



石塘驴巴深受顾客喜爱



直播带货

电力服务优 驴巴产业旺

□陈海东 李飞 全媒体记者 赵杰

“配电箱的线路要做好定期检查,及时紧固接线端子,避免设备长期运行造成接触不良发热故障。”日前,安徽肥东县供电公司石塘中心供电所客户经理江华伦和同事来到合肥市石塘训字驴肉食品有限公司,为企业巡检用电设备,并建议管理人员做好配电箱设施检查更换,确保加工车间能够可靠运行。

临近年关,前来商铺的居民络绎不绝,大家纷纷购买包装精美的驴巴特产,或是作为走亲访友的伴手礼,或是当作年节餐桌上的特色佳肴。“春节将近,每天都有许多居民前来购买驴巴,销售额能达到4万多元。”合肥市石塘训字驴肉食品有限公司负责人罗勇说。



美味驴巴

石塘驴巴闻名天下

石塘镇是明清时期通往沪苏的商业重镇,来往贩卖货物的商队众多,由于驮驴长期役用衰老,一些商人在此宰杀换驿,造就了石塘驴巴这道传统美食。改革开放以后,当地驴巴加工产业逐渐兴盛,从父辈就开始制作驴巴的罗祥训经营起了一家加工作坊,凭借着传统制作技艺和秘制辅料配方,他家的驴巴产品不断获得顾客认可和喜爱。

2004年,罗祥训新建了驴巴加工厂,采取前店后厂的经营模式,对外加工销售驴巴。“传统驴巴制作要经过分拣修整、腌制、晾干、煮制等十余道工序,每道工序都要讲究工艺,这样才能保证驴巴的口感风味。”提起制作过程,罗祥训如数家珍地说道。

由于以往驴巴制作基本依靠手工,光腌制周期就要达到5-7天,还需要人工烧柴灶煮制,整个过程不仅费时费力,每次制作产量也很低。在考察江浙地区先进食品加工

工艺后,罗祥训引进了高温消杀技术,购置了高压燃烧锅炉,方便驴肉灭菌消杀,延长产品保质期。

电力赋能产业振兴

“以前驴肉煮制、灭菌都要烧煤,火候不好掌握,还影响工厂环境。”2016年,了解到企业用能情况后,肥东供电公司石塘供电所客户经理江华伦带着电能替代宣传手册,上门给罗祥训介绍起了电锅炉优势,提出“煤改电”用能方案,帮助企业节能减排、降本增效。

根据企业生产规模,供电员工详细了解企业用电负荷,确定增容报装容量,主动对接办电资料,简化审批验收流程,快速安装投运一台80千伏安变压器,最大限度保障工厂尽早送电投产。

有了可靠电力做后盾,罗祥训大胆地开展电气化改造,安装了冷库、电动搅拌机、电锅炉、真空包装机、高温灭菌锅等设备,实现驴巴生产全过程电气化。“改为全电加工后,生

产效率是传统工艺的1.9倍,产量也增加了8倍以上。”体验到电气化改造的成效后,罗祥训颇感惊喜地说道。

2021年,为了服务乡村特色产业发展,肥东县供电公司大力实施农网改造升级,开展10千伏配网线路改造,进一步改善网架结构和供电能力,新建10千伏线路21.8公里,增容配变14台、新增容量2850千伏安,为驴巴加工产业发展提供了坚强电力保障。

产业要振兴,电力来赋能。近年来,肥东县供电公司聚焦乡村特色产业,强化供电网格服务,建立重点客户微信群,及时受理用电诉求,快速处置电力故障问题,开辟绿色办电渠道,全力做好供电保障。

带动百姓共同致富

“电力足了,服务好了,我们生产的驴巴产品也得到了保障。”罗勇说。2009年,受父亲的影响,长期在外地工作的罗勇决定返乡创业,不断在驴巴产业上深耕,做大产业规模。为此,他积极引进现代化食品加工包装工艺,打造石塘驴巴品牌。在两代人的共同努力下,石塘驴巴先后获得“合肥市市级非物质文化遗产”“皖中片区招牌菜”“安徽老字号”等称号,品牌影响力持续扩大。

2019年,趁着网络直播的热潮,罗勇开始搞起了直播带货,加大线上推广力度,宣传石塘驴巴品牌,线上销售额持续增加。“现在每年驴巴销售额能达到1000万元,线上销售额能占到50%以上,深受省内外顾客喜爱。”罗勇说。

“随着石塘驴巴品牌名气越来越大,我们还增加了产品种类,开发了驴巴酱、驴巴饼等产品,不断扩大品牌体系。”罗勇说,现在他们开发的石塘驴巴产品多达9种,新产品销量也在逐年增加。

如今,罗勇还在肥东县城开设了一家石塘驴巴展销店,搞起了驴巴美食短视频制作,每年能吸引顾客2万余人次,带动社区14位居民就业,人均增收2万多元,带动周边群众共同致富。



用电调试



做好电力服务