

榆头馍的新传奇

本报记者 崔春华 通讯员 王发合

截至今年六月中旬，蒲城榆头馍、石子馍在淘宝网销售额约三百二十一万元，微营销端销售额约一百八十一万元。

去过蒲城的人想必都对那里的榆头蒸馍赞不绝口。蒲城榆头蒸馍以色香味俱佳闻名，相传当年慈禧西逃西安时，点名要吃蒲城的榆头蒸馍，被列为清廷贡品。2009 年，蒲城榆头蒸馍技艺被陕西省人民政府评为“陕西省非物质文化遗产”。

近年来，蒲城县按照“标准化管理、工厂化生产、品牌化经营、规模化发展”的思路，打造蒲城榆头馍地域特产品牌，将“小蒸馍”推向了“大市场”。

有来头，更有吃头

蒲城榆头馍起源于明朝万历年间。当时的蒲城县令彭西武为纪念后稷而产生了将原来馍坯入笼时横卧形的放置，改为像榆头节那样竖立地放置。此后，蒲城民间在蒸制馒头时即将横卧形蒸馍，改成竖立形的榆头蒸馍，加上后来不断改进制作技术和制作工具，逐渐发展成为今天的贡品榆头馍。

榆头馍的做工极为精细，有“一水、二面、三酵、四合、五压、六揉、七蒸、八起”的讲究，每道工序都有严格的要求和标准。由此，“食之味长，自然疏散，嚼之有劲，咽之顺口”，不仅得到历代帝王将相、达官贵人的青睐，还受到人民大众及很多外国友人的喜爱。

近年来随着商品经济的发展，蒲城榆头蒸馍走入市场，成为过往游客必购的地方名特食品。目前，蒲城榆头馍生产企业已达 50 家，销售企业 300 多个，从业人员近 1.2 万名，年产值可达 3.7 亿元。

提升标准 创建品牌

为了加快榆头馍产业化发展，蒲城县按照“政府推动+企业主体+市场化运营”的模式，以榆头馍单品为品牌突破，建设蒲城榆头馍产业链，提升产品标准化水平，打造蒲城榆头馍地域特产品牌。

首先，县上聘请大专院校及食品科研机构协作，以国家技术标准为基础，研发形成蒲城榆头馍特色食品标准；同时，挖掘研究蒲城馍及榆头馍传统生产工艺，优化确定工艺流程，形成科学的生产工艺技术。

其次，对该县境内从事榆头馍生产的备案企业，达到生产技术标准规范及有关条件可无偿使用蒲城榆头馍区域公用品牌。同时，引导鼓励蒲城榆头馍企业注册“中国驰名商标”、“陕西省著名商标”、“渭南市知名商标”等，提升蒲城榆头馍行业整体发展水平。“我们将引导扶持 2-5 家龙头企业，发挥其带动、示范引领作用，支持蒲城榆头馍企业通过兼并、收购、参股、控股、加盟联营等多种方式做大做强”。蒲城县商务局有关负责人介绍。

第三，支持企业建设蒲城榆头馍销售连锁店，发展连锁经营、品牌经营、网络营销、集中配送等现代经营方式，推进线上线下融合发展，以点示范，推动、带动蒲城榆头馍走出蒲城，走向全国。

借助电商做大产业

随着电子商务的高速发展，蒲城县开始深化电子商务和榆头馍产业的有机融合，优化电子商务环境，打造电子商务产业链。2015 年该县石子馍、榆头馍系列在淘宝网销售额约 496 万元，微

营销端销售额约 97 万元。截至今年 6 月中旬，椽头馍、石子馍在淘宝网销售额约 321 万元，微营销端销售额约 181 万元。

为进一步加快椽头馍产业化发展，打造地方特色品牌，加快带动蒲城餐饮业发展，蒲城县政府出台了《关于加快椽头馍产业化发展的实施意见》，提出到“十三五”末，蒲城馍产业年销售额达到 10 亿元以上的发展目标；培养年产值达亿元的企业一家，年产值达 5000 万元的企业 3 家以上，培育 10 家年销售 1000 万元以上的电商企业。

“目前县上已形成 300 万元的蒲城椽头馍产业化发展专项扶持资金，主要用于蒲城椽头馍标准的制定和区域品牌创建。”蒲城县商务局有关负责人表示，除了给在县外开设连锁店的企业补助奖励外，每年还将安排 50 万元经费用于椽头馍的市场宣传和推广。