

# 从「豆腐故里」到「奶酪小镇」，这对创业「父子兵」决定—— 打造中国人自己的优质奶酪

“美味的奶酪也遭遇‘卡脖子’问题？制作奶酪用到的凝乳酶竟是‘芯片’级的存在？近年来，随着中国消费者生活水平的提高与饮食观念的转变，素有‘奶黄金’之称的奶酪，逐渐为更多中国家庭所接受。但由于我国乳业起步较晚，中国干乳制品生产所需的原辅料、加工设备、核心技术等都存在被国外厂家‘卡脖子’的问题。李天福是目前国内处于业界前列的奶酪进口经销商之一——申囤商贸的创始人。从事了二十多年奶酪制品进口经销，李天福立志要为国人打造更适合中国消费者的本土化优质奶酪产品。带着‘90后’的小儿子李如兵，李天福在松江小昆山镇开始了自己的第二次创业。（本版图片由受访者提供） ◆记者 颜静燕



■李天福（右一）李如兵（左二）父子与外国合作伙伴合影

### 中国豆腐与欧洲奶酪

一湾淮水绕凤台，八公山下越千载。李天福便出生在有着“淮上明珠”美誉的千年古城——安徽淮南凤台县。

“我的家乡就在被誉为‘豆腐故里’的八公山脚下，小时候，村里几乎家家户户都会做豆腐。”谈到自己的家乡，李天福脸上流露出眷恋与神往。“豆腐出现在汉朝，距今已有2200多年历史，这是经过李时珍‘认证’的，他在《本草纲目》中记载‘豆腐之法，始于汉淮南王刘安……入饌甚佳也’。”李天福说，相传西汉时期，淮南王刘安为求长生不老之药，与方士们用山泉磨制黄豆，想以此培育丹苗，却不慎将盐卤落入豆汁中，竟变化出一堆雪白细嫩之物，这便是豆腐。

“有意思的是，欧洲奶酪和中国豆腐在制作工艺上，竟也有着异曲同工之妙。”这位浸淫行业二十年的中国初代“奶酪人”可谓“三句话不离本行”：“欧洲人的祖先多以游牧民族为主，马背上的族群居无定所，牛奶也好，羊奶也罢，易得是易得，但是稀里哗啦的液体，总是不好携带，也不好保存。加盐加热缩水，把这种液体动物蛋白固化就制成了奶酪。而传统豆腐生产工艺过程，首先是浸泡大豆使大豆软化，浸泡后的大豆磨浆，然后过滤将豆渣分离获得豆浆，煮蒸豆浆，再加入盐卤或石膏之类的凝固剂，使大豆蛋白质胶凝成型得到豆腐，并且可以衍生出各种豆制品。所以在欧洲，豆腐也被称为‘东方的奶酪’。”

而在李天福小儿子李如兵的记忆里，故乡的豆腐美食之于年幼的他来说，也是一道可以媲美奶酪的珍馐：

“淮南的豆腐品质好是出了名的，所以小时候总觉得豆腐是一种很奢侈的食物，我到现在还记得爷爷奶奶做的豆腐，口感绵软嫩滑。”很多年后，李如兵在品尝某些品种的奶酪时，惊讶地发现幼时留在记忆里的那种口感竟然出现在了奶酪上。“或许早在当年，就已经为我们家与乳制品行业的不解之缘埋下伏笔了吧。”

### 开启进口食品贸易之路

当然，对于25年前刚从“豆腐故里”来到上海打拼的李天福来说，“奶酪”还属于一个认知范围之外的陌生名词。

1998年2月，农历虎年的正月十六，李天福和妻子怀揣着对生活的美好向往，告别双亲和稚子，从淮南来到上海谋生。一位老乡给初来乍到的夫妻俩介绍了一份给餐馆酒家配送调味料的生意。凭着自己此前对食品加工行业的一定了解，加上为人诚信、踏实，产品质量好，李天福很快便在这一行业站稳了脚跟。渐渐地，李天福的客户越来越多，小到餐馆、便利店，大到连锁商超、五星级酒店，经营范围也从中餐原料扩大到了西餐原料领域。

“当时，很多五星级酒店西餐厅的行政总厨都是老外，他们有时想研制某款新菜式，但市场上找不到他们需要的特殊食材或调料，于是就来找我想办法。”李天福还记得，他最早接触国外乳制品厂家是从别人给他的一个网址开始的。“对方只给了那个公司的网址，我就试着自己发电子邮件过去洽谈，没想到还真的谈成功了。”

