

“卖花椒面喽!”在乐陵市调味品博物馆,馆内四处飘香的调味味与充满乡土气息的吆喝声,瞬间将人拉回童年时代。从最开始的小辣椒生意,到占据全国调味品市场半壁江山,乐陵人上演了一出“无米亦能成炊”的好戏。

在乐陵市委的领导下,7月29日,乐陵市杨安镇凭借独有的优势,入选乡村振兴齐鲁样板省级示范区名单。他正搭乘调味品产业的列车,描绘出一幅产业兴旺、生态宜居、乡风文明、生活富裕的乡村振兴新图景。

## 白手起家,创造产业奇迹

# 让杨安味道香飘久远

### 全国四成调味品 从这里出发

孔子曰:“食不厌精,脍不厌细。”民以食为天,食以味为先。作为乐陵市调味品市场的核心区,杨安镇便是因调料而闻名,仅调味品企业213家,其中规模以上调味品企业52家,全国40%的调味品来源于此,素有“中国调味品第一镇”的美誉,真正形成了“买全国、卖全国”的调味品大格局。

为何在一个非调料品的原产地,能创造产业奇迹?谈及杨安镇调味的历史,杨安镇党委副书记孙长新娓娓道来。

1976年,杨安镇安子李村的杜占臣去东北学手艺,看到当地人喜食辣椒,一斤干辣椒卖到3块钱,辣椒面奇缺。这让杜占臣很是惊奇,要知道,当时杨安镇上供销社收购的干辣椒才6毛钱一斤,于是,他萌生了一想法:加工辣椒面,卖到东北去!第二年,他就将500元的辣椒面卖到了吉林四平,一下就赚了100元钱。后来,他干脆创办起燕凌干调食品有限公司,这也成为乐陵市第一个有限公司,编号001号。

“于是一传十,十传百,乐陵市的农民们争相效仿,做起

了辣椒面加工的生意。随着对调味品生意的不断了解,该镇开始从单一经营辣椒面扩大到经营各种调味原料。”孙长新介绍,两广的砂仁、四川的白芷,海南的胡椒,新疆的孜然,越南的八角,泰国、马来西亚、印度尼西亚的丁香、肉蔻等,都开始向杨安镇汇聚,乐陵渐渐成为了全国的调味品集散地,杨安镇也缔造了“无米成炊”的神话。

筚路蓝缕,白手起家,上世纪70年代,一些敢想敢干的杨安镇人,通过肩挑手扛开启了贩卖调料原料的历史。

### 从单打独斗 到抱团“飘香”

上世纪90年代,杨安镇调味品产业虽已初具规模,但多数以家庭作坊式运作,市场规模小抗压能力差,如何才能让杨安镇的调味品香飘中国?“唯有共同握拳,抱团作战才能赢得更大的市场。”孙长新回忆道,在市委支持下与全镇调味品企业达成共识的基础上,1996年5月,乐陵市调味品协会成立了,制定了章程,选举了领导机构。2014年,乐陵市调味品行业商会也相继成立。

此外,传统的原材料被现代的物流、信息所取代,市场交易逐渐萎缩,也迫使杨安镇调味品产业优胜劣汰,转型升级,从粗加工到深加工;从深加工到精加工;从精加工到创品牌;从卖品牌到卖文化,管理经营从“单打独斗”到开始转向股份、合资合作,由“本地蜈蚣本地拱”开始转向诚招天下客。

凤凰涅槃后的绚丽辉煌,就在那时衍生了很多全国产业先锋的企业,“乐家客”便是由1986年的夫妻店,杨安镇鑫鑫调料商行起步,于2000年成立乐家客食品有限公司发展到现在,成为拥有近亿元固定资产、员工200余人、日产各种调味品50吨的德州市农业产业化重点龙头企业。

跑运输出身的崔俊良,卖掉车队投身调味品产业,四处寻找独门秘方,实现食品工业化,一举撕掉杨安镇小作坊生产的标签,并最终成就了今天的山东飞达集团,成为一个以生产各种调味品为主导的省级农业产业化龙头企业,与康师傅、统一、华龙等企业成为长期的合作伙伴。

为了进一步打造品牌,形成合力,积极推动全镇调味品的整合,2018年成功注册了“味都杨安”集体商标,“凡是遵守协会章程,都可以免费使用这一商标。这就形成了全镇调味品发展大格局。”孙长新坦言,这样以来不仅约束了企业向更高质量更高规模上发展,还在市场上打响了“味都杨安”的知名度。“无论是哪个公司的产品,各类质量检测必须达标,只有无公害调味品才能使用集体商标,此举不仅凝聚了人心,更为消费者提供了优质放心的产品,截至目前,共有82家企业使用集体商标。”

现如今,杨安镇产品涉及辣椒、火锅料、香辛料等调味



杨安镇调味品产业区。齐鲁晚报·齐鲁壹点记者 马志勇 摄

品和脱水蔬菜、方便面料(酱)包等12大系列200多个品种,畅销30多个省市、自治区,并出口70多个国家和地区。

### 调味品产业 为乡村振兴“增味”

中国味道看乐陵,乐陵味道在杨安。为了扩大知名度提高市场影响力,2016年第一届调味品产业博览会在乐陵开幕,从最初的仅有本地企业布展到如今全国驰名调味品企业前来站台宣传,再到逐年增长的交易额,乐陵的每一步都走得踏实且铿锵有力。“第四届中国(乐陵)调味品产业博览会召开在即,在此次博览会期间除了邀请各客商参加展会以外,山东调味品协会、两岸经营者俱乐部、两岸调味品行业产业联盟成立等事项均在博览会期间举行。”孙长新说,食品永远是朝阳企业,但是味道需要不断的创新,唯有加强交流合作,才可实现多方共赢。

杨安镇紧紧抓住调味品特色主导产业核心,在探寻乡村振兴之路上,更是走上了快车道,近日,杨安镇成功入选齐鲁样板省级示范区,如今的

杨安镇形成了调味品深加工的全产业链条,调味品产业更是为齐鲁样板打牢了基础,在距离镇政府不足一公里处,20万平方米的调料品产业孵化中心正在建设中,以北部吴北斗大教堂、中部调味品博物馆、小镇会客厅、南部惠王家、夷王家为文化依托,争创国家3A旅游景区,推进乡村振兴宜居项目,让村民住上了楼房,在家门口实现了就业,杨安镇三分之二村民均从事与调味品相关工作。

村民的腰包鼓了,脸上的笑容变多了,“别的镇的村民都是往外走,我们镇都争着回来。”孙长新开玩笑地说道。如今,再提起杨安镇已不仅仅只有调味品这一张名片,而是早已成为乡村振兴的先行者。

在杨安镇调味品博物馆的墙上写着这样的一段话,“有一个地方,历经千年依然内外兼香,有一种味道,让蝴蝶都会爱上厨房,驻足杨安,唇齿留香……”就如话中所说,一代又一代的杨安镇人传承革新,砥砺前行,从小到大、从大到强,让杨安镇味道越飘越远。

(齐鲁晚报·齐鲁壹点记者 贺莹莹 通讯员 王志)



杨安镇调味品博物馆。齐鲁晚报·齐鲁壹点记者 马志勇 摄