



齐鲁晚报·齐鲁壹点
记者 李梦晴
通讯员 贾鹏 张梓琪

【早来枣好】 千年枣园让这座城更香甜

每年一到秋天，很多水果纷纷开始上市，满足人们的味蕾。

走进乐陵朱集镇千年古枣园，淡淡的枣香扑面而来，一棵棵枣树，枝干粗实硕大，枝条繁盛，或舒展或盘曲，姿态各异。金丝小枣挂在树上，如同一颗颗红玛瑙，晶莹剔透，摘下一颗，轻咬一口，肉质清脆，甘甜而略具酸味，果肉丰满，核小皮薄。

乐陵金丝小枣栽培始于商周，距今已有3000多年历史，作为金丝小枣原产地，全市小枣种植面积29.6万亩、核心区10.5万亩，域内千年枣树有1400余棵，500年枣树有1.4万余棵，素有“百里枣乡”的美誉。

作为土生土长的朱集人，朱集镇王双志村村民王洪泉和金丝小枣打了一辈子交道，从粗放型种植到枣树智慧大棚，王洪泉很是感慨。“以前一年都被绑在枣树林里，还总是担心下雨造成小枣开裂，如今建起了智慧大棚，不仅轻松了不少，而且小枣的品质上去了，这价格也上去了。”王洪泉告诉记者，去年，朱集镇和山东四季和顺健康产业有限公司达成合作，四季和顺健康产业有限公司计划4年建设1000亩枣林智慧大棚，智慧大棚使枣树种植发生质变，大棚安装有滴灌、防虫网等设备，可以通过手机APP控制防雨设备，实现了对小枣的标准化、智慧化、无公害管理。

千滋百味

在乐陵，总有一种味道让你沉醉

近年来，乐陵市委市政府高度重视金丝小枣产业发展，不断加大投入力度，优化产业结构，推动产前、产中和产后各环节协同发展，延伸产业链条，促进金丝小枣增效增收，提升金丝小枣附加值。

如果用一种味道形容乐陵，你会想到什么呢？是金丝小枣的甜香，调味品的调料香，马铃薯的糯香，还是……

9月，乐陵大地，夏天的炎热逐渐褪去，旷达的初秋华丽登场。朱集镇千年枣林的金丝小枣仍在贪婪地汲取着养分，积攒着甜蜜；位于铁营镇的扶贫大棚里，富含蛋白质的东亚飞蝗密密麻麻，脆香的油炸蚂蚱以它们为原料；热腾腾的枣发糕、金灿灿的黄面鸡、软糯的红枣莲子羹……

占地面积1172平方公里的乐陵，物华天宝，资源丰富，千滋百味。

民间谚语云：日食三颗枣，百岁不显老。《本草纲目》载：“枣味甘性温，……甘能补中，温能益气”。《本经》称：“枣能安中养脾，助十二经，平胃气，通九窍，益少气，少津，和百药”。乐陵金丝小枣营养丰富，不仅被称为“活维生素丸”，还富含钙、铁、镁、硒等各种微量元素，营养价值、市场价值有很大的挖掘潜力。乐陵立足枣业强链补链，做强冻干、枣酒、枣醋、酵素、枣营养元素提取等精深加工，不断提高小枣生产加工的专业化、规模化水平，提高产品附加值。

在山东百枣纲目(集团)生物科技有限公司的生产车间内，一颗颗金丝小枣被生产成为枣仁派、夹心枣等枣产品，作为乐陵小枣产业龙头企业之一，百枣纲目始终坚持“用好枣产业，健康全人类”的理念，近年来，他们加大与高校院所的合作，与高校签署战略框架协议，合作研发枣副产品精深加工项目，共同开发小枣高端产品，“我们成立了山东百枣枣产业技术研究院，目前本科以上学历20余人，其中硕士就有6名，不断加大科技投入，研究金丝小枣的营养功能、功能性元素，开发了酵素等一系列健康类食品，并且参加制定了枣酵素的行业标准。”公司销售总监马东超告诉记者，目前公司共拥有16项专利。

另一边，在乐陵市德润健康食品有限公司，红枣复合酶转化系统生产线正在建设，预计10月份建成，年底投产。

小枣对乐陵而言不仅是农业产品，更是一个历史、文化符号。

从把小枣当宝贝，到小枣“贱卖”、枣农砍树，再到现在市委市政府重视，实施枣树保护工程，运用新技术，引进金丝4号、无核2号等新品种，产业化水平不断提高，品牌越来越响。如今乐陵金丝小枣年产量达1.8亿斤，年产值23亿元，全市拥有枣制品加工企业30多家，合作联社22家，专业合作社221家，拥有枣酒、枣茶、枣汁、枣干、枣圈、夹心枣、蜜枣等三十多个加工产品，从业人员8.53万人，10余万人受益。