李天福回忆说，最开始因为要的货量不大，还要跟其他企业拼一个集装箱货柜。慢慢地，随着国内西式餐饮、烘焙等新业态呈现快速发展势头，乳制品消费也迎来了新一轮升级。商业嗅觉十分敏锐的李天福意识到，这是一片鲜少有人涉及的“蓝海”，便于2004年正式创立了申囤商贸，主营奶酪制品类进口经销，从此开启了进口食品贸易之路。

### “创二代”从基层搬货做起

从最初一个集装箱货柜的货要一两个月才能卖完，到现在一年就要进口

几百个集装箱的产品，可以说，申囤商贸见证了以奶酪为主的干乳制品在中国消费者生活中的普及过程。

事业上的攻，离不开家庭支持的守。一路走来筚路蓝缕的创业，有李天福的挺膺奋斗，也有妻子的濡沫相持，正所谓夫妻同心，其利断金。

妻子眼里的李天福是一位可能不记得自己生日，却绝不会忘记结婚纪念日的好丈夫：“他十分细心，责任心很重，怕事情多记不住，就写下来记在本子上，就连孙子孙女们的生日，他都要写在笔记本上。有时他晚上想事情睡不着觉，会爬起来写日记，一写就是十几页。”

当李天福的进口奶酪事业迎来快速发展期的时候，一位刚刚踏入社会的年轻人也在经历着社会的“毒打”。

2010年，20岁的李如兵开始帮忙家里的生意。和众多“创二代”一样，李如兵也是从最基层做起——给自家门店搬货。尽管当时的申囤规模并不大，只有十来名员工，但李如兵坦言，需要从搬货开始做，是自己从来没想到过的。“这和我想象的工作性质完全不一样，感觉工作好艰辛，社会也完全不是自己所想的那般美好。”现实越是艰难，李如兵就越发领悟到父亲创业的不易，也看到父亲身上值得他学习的闪光点：“父亲的坚持和韧劲，是他之所以能够取得如今成就的关键，也让我清晰地认识到，原来一个男人、一个父亲，肩膀上需要扛那么多的无奈。”

当传承的责任落到李如兵身上时，他深知：一代人有一代人的使命，从接踵前行到与父亲相互扶持，在中国的引领之下，更需紧守“创”字诀，将现代科技注入传统奶酪制作工艺之中，并融入中国美食文化元素，让世界品尝到具有中国特色的美味奶酪。

### 做中国奶酪的百年家族企业

近年来，中国奶酪行业开始进入结构型升级阶段。李天福也在进口经销业务当中发现，其实进口奶酪并不能完全匹配国内消费者的奶酪产品需求，消费者更需要适合国人的本土化的奶酪，需要生产商不断更新迭代研发新产品，满足国内消费者对奶酪的需求。

“特别是钙和蛋白质含量更高，不饱



■乐芙娜奶酪工厂生产的第一款产品：乐菲利娜芝士粉

和脂肪酸、矿物质相对更为丰富，整体营养含量更高的原制奶酪，受到生产技术较为复杂及成本较高的因素影响，更多的原制奶酪产品依赖于进口。”李天福坦言，原制奶酪是欧洲传统乳制品，与国内消费者的饮食习惯存在一定差异。“与其拘泥进口品类现状，不如自己打造更适合国人的奶酪品牌。”李天福决定主动出击，对国内干乳制品行业进行破局。

2020年9月，乐芙娜食品科技有限公司创立；2022年8月，位于松江区小昆山镇的乐芙娜奶酪基地开始建设；今年9月，基地正式封顶，“预计明年下半年，消费者就能品尝到产自上海小昆山镇的奶酪了。”李天福说，世界上很多知名奶酪都具有地域属性，比如意大利的巴马臣奶酪、法国的布里奶酪都是按照地区名字命名的。“我们希望未来可以有产品，在让客户记住它的美味的时候，还会第一时间想到，它产自上海小昆山。”

就如同在中国传承了两千多年的豆腐制作工艺，从挤浆到点膏的计量配比，从对气候、气温的准确把握，都十分考究一样，国外的奶酪制作技艺也是如此，那些代代相传的匠心和技艺是奶酪制作不可或缺的元素。“在奶酪生产大国意大利，很多知名的奶酪生产企业都是家族制的，有的甚至传承了几代人。”李天福希望未来乐芙娜也能像欧洲的乳制品企业一样，成为可以传承几代人的百年品牌。



■小昆山镇乐芙娜奶酪工厂封顶仪式现场