店裂变,吸纳一批合作商,利用新媒体打造王伦个人IP,用短视频和直播,将秦巴山区的风物、“吉食卤”工厂的透明生产、加盟商的创业故事,生动地呈现给全国网友,吸引全国及海外客商加盟。

“我要利用成功经验,带动更多人创业致富。”王伦指着正在建设的占地面积1.2万余平方米的现代化高端厂房说,“单打独斗的时代过去了。我们和加盟商是命运共同体。”

西安加盟商张某告诉记者:“我当初在建筑工地打工,加盟到‘吉食卤’后,在王总和公司全程支持下,货品配送及时,遇到经营问题,市场运营老师线上线随时指导,公司每月还开展线下分享培训会。仅仅一年时间,收入就过百万元。加盟‘吉食卤’,我心里

踏实,它是我的坚强后盾。”

这种“共创、共赢、共生、共惠”的产业生态,创造了西北首个实现全链条数字化的卤味企业,首个将区块链技术应用于传统美食的区域品牌、首个以商学院模式输出产业标准的民营企业3个“第一”,让“吉食卤”的根系在网络时代扎得更广、更牢,正在将个体的创业梦想,编织进一个共享的品牌未来之中。

镇坪县飞地办主任王道海表示:“‘吉食卤’是我们飞地园区富硒食品加工的标杆企业。它不仅把镇坪的优质农产品转化成了高附加值的产品,更带动了群众就业增收,不断研发推出新产品,为县域经济发展作出了实实在在的贡献。政府要做的就是当好‘店小二’,让企业心无旁骛谋发展。”

源自“为家人做卤味”的朴素初心,成于“专业化、标准化”的现代匠心,志在“传播地方美食,树立行业标杆,造福千万百姓”的壮阔雄心,这锅韵味悠长的卤菜已成为大众餐桌上值得回味的地标风味。这就是“吉食卤”香飘四野的密码。



来自全国各地的学员走进企业学习



“吉食卤”核心团队团建活动



商超熟食标准陈列



“吉食卤”系列产品