

# 小小调味品“扛”起大责任 两代人40年 坚守“花椒事业”



12月21日，孙丰亮正在检查调味品原材料的质量。

“凡是加工成粉的产品，你必须亲眼看着加工，这样产品质量才能掌握在自己手里。”上海客商的话，一直影响着孙丰亮的“花椒事业”。

69岁的孙丰亮在调味品行业奋斗了40年，淄博市淄川峪林调味品食品厂（以下简称“峪林调味”）亦凝聚了孙氏父子两代人的心血。他们用40年时间，不但让淄川香花椒享誉全国市场，还帮助了当地农民增收。

今年，峪林牌香辛料系列调味品成为第五批“山东省知名农产品企业产品品牌”，这给峪林调味的发展、香花椒的采摘、农民的增收，都带来了新的契机。

## 淄川有种香花椒

“以前，咱们农民没有什么收入，全靠采摘一点花椒贴补家用。虽然，采摘花椒非常辛苦，但是大家都有收益。”峪林调味的老厂长孙丰亮说，目前，根据他掌握的数据，淄川的花椒有一半是峪林调味收购。

40年来，孙丰亮只做花椒购销和加工这一样生意。淄川有一种非常特别的花椒，当地人称之为香花椒，颜色虽然不如著名的大红袍花椒鲜亮、好看，但是有一股特别的香味，让人印象深刻。

“花椒的品质主要取决于麻味素和芳香油。香花椒非常适合在淄川山区气候下生长，首先是昼夜温差大，其次树种透光性好，还耐贫瘠。我们淄川当地使用土杂有机肥的习惯，也决定了香花椒的香味特别醇厚。”淄川区农业农村局副局长李海泳告诉记者。

孙丰亮说，至今还有上海的生产厂家来订货，指名要淄川特产的香花椒。由于目前的收购量只能保证峪林调味自身生产，无法满足客户的需求，他们只能婉拒了这单生意。

“我们现在面临的问题是采花椒的人越来越少，为了保证我们的使用量，现在不得不扩大收购范围，同时增加了不少收购点。”孙丰亮告诉记者，花椒的采摘需要技巧，目前，淄川花椒的市场价格不足以吸引劳动力进入采摘环节，因此，面临无人采摘的局面。

在花椒粒生长的位置有两根很长的刺，采摘的时候，一不小心就会被刺扎到，有时候，整条胳膊都会麻。因此，现在在很多老年人在采摘花椒的时候，直接连枝砍下，这样方便安全，却影响了第二年的产量。这种情况让孙丰亮心疼不已，但是他也没有想到很好的解决办法。

“我一直考虑使用机械来进行采收，这样可以节省人工成本，也能提高效率。”孙丰亮

告诉记者，他对先进设备的渴求度非常高，只要市场上出现先进的设备，他们就会第一时间购置。

比如，他们刚刚购置的色选机，通过电脑控制机器，来对花椒进行筛选，将成色不好的花椒筛选出来。以前十几个人一天的工作量，现在这台机器一个小时就能完成。

“解放出来的劳动力，并不是就下岗了。我们可以发展更多的产品，让工人们从事技术含量更高的工作。”孙丰亮说，作为以花椒起步的峪林调味，现在产品已经达到了上百种。一路走来，峪林调味始终以诚信为原则，以良心为准则，坚守自己的底线。

## 香花椒的第一个大单

“我跟书记说，还是让我一个人去吧。遇到事，我对付得了，也吃不了亏。”1981年，孙丰亮代表公社去东北跑业务，第一趟跑的是黑龙江省海林市。孙丰亮年轻的时候练过功夫，脚底下也利索，常年出门在外，看人看事也不迷糊。当时，听说其他公社好几个人出去跑业务都吃了亏，他明知山有虎偏向虎山行。

“那时候，出门做买卖随身都得带着介绍信。”孙丰亮是一员“福将”，还没开张就遇到了一位贵人。

当时，孙丰亮刚刚住进林海市的招待所，与一位干部模样的人住一个房间。孙丰亮当年刚刚30岁，身上有功夫，也不惜力气，就帮人打水倒茶。

对方看孙丰亮干净利索，就问他来东北做什么？孙丰亮实话实说——就是来卖花椒皮。

“我看着不像，你要真有的话，我要一吨。”原来，这位干部模样的人，其实是一名供销社主任，正好来林海市办事，阴差阳错遇到孙丰亮。此时，孙丰亮拿出了介绍信，就这样，一笔大买卖轻松谈成。

时隔多年，孙丰亮依然记得当时他把这笔订单带回村庄的喜悦。“咱农民靠种地，一年也挣不着几个钱，全靠采摘点花椒，去供销社换点油盐酱醋。”

