

一把馓子里的“津”进之路

文/本报记者 赵丝雨

图/本报记者 王耀

在徐州，馓子不仅仅是一种吃食。2000多年来，它从寒食节的“寒具”走来，历经朝代更迭，早已融入这座城市的肌理与血脉。徐州津善食品科技有限公司董事长吴立剑，则用一座现代化工厂，把徐州馓子从街头巷尾送进全国知名连锁商超的货架，更送进了千家万户的茶余饭后。



工人工手炸制传统金丝馓子。

从商贸老兵到馓子工厂掌门人

今年是吴立剑从事商贸行业的第22个年头。20多年来，他经手过无数商品，见过形形色色的生意场，但真正让他下定决心“扎进”一个行业的，是2018年在上海的一次展会。

“那是一次行业展会，我本来只是去逛逛，看看有什么新趋势。”吴立剑回忆道，“结果看到有食品企业把馓子做成了包装产品，向餐饮企业供货。当时我就愣住了——馓子还能这么做？”

在徐州出生长大的吴立剑，对馓子再熟悉不过。从小巷子里现炸现卖的摊点，到逢年过节家家户户必备的茶点，馓子是他记忆里最寻常的味道。但把馓子做成标准化包装产品、进入餐饮渠道——这个模式让他嗅到了不一样的商机。

“徐州馓子有传统、有口碑，但一直停留在‘小作坊’阶段，缺乏品牌化、标准化的产品。”吴立剑说，“我当时就想，能不能把徐州馓子做成一个真正意义上的商品，让它走出去？”

说干就干。凭借着20多年商贸生涯积累的渠道资源和人脉，吴立剑很快通过合作渠道开始了包装馓

子的销售业务。起初只是“试试水”，没想到市场反响出奇地好——消费者认这个味道，餐饮企业也需要这样的产品。

2018年，吴立剑正式创办徐州一本食品科技有限公司，深耕徐州传统馓子工艺。从商贸到生产，从“倒手”到“亲手做”，吴立剑完成了职业生涯的一次重要转型。

馓子的传统制作工艺极为讲究。要选用上等的小麦面粉、食用油和芝麻。手工和面后盘成粗条，再拉成细条放在油中，撒上芝麻，在适当的油温中煎炸，并不断翻动，最后快速取出通风保持香酥。正是这种“死磕”品质的劲头，让一本食品在竞争激烈的馓子市场中站稳了脚跟。

然而，到了2023年，一本食品的产能已经触及天花板。“老厂房的面积有限，设备也跟不上市场需求了。”吴立剑坦言，“当时我们的订单越来越多，但产能就是上不去，眼看着机会在眼前，却接不住。”

是维持现状，还是破釜沉舟？吴立剑选择了后者。2024年，他作出战略决策——成立徐州津善食品科技有限公司。从“一本”到“津善”，不仅是一次企业名称的变更，更是一次脱胎换骨的升级。

“为什么叫‘津善’？”记者问。吴立剑想了想，说：“‘津善’就是‘津津有味，与人为善’。做食品嘛，就是要让老百姓吃得津津有味；做人做事，要心存善念、与人为善。这两个意思加在一起，就是我想做的。”



工人搬运装箱完成的金丝馓子。

守正创新，让馓子走出徐州

把馓子从街边小摊的现炸现卖，变成货架上的包装食品，最难的一关是什么？吴立剑的回答出人意料：“是保质期。”

传统的徐州馓子，现炸现卖，散装状态下保质期只有短短一周左右。过了这个时间，馓子就会受潮变软、失去酥脆的口感。

吴立剑带领团队在包装上下了大功夫，“我们反复试验了多种包装材料，最后选定了一种高阻隔性的K尼龙包装袋，最终让保质期延长到了整整三个月。”

“别小看这三个月的差别。”吴立剑说，“一周的保质期，产品只能在本地销售；三个月的保质期，产品就可以发往全国各地。这是馓子从‘地方小食’变成‘全国商品’的关键一步。”

不满足于“照搬传统”，吴立剑在产品研发上大胆创新，打造出馓子酥系列产品——蜂蜜红枣馓子酥、蜂蜜海苔馓子酥。馓子酥在传统馓子的基础上进行了大胆改良，形态上更小巧精致，口感上更加酥松。

“传统要传承，但也要创新。年轻消费者的口味在变，我们得跟上。馓子酥就是我们给年轻消费者的一份答卷。”

凭借着过硬的品质和持续的创



新鲜出锅的金丝馓子。

新，津善食品赢得了市场的认可。在合作伙伴名单上，赫然列着多家全国知名连锁商超。“这些合作伙伴每一家都对供应商严格筛选。”吴立剑说，“尤其是胖东来和大润发，他们的食品安全审计非常严格，能通过他们的审计，本身就是对我们品质的认可。”

让乡邻端上“馓子饭碗”

在津善食品的车间里，记者注意到一个细节——正在操作台上搓条、盘花、包装的工人，几乎清一色是50岁左右的女性。

吴立剑说，这是他最引以为豪的一件事。“我做生意20多年，说实话，赚钱是重要的，但更让我有成就感的是，能给这些留守在家的乡邻一个挣钱的机会。她们很多人大半辈子都在地里刨食，没有固定的工作。现在在家门口就能上班，一个月三四千块钱，对农村家庭来说，这是一笔实实在在的收入。”

在津善食品，工人的年龄大多在45岁到60岁之间。她们过去或是全职主妇，或是打零工，收入微薄且不稳定。如今，她们每天早上把孩子送到学校，然后骑着电动自行车来到工厂，从事手工作业——搓条、盘花、包装，这些工序恰恰是她们最拿手的。

馓子的制作，本就是一项需要耐心和巧劲的手艺。和面、醒面、盘条、搓条、盘花、油炸——每一道工序都离不开一双灵巧的手。吴立剑看中的正是这一点：“年轻人手生，坐不住；她们不一样，一辈子和面打交道，做起馓子来又快又好。”

吴立剑说：“她们不是流水线上的螺丝钉，她们是手艺人，是咱们厂里的‘宝’。”

一位正在盘花的李大姐告诉记



工人整理打包馓子成品。

者：“以前在家就是种地、带孙子，一分钱收入都没有。现在每个月能挣钱，给孙子买零食、给自己买件衣服，花自己挣的钱，腰杆都直了。”说着，她手上不停，一转眼工夫，一根根粗细均匀的面条已经在指尖绕成了漂亮的馓子坯。

对于未来，吴立剑有着清晰的规划。一方面，要继续深耕商超渠道，巩固与现有合作伙伴的关系，同时拓展新的销售渠道；另一方面，要加大产品研发力度，推出更多符合市场需求的新产品。

从上海展会上的惊鸿一瞥，到现代化工厂；从商贸老兵到馓子工厂的掌舵人——吴立剑用六年时间完成了一次漂亮的转型。而这场转型的背后，是一个徐州人对家乡味道的坚守，是一个企业家对品质的执着，更是一个时代对传统美食现代化、品牌化的探索。