



工人在制面车间忙碌

□ 本报记者 张鸿雨 文/图

这几天,黄班长非常开心,无论是开车还是走路,都是哼着小调。

黄班长本名黄普坚,家住郑县广阔天地乡邱庄村,是一名退役军人。

9月30日至10月5日,以“品味中国·品鉴郑县”为主题的第四届中国·郑县美食文化周暨第二届郑县饸饹节火爆举行,其间,郑县被河南省餐饮与住宿行业协会授予“河南饸饹面之乡”称号。作为速食豆腐粉条菜、饸饹面生产经营者,黄班长也应邀参会,免费为游客提供速食装饸饹面、豆腐粉条菜,每天接受近万人的品鉴、品尝、品味。

通过消费者的口碑相传和各平台的直播效应,黄班长初步收到来自北京、江苏南京、河北石家庄、新疆库尔勒、湖北襄阳等地一年12万箱的订单。“暂时不接了,产能有限,得量力而行,努力生产出最优的食品,不辜负大家的期望。”兴奋之余,黄班长并没有盲目接单。

退役军人、美食美容,很难把二者联系到一块。10月9日,记者来到位于郑县南环路西头的黄班长食品有限公司一探究竟。

方便食品香飘万家

郑县美食不了情

黄普坚今年47岁,1994年至1997年在解放军某部服役。

“退伍后我从事过很多职业,最终在2000年3月选择到漯河双汇集团打工。咱是军人出身,干活办事讲原则、守规矩、重信用,慢慢地,从普通工人干到车间主任、销售经理。”黄普坚说,在双汇集团上班的日子虽然开心,但一直忘不掉郑县的饸饹面、豆腐粉条菜,公司很多同事及老乡都喜欢这两样美食,可惜当时漯河市区没有相关饭馆。

心有所系,情为所动。经过认真考察和抉择,黄普坚于2011年春节辞职,在漯河市区开了饭馆,主营郑县饸饹面、豆腐粉条菜。

豪爽的性格、美味的饭菜、优质的服务,开业不到三个月,就天天顾客盈门。从上午10点到晚上11点,每天

累得腰酸背痛,但一批忠实顾客的眷恋,让黄普坚越干越有劲。

2013年七八月份的一个傍晚,一张姓老顾客去广西出差前,特意来吃碗豆腐粉条菜。其间,张先生接了一河南老乡的电话,对方想让他打包一份豆腐粉条菜带去广西。“那时候没有一次性饭盒,也谈不上真空包装,我就分别用食品袋装了羊肉汤、油炸豆腐丝、青菜和粉条、辣椒油,然后买了几块雪糕一起包好,让他带走了。”黄普坚回忆道。

第三天,黄普坚打电话询问张先生配料有没有变质、口感如何。没想到对方说非常好吃,朋友没吃够。这事让他灵机一动:能不能将豆腐粉条菜和饸饹面做成方便快捷食品。

此后,黄普坚边做生意边试验。摸索三个多月后,

解决了食材配比、油炸豆腐丝等真空包装问题。但羊肉汤包装后放一个星期就变质涨袋,为解决难题,他跑到北京、郑州请教有关院校专家。经过不断改进,2016年,即食豆腐粉条菜成功上市,很快被抢购一空。



黄班长即食饸饹面

传统名吃变网红

嗅到新商机后,黄普坚便咨询专家,边办理食品生产许可手续边筹备办厂事宜。2016年底,他关停漯河的饭店,回到郑县建厂,同时注册了“黄班长”商标。不久,即食饸饹面也开发成功。

因用料考究、口味纯正、价格亲民,黄班长豆腐粉条菜、饸饹面远销北京、上海、深圳、江苏、浙江等地。在外务工的郑县人时常在网上选购“黄班长”系列产品食用或送给亲朋好友。

2019年至2021年,黄普坚又带领团队开发了冲泡装、自热装、家庭装、旅游装等十几种衍生产品,安置了近百人就业。辣椒油是两种食品的灵魂,目前该公司已带动辣椒种植30余亩(1亩~666.67平方米),同时也促进

了一批包装企业的诞生。

今年1月16日,“我陪老兵过大年”平顶山市首届军创年货节在鹰城广场举行,汇集了来自我市各地的“名优特新”农产品。应邀参会的郑县黄班长食品有限公司的速食产品深受市民欢迎,展品供不应求。

近三年,郑县黄班长食品有限公司及其产品先后获评全市首届旅游创意产品展优秀产品奖、河南省科技文化遗产项目、2021中原文旅好品牌商品奖、河南省消协重质量守信誉联盟单位等。

10月10日上午,河北邢台商人范少朋应朋友推介来到郑县黄班长食品有限公司参观,品尝一份即食饸饹面后,当即交了5000元定金。

“邢台和郑县地域接近,饮食相通,我们那里只有现做的饸饹面,这些食品我一会儿直接发给江苏的朋友。”范少朋说。

据统计,该公司2022年共销售豆腐粉条菜近10万箱,饸饹面8万余箱,年产值1000多万元。广阔天地乡政府为该公司协调了土地,目前厂房已大头落地。“我们定制的新设备很快就就位,满负荷生产,年产可达30万箱,产量提升后生产成本也会降低,价格也将更加亲民。郑县是中国美食之乡,作为食品从业人员,我们一定会严格管理、精准生产、科学配比,全力维护消费者的权益,尽快让郑县美食飞向大江南北,走进千家万户。”谈及未来,黄普坚满怀信心。



工人在包装产品