

大学生“手搓”中药馒头获千万投资

15个本科生还没毕业就“找”到工作

“同学们都过来看一看，我们的馒头里加了中药！”

去年夏天，湖北中医药大学门口的地铁站旁，一个女生卖力吆喝。面前的塑料桌上，摆着一个白胖馒头，掰开一个，里头藏着人参、茯苓、山药，咬一口，竟有清甜。

没人想到，这群学生的“手搓馒头”，一年后“搓”出了全国首条中药膨化颗粒示范产线。更没人想到，这支15人的本科生团队，年龄最大的不过2004年出生，最小的出生于2006年，不仅拿到了千万投资，并且还没毕业就“找”到了工作，手握企业30%的原始股份。

湖中医本科生“跨界”创业

严恒是项目负责人，湖北中医药大学药学院中药资源与开发专业大三学生。他第一次看到这个项目，是在学院创新创业比赛部门材料堆里。他翻到瞿领航教授团队的“中药膨化技术”，这项技术能把药材像爆米花一样“爆”成蓬松颗粒，去苦增甜。

“国家正加快推动药食同源产品产业发展，这个技术不能只躺在实验室里。”严恒找到瞿教授，从项目计划书、实验数据，到商业逻辑，把思路一点点落到纸上，然后“招兵买马”。

“我们不能随便凑人，要照着公司架构组团队。”严恒说。中药资源专业管原料，中药学、中医学把关配方，制药工程研究工艺，国际商务做推广。团队15个人，全部是本科生，横跨多个专业。

但做什么产品？全是空白。膨化颗粒可以做面包、做麻薯、做豆乳……“那就从最简单的开始——做馒头。”严恒拍板。

药学院大二学生董祺颖记得，第一次学搓馒头，在汉阳一家烘焙店后厨。早上8时，他们站在案板前一遍遍练，面团粘满手，和面、揉面、塑形……一搓就是一整天。“光学搓馒头，就学了1个月。”

更难的是调味。第一批馒头酸得掉牙——酵母多了。第二批咸得发苦——水盐没调好。他们像做实验一样记录参数：酵母多少克、发酵多久、蒸几分钟……反复试了半年多，终于满意。“就像做科研，一点点把参数摸透了。”董祺颖说。



中药材膨化与面粉等材料配比后制作的百合雪梨沙琪玛、人参核桃仁馒头等食品。 高文举 摄



团队在合作的烘焙店研发产品。

采访对象供图

地铁口摆摊月入7000元

但卖出去，又是另一回事。

去年夏天特别热。团队轮流作业，早上八九点做产品，下午三、四点到学校门口、地铁站、夜市卖，没课就去。

他们把摊子支起来，卖力吆喝，把切成小块的馒头一个个递到路人手里。董祺颖说：“很多人一听馒头里加了中药，第一反应就是苦。”有人将信将疑咬一口，“真的不苦，还有点甜！”

一个馒头卖两元钱，早上做、下午卖，绝不隔夜。董祺颖回忆，最难的一次，要赶两批货：下午学校卖一批，晚上社区再卖一批。从早八点到下午两点，6个人轮换揉面、塑形、上笼，终于赶出来。馒头做好了，她瘫坐在椅子上，“我们居然真的做出来了！”

这边忙着吆喝，那边在古籍里“寻根”。

何奕颖是团队里唯一的非医药专业学生，来自管理学院，负责宣传。她不懂中医，为了写公众号，就跑到图书馆翻古方。四君子汤、枇杷梨膏方……她对照现代配方一篇篇写。

鲜食易坏，团队做了微信小程序，改成“接订单”：头天接单，第二天现做，配送到寝室。“校内就建了5个群。”何奕颖说。海报设计配合二十四节气做宣传：夏天祛湿，秋冬补气，还科普什么体质吃什么。

一个月下来，“三天打鱼两天晒网”地摆摊，大家一算账——赚了7000多元。

“特别惊喜。”严恒至今难掩兴奋。这笔钱成了运营资金，但更重要的是，它给了所有人一个信号：这事，能成。

从“手搓”小作坊到千万投资

但小作坊式的“手搓”，终究走不远。

作为团队商务对接负责人，中药学专业的大三学生刘源，自去年起就开始推着项目往落地走。

“我们先依托学校平台，跟中百集团、武汉仟味食品谈合作。初步意向达成后，团队又参加了武创通路演讲比赛。”刘源回忆，台下坐着不少投资人，他把项目讲了一遍又一遍。

最终，海盛科技投资有限公司注意到了他们。“他们觉得我们

的技术是全国首创，几轮谈判下来，签了1000万元意向投资协议。”学生团队占股30%，15个人还没毕业就成了企业股东。目前已有三个学生正式入职。

投资到手，产品要进工厂、进超市。制药工程专业大二学生吕陈骊曲，任务是吧实验室配方搬上生产线。

“生产线跟实验室完全不一样。”第一次走进中百的豆浆生产线，他们想把药粉加到化糖罐里，结果药粉颗粒比滤网孔径大，直接把滤网堵了，生产线差点“停摆”。

后来，他们换滤网、调步骤、反复调试，终于做出了一款既保留豆浆细腻口感又带淡淡药香的豆乳。“那杯豆浆端出来的时候，我们几个人抢着喝。”吕陈骊曲笑着说。

人参馒头在中百仓储门店上线

6月9日，武汉中百仓储江夏中百广场店。李阿姨站在柜台前，拿起一袋人参核桃仁馒头，翻来覆去地看。“松软得很，还有股甜香，哪像放了人参？”她已是回头客。

柜台里的馒头，和一年前手搓的那些已不一样。工业化生产，标准化流程，但内核没变：把中药变成日常食物，让养生变得简单、好吃、不贵。

自今年5月1日以来，团队与中百集团合作推出的人参核桃仁馒头、薏仁山药面、四君子汤豆乳、沙琪玛等，在武汉30多家中百仓储门店上架，后续还将扩大到中百超市线上线下各渠道。

“我们也没想到，一个馒头里加了中药，能发展成一个新产品。”刘源说。

“这个项目是以赛促创的典型案列。”湖北中医药大学团委书记丁英平说，“以挑战杯等赛事为牵引，引导学生利用学校科技成果做研发，从市场验证到产业化转移，正是教育科技人才一体化的改革创新试点。”

在湖北时珍实验室里，瞿领航教授正带着团队加班加点地膨化人参等药材。54种中药的膨化工艺已经攻克，未来还会有更多。那些金黄色的蓬松颗粒，像一颗颗种子，正在这些年轻人手里，长出新的可能。

记者冯雪