



选料考究



真材实料



协同配合



清洁生产

兴盛香油坊 石磨流光圆梦想



严控质量



滴滴香浓



供销两旺

承接老工艺

上世纪80年代,张建萍结婚后,日子过得并不富裕。她和丈夫先后做过醋,卖过豆腐,但并没有维持太久。孔村有生产小磨香油的传统,上世纪50年代就曾经开办过小磨香油合作社。张建萍和丈夫决定,延续这一传统,办一个小磨香油作坊。

1999年,38岁的张建萍和丈夫开始筹备。当时,家里只有4000元存款,远远不够。她又贷款2万元,辟场地、买设备,请来掌握传统小磨香油技艺的师傅,兴盛香油坊就这样起步了。

“万事开头难,刚刚做香油,一个月都卖不出去20斤,”回忆起起步时的艰难,张建萍仍深有感触,“买根水管

都舍不得,洗芝麻用的水都是一桶一桶地提。”

传统工艺生产的优势,让小磨香油的香味飘得越来越远,兴盛香油坊渐渐得到当地消费市场的认可,名气也逐渐传开了。可由于场地小,产能受限,虽然足以维持运营,但张建萍的兴盛香油坊并没有太大发展。机会出现在2009年,张建萍通过土地置换,香油坊的生产场地得到扩充。有了场地,她买设备、扩产能,同时拓展市场。小磨香油的产量也逐渐递增,每次开工的产量从100斤、200斤,达到了如今的500斤,年产量达到7万斤左右。

同时,张建萍丰富产品种类,从小磨香油单一品种增加到胡麻油、菜籽油、芝麻酱、花生酱、火锅酱等生产。



“火眼金睛”



手工制作



传统工艺

磨出好滋味

“石磨香油耗时费力,产量也小,”张建萍说,“但石磨磨制的好处就是低温研磨,整个磨制过程的温度只有60多摄氏度,这一温度下,香油中的主要芳香物质及功能性营养成分几乎不受任何损失,而且越磨越香;机制香油在生产过程中产生260℃的高温,大部分营养成分已遭到破坏。”

正因如此,20余年来,兴盛香油坊始终坚持传统工艺。香油生产的全流程,洗芝麻、晾

干、炒制、排烟、上磨等一道道生产工序几乎全部使用人工。随着技术的进步,部分流程使用了机械,但最关键的磨制流程仍使用石磨,最大限度保持了香油的营养价值,以及“香”“绵”的口感。

随着人们饮食结构更加丰富,特别是火锅店越来越多,张建萍也顺应市场,相继开发了芝麻酱、花生酱等品种,产品销路进一步拓展。“和做香油一样,兴盛香油坊的芝麻酱、花生酱从原

料、生产过程都保质保量,没有任何添加。”她用产品赢得了市场,销路也一步步打开了。

尽管企业规模不算太大,兴盛香油坊与创办之初相比已不可同日而语。当初,香油坊养一家人尚且吃力,如今,香油坊的工人也增加到10多人,五六户亲戚的主要劳动力都在这里工作。“虽然挣得不是很多,但总是能为大家补些家用。”张建萍说,也算为一些农村剩余劳动力提供就业机会。

开拓新市场

不管是太原市办的农产品展览,还是清徐县农产品展销会,张建萍都会积极参与。对于一家作坊型小企业来说,打开市场并不是一件容易的事。目前,兴盛香油坊的主要市场目的地为集贸市场,农村的婚宴礼品等,大型超市、连锁便利店对张建萍的产品而言还尚待开发。

而且,日益激烈的市场竞争,也给她带来不小的压力。“芝麻、花生的成本是固定的,但成品的价格却相差很悬殊。”张建萍说,芝麻的正常市场价格一般是6元/斤左右,2斤多芝麻出一斤油,加上人工、水、电、机器等成

本,一斤香油的成本价就在十七八元,可市场上有些香油才卖到10元/斤左右,明显不正常。然而,即便是这些质量得不到保证的产品,仍然有它的市场。在做好产品的同时,张建萍也希望相关部门能加大监管力度。

听说刚刚开放太原古县城要办一个农产品扶贫超市,张建萍为自己的产品重新设计了包装、标签,还特地为香油系列产品注册了“香油姐”的新商标。“一口纯香油,吃出百年味。”张建萍想好了广告词,准备走向更大的市场后,让更多的人了解、接受自己的产品。