



严格品控



绿色山杏



色泽比对



添加配料



品种丰富

## 2 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。”

## 3 带动了乡村振兴

随着沙金红饮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

# 杏福佳 沙金红里启新程

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。”

## 1 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。



成品装箱



清洗检查



帮扶就业



原汁原味



紧张生产



生态果林