

太原品牌 品牌强市



杏脯、杏干、杏酱、杏片、杏汁、混汁、清汁、杏仁罐头、杏仁油……来到位于清徐马峪乡后窑村榆古路6号的杏福佳食品有限公司，映入眼帘的就是各种各样以清徐沙金红杏为原料制作的特色产品。

面对自家的产品，杏福佳食品有限公司董事长曹学斌高兴地说：“通过这些特色产品，我们不但打开了农产品滞销的瓶颈，还让沙金红杏走出清徐，名扬海外。”

杏福佳沙金红里启新程



色泽比对



清洗检查



严格品控



添加配料



帮扶就业

让红杏走出山西

清徐沙金红杏是清徐县的特产，它以其独特的口感、极高的营养价值成为享誉三晋、名扬海外的珍稀果品。

红杏是出了名的难以保存。如何长时间保存红杏，让沙金红杏走出山西？曹学斌始终在琢磨着、思考着。

2001年3月，曹学斌凭着手中仅有的2.6万元开始创业，厂址位于清徐县马峪乡后窑村。这里依山傍水、杏果飘香、交通便捷、没有污染，正适合生产绿色生态产品。

接水电、买设备、进原料、雇工人……资金严重不足成为曹学斌创业初期的最大瓶颈。常常是规划好第二天要去进货买设备，到前一天晚上却发现资金还没有着落。

老曹度过了最艰难的日子，而时间也回报了他喜人的成绩，他的加工厂实现了当年投产当年见效。首批生产的2000多箱杏汁，口感厚重醇和、美味甘浓，很快被一抢而空。

之后，老曹不断创新研发技术手段，现已研发出杏脯、杏干、杏酱、杏片、杏汁、混汁、清汁、杏仁罐头、杏仁油、杏罐头、杏福酒等系列产品，广受消费者青睐。

坚持质量赢口碑

从刚开始做饮品，曹学斌就认准一个道理：“产品质量上不去，什么都是假的。”为了保证质量，老曹第一步就狠抓原料源头。“说起罐头，大家的反应都是，不好的水果才会被拿去做成罐头”。曹学斌说：“其实，要想做好罐头，对水果的质量要求会更高。”老曹买杏，除了个头大小没有要求外，质量要求非常严格。“我的罐头是不加防腐剂的，要是原料不好，很容易腐烂。”

在防腐方面，老曹始终坚持物理消毒，坚决不用防腐剂。“如果添加防腐剂，产品的成品率基本在95%以上。”他告诉记者，“可我采用高温消毒防腐，受工艺和操作人员熟练程度的影响，成品率最高也就在93%。这一里一外的损失，并不是一个小数字。”

老曹的坚持没有白费，“杏福佳”出色的质量赢得了越来越好的口碑。最近，上海一家企业主动联系老曹，希望老曹能帮他们加工产品。对方坦言，找到老曹，就是看准了“杏福佳”出色的质量。最后，这位负责人说：“老曹，我相信你的人品。”

带动了乡村振兴

随着沙金红杏品在全国市场的影响力越来越大，如何把企业做大做强便成为曹学斌的首要任务。

“企业必须要有强有力的基地建设作支撑。”为了激发农户的种植热情，扩大种植面积，曹学斌决定采取“合作社+农户自主经营+农科站技术指导”的模式进行。

基地产品的销售途径，采取适宜基地规模与特点的“协会+文旅+加工企业”三位一体模式进行。农产品销售协会采用订单销售、团购网销模式协助果农销售。文化旅游局通过节庆活动等对沙金红杏作大力宣传，吸引游客观光采摘，宣传当地传统文化，增强产品知名度。加工企业作为根据地、大本营，通过吸引客户参观旅游、实地品尝，带动产品销售。

通过系统化运作，沙金红杏这一乡村产业发展势头良好，呈现出星星之火快速燎原的新气象。同时，“杏福佳”还辐射带动当地发展了6000亩优质沙金红杏基地，汇集果农2500户。创新带动创业，创业拉动产业，产业带动就业，就业更为乡村振兴注入了强劲动力。

摄影 柴杰梁 文字 张勇