“乐陵枣产业将向绿色大健康发展，并有所突破，在三到五年的时间内，研发出三到五款精深加工枣产品，我们要做好

枣文章，讲好乐陵故事，努力在品牌建设上、硬件设施、产品品种数量与质量上、市场网络建设上实现新突破。”乐陵市农业农村局发展规划科科长张书通说。

【味都杨安】 激活世界味蕾

开门七件事，柴米油盐酱醋茶，调味料占据了日常生活的重要位置。

地处鲁西北平原，位于乐陵市东南部的杨安镇为全国调味品集散地的杨安镇，调味品占全国调味品40%的市场份额，已形成买全国、卖全国的格局，素有“中国调味品第一城”之誉。驱车行驶在杨安镇的马路上，打开车窗，便能闻到浓浓的调料香。

走进杨安镇调味品博物馆，五颜六色、味道各异、用途不一的产品，一包包、一瓶瓶整齐陈列。谁能想到，占据全国调味品市场半壁江山的杨安镇调味品产业，是由“小辣椒”生意衍生而来。据讲解员介绍，杨安镇自古就有种植辣椒的传统。20世纪70年代末，一些敢想敢干的农民，走村串巷收购辣椒，经过简单处理，做成辣椒干、辣椒面，千里迢迢跑到东北贩卖。从此，开启了杨安镇人贩卖调料原料的历史。几年后，出现了调料买卖专业户、专业村、专门加工厂，从卖原料到粗加工。

在博物馆，齐鲁晚报·齐鲁壹点记者见到了山东乐家客食品有限公司董事长王加新。提到调味品，他侃侃而谈，他见证了杨安镇调味品产业的兴衰，从王加新的经历中，我们也看到了杨安镇味商的底色和精神。

1977年，14岁的王加新拜师学艺，开始走南闯北，打把式卖艺变魔术，几年的卖艺生涯，不仅让他养成了吃苦耐劳的品质，也改变了他内向害羞的性格，更是让他在机缘巧合之下，接触到了调味品行业。

1981年，正在山西大同市演出的王加新巧遇采购茴香籽的杨安镇种子站站长史九正。第二年春节过后，19岁的王加新当上了种子站的业务员，开启了他40多年的味商生涯。

王加新说，第一代味商很辛苦，他们骑着车子带着粗加工的

调味品，沿街叫卖，最远甚至骑到了山海关。

1982年，东北一带的市场已经被开发，作为第二代味商的王加新坐着汽车，从河北到山西，再到陕西，拿到了2吨干姜粉的订单，开张了。之后，王加新常驻在西北一带，陕西、山西、宁夏、甘肃都留下了他的身影，更是收获了“西安通”的外号。

1990年，王加新组建了自己的企业——乐陵市杨安镇鑫鑫调料商行。然而，创业之路并不平坦，王加新被骗过钱，还曾经为了送货，在冬天被困在大山中，只能靠着车上的调味品和当地的村民换一些吃的喝的。2000年，山东乐家客食品有限公司成立。

作为山东老字号企业，如今的乐家客拥有两个工厂、京津两大办事处、原料基地，年营业额达1.5个亿元，产品更是出口美国、加拿大、新西兰等国家，激活了世界味蕾。

逆水行舟，不进则退，商场亦是如此，王加新在调味品产业深耕四十载，一直带领着乐家客谋求未来。“我们与山东理工大学、齐鲁工业大学、哈尔滨工业大学威海分校等高校合作，建立了研究生工作站，围绕‘药食同源’等课题进行研究，促进调味品产业的延伸、增加调味品附加值。”王加新说。

杨安镇因调料而闻名，也因调料而兴镇。杨安镇坚持“二产带一产、二产促三产、发展新六产，以调味品三产融合带动四美乡村建设”的特色定位，深化推进一批重点项目，全面提升调味品产业融合发展水平。目前，全镇有调味品企业213家，从业人员超过4万人，调味品产业经历过浮浮沉沉，初步形成了“科研平台+示范基地+企业+合作社电子商务”模式，发展集种植、加工、销售、研发等完整调味品产业链。

为了进一步抢占调味品行业科研技术制高点，围绕“壮大调味品产业集群”的目标，2019年，杨安镇启动了投资4.5亿元的调味品科技共享产业园项目。

截至目前，园区内签订入驻协议企业共7家，剩余车间2个，有15家企业正在积极洽谈，签订协议的7家企业正在设计装修效果图。”杨安镇党委书记蔡文峰介绍说，如今分别有山东恋味、华百邻食品、北京喜鹊食品、天味食品、财权粮油食品、鑫香园食品、山东我爱厨房食品等7家企业入驻，全部入驻后，固定资产投入约1亿元，年产值达10亿元，利税1500万。

(下转B03版)