孙丰亮带来的这一吨花椒的订单，当年就给黄家峪公社带来了3000元现金收入。当时一斤花椒1.5元，这一吨就是2000斤，这么大的一笔订单，让公社书记惊喜不已。

从此，淄川花椒的香气就从深山老峪飘进了东三省，并由此飘向北上海等大城市。

## 峪林调味的发展之路

“乡村振兴需要资金介入，我们要把单打独斗改成集团作战，把农民培养成为产业工人。”孙丰亮之子孙雷告诉记者，峪林牌香辛料系列调味品获得第五批“山东省知名农产品企业产品品牌”称号，孙雷手中又多了一张帮助农民脱贫致富的好牌。

今年41岁的孙雷，20年前从父亲手上接过这份事业。“峪林”这个品牌，凝聚了他们两代人的心血。峪林调味源自原淄川社会福利调味品食品厂，产品主要是淄川区原黄家峪乡生产的花椒。

2002年，在家人和有关部门的支持下，孙雷邀请待业在家的同学一起，重新注册成立淄博市淄川峪林调味食品厂。创业之初，他拿出了自己的全部积蓄，又当老板又当工人，进货、加工、设计、包装、销售……每一个环节都渗透了他的心血和汗水。

经多方筹集资金，他们投资500多万元新建了厂房，建起了原材料室、包装室、成品室、化验室等，购置了粉碎机、封口机、全自动包装机等机器设备，工艺水平不断提高，产品质量稳步提升。他们尤其重视产品质量，配置了各种检验设备，并顺利通过了省技术监督局QS认证，成为淄博市质量协会会员单位，使工厂走上了正规化、

现代化的发展道路。

由于重视产品质量，也为了适应现代生活的发展和现代人的口味，他们借鉴和引进了上海调味品厂等先进企业的配方和包装，并融合地方特色予以创新，在主打产品花椒生产的基础上，开发生产了炖肉、烧烤、原料、粉料等系列调味品100余种。包装也细分为袋装、瓶装、餐饮装三种，最近又增加了“高大上”的研磨系列。近年来，峪林产品已成功进入家乐福、沃尔玛等多个大型超市，立足山东、面向全国，进而在国内外全面打开了销路，深受消费者的喜欢和信赖。

## 承担起企业的社会责任

“如今，对于零散农民的花椒，我们该不该收？收，就要增加成本和风险；不收，就会让信任我们的农民失望。这种情况，我们该怎么办？”今年，花椒收购面临前所未有的困难，淄博市淄川峪林调味品食品厂厂长孙雷提出了一个很尖锐的问题。

“国家对食品行业的要求越来越严格，调味品也不例外。每收购一批调味品，都需要化验合格后才能入厂进行生产。收购的每一批花椒，都需要供货商提供证明，再由峪林调味抽样送去检验。”孙雷告诉记者，越是收购大批量的花椒，越能保证原材料质量并降低检验成本；但如果零散收购，花椒批次增多，农民又不能提供检验报告，也不可能负担检验费用，这势必增加峪林调味的检验费用，也增加了收购不合格花椒的风险。因此，收不收农民手中零散的花椒，成了考验他们的一道难题。

“建厂之初，我们主要的目标之一就是解决淄川东西部山区农民销售花椒的困难现状。如今，我们峪林调味逐步走上了正轨，越做越大，我们不能因此抛弃山区的农民，不能眼睛里只有大供货商。我们哪怕自

己少盈利、多麻烦，也要一如既往地解决东西部山区农民销售花椒的困难。”孙雷的这段话，让父亲孙丰亮彻底放了心，现在他可以将峪林调味的重担交给孩子了。

峪林调味的发展，同时也带动了一大批农村有志青年的成长。来自太河镇前沟村的孙启文在峪林调味工作了15个年头，只有中专学历的他已经成长为大区经理。同样的例子还有很多，来自岭子镇林峪村的靖震午，在峪林调味工作了10年，从毫无销售经验的小员工，成长为独当一面的办事处经理。

在企业发展的同时，不忘回报社会。捐助贫困学生、帮扶贫困户、支援灾区；高青芹菜滞销，峪林调味购买回来免费发放给淄川市民；赞助青联书屋，让农村的孩子也能读到优质的图书。

峪林调味采用“公司+订单+种植户”的模式，在市区镇有关部门单位的指导和帮助下，和村委会统一签订种植合同，有力带动了花椒种植户的脱贫增收。

峪林调味先后被山东省政府认定为农业产业化省级重点龙头企业，被淄博市政府认定为农业产业化市级重点龙头企业；被淄博市工商局评为市级“消费者满意单位”“五星级文明生产单位”；同时由于讲承诺、守信用，2007年被评为市级“守合同，重信用”企业。“峪林调味”品牌知名度不断提高，2007年被评为山东“十佳调味品”，被指定为中国饮食文化节大会专用调味品。孙雷也被农业部、共青团中央联合授予“全国致富带头人”称号，被山东省农业厅、共青团山东省委联合授予“山东省农村致富带头人”称号……同时，孙雷还成为淄川区第十一届政协委员、淄川区第十二届政协常委，担当起更多的社会责任。

大众日报淄博融媒体中心记者 李波 通讯员 陈珊 李本玉