

天味食品:到偏远贫困山区采购好原料

谭丽莎 本报记者 龚友国

“到山区采购原料也是直接给农民增收扶贫。”天味食品原料技术部经理郭川川以肯定的口气向记者介绍道:我们采购最好、最具特色的农副产品,基本上都在偏远的地方。而众所周知,偏远的地方基本上都是经济落后的贫困之地。

2018年冬天,天味食品与贵州省毕节市大方县政府签订了为期3年、每年1000吨以上的辣椒收购合同。根据这份合同,天味食品将大方县作为公司的辣椒采购基地,保证每年以保底价收购当地农户的辣椒,并给予当地扶贫公益金,鲜辣椒每吨100元,干辣椒每吨200元,这仅仅是天味食品在全国食材采购中的一个地点而已。

给“大方椒农”吃颗定心丸

正值辣椒成熟季节,天味食品在大方县采购鲜辣椒会是一番怎样的景象?近日,记者专程前往大方县一探究竟。

位于贵州省西北部的大方县距成都约500公里,地处云贵高原向黔中山原丘陵过渡斜坡地带,境内山峦重叠、沟壑纵横,地貌破碎、土地贫瘠。由于地处偏僻,又是喀斯特地貌,当地长期经济落后,农户陷于贫困,好不容易去年才摘掉国家级贫困县的帽子。但该县辣椒种植历史悠久,已有400多年的种植历史,其特殊的气候、土壤等自然条件,造就了“大方皱椒”肉质肥厚,又辣又香的特色,在封建时代成为进贡朝廷的贡品,所以又称“贡椒”。2008年,中国食品工业协会授予大方县“中国皱椒之乡”称号;2013年获国家农业部“地理标志产品”认证,2015年获得贵州出入境检验检疫局省级出口食品农产品质量安全示范区,2017年被国家质监总局授予国家级生态原产地保护示范区。

据大方县委、县政府有关资料显示:2018年,为改变传统低效玉米种植习惯,进一步扩大特色优势经济作物生产规模,大方县完成新增辣椒种植5万亩,年产鲜椒11.85万吨,产值2.37亿元,带动贫困户3993户13279人脱贫增收。毫无疑问,种植辣椒是大方县农民“钱袋子”的重要来源。

记者来到大方县达溪镇的辣椒种植基地,举目望去,大大小小的地块上,辣椒植株上密密麻麻挂满了鲜红的辣椒,一个个足有20多公分长,一些村民正提着口袋弯腰采摘。他们告诉记者,一个人一天能采摘三四百斤,能挣到100多元采摘费。在羊场镇桶井村举利专业合作社,记者看到在一间高大宽敞的库房内,一群妇女正围坐在一堆红辣椒周围,双手快速地扒拉,把有瑕疵的辣椒挑拣出来,上好的辣椒则装进透气的大口袋里,一袋袋整齐



排列,准备装车运走,屋外已有大货车在此等候。记者注意到,库房的墙壁上,还挂着大幅的横幅,上面写着:“天味食品力促辣椒产业发展,助推大方县脱贫攻坚!”很显然,这些红辣椒是天味食品所采购的。

羊场镇桶井村举利专业合作社总经理陈丽告诉记者:由于天味食品对辣椒品质要求很严格,所以从田间地头收购回来的辣椒,他们还要仔细挑选一遍。而且,当天收购回来的新鲜辣椒必须当天完成装车连夜上路,装车时不得踩踏挤压,运输过程采用“高栏车+排气筒”的方式,以保证辣椒完好无损运送到在成都的公司。

据陈丽介绍:相比其他地方的辣椒,大方皱椒价格更昂贵,但天味食品还是愿意大量采购。“他们最看重的是品质,之前对我们的辣椒进行了100多个项目的检测,合格之后才决定采购的。”她说,几年前天味食品就开始与她合作了,只是数量没有现在大。今年公司给她的订单是1700吨。

大方县农业农村局农业科研技术推广中心主任熊贤志在接受记者采访时说:种植辣椒是大方县的传统优势产业,也是农民脱贫增收的重要手段。“我们这里的农民很勤劳,他们不怕吃苦受累,但最怕的就是辣椒种出来没人要。如果卖不出去,连喂猪都不行。所以,像天味食品公司这样,与我们签订收购合同,保证一定数量的收购,就等于给农民吃了‘定心丸’。”他高兴地说。

“再远也要找到你”

天味食品原料技术部经理郭川川曾做过公司的采购员。他告诉记者,近年来由于城镇化进程加快等因素,一些久负盛名的农副产品产区已经萎缩。比如成都周边的二荆条辣椒、四川汉源的花椒等等,现在数量都很少了。要想买到上好的原料,必须到偏

远的地方去。

为了买到优质原料,郭川川和他的同事们没少去那些遥远偏僻的贫困之地。他还记得,为了到凉山州金阳县收购青花椒,他们到了凉山州西昌之后,又在弯弯曲曲的山路上驱车8小时才到达目的地。在与越南接壤的云南文山壮族苗族自治州马关县收购小黄姜,在云南大理州巍山县马鞍山收购野生食用菌,在贵州遵义市湄潭县收购小青椒,在四川凉山州盐源县收购南花椒,在新疆巴音郭楞蒙古自治州焉耆县收购皱皮椒,在四川甘孜州丹巴县和阿坝州茂县收购红花椒,在甘肃金昌、武都、天水收购红辣椒……哪一次不是千辛万苦,又满载而归?为了买到品质上乘的原料,天味食品公司的采购团队不惜东奔西走,远赴全国各地,乘火车、坐大巴、赶夜车,或者是自己开车,经常把汽车跑坏(有一次汽车的四个轮子竟然跑烂了三个)。“虽苦虽累,但收购到了优质原料,又给这些贫困地区农户们送去了钱,内心还是很高兴的,感到值得。”他说。

郭川川还讲了这么一件事:有一次他们听说河南有上好的小米辣,于是派人前去考察采购。殊不知到了河南,找了不少地方却没有找到。后来又打听到是在山东,于是又去山东寻找。他们四处打听,终于在一个邮局碰到一个知情人,得知在山东济宁市的金乡县有优质的小米辣。踏破铁鞋,总算是如愿以偿。

据了解,天味食品在全国各地的大宗农副产品原料采购基地有二三十个。对于辣椒、花椒、青菜、萝卜等大宗农副产品原料,他们均是直接到产地收购,以避免中间环节可能出现的风险。在这些农副产品的生长过程中,公司还会派遣专业监管团队到现场去,对生产环节进行抽检;收购季节,更会派出专人去现场蹲点,从源头把好食品安全第一关。

频繁遭人诟病,被指味道变差了,原因是为了降低成本,弃用贵州等地的好辣椒,改用价格低得多的其他地方产的辣椒。

在位于成都市双流区西南航空港街道的天味食品公司大楼里,醒目的位置立着一块牌子,上面赫然写着几个大字:“苛刻 坚守好原料”。公司副总经理何昌军对记者说:“这是我们的核心价值理念。无论是合作伙伴,还是公司员工,都必须认同这一理念,绝不含糊。”

天味食品对原辅料进货标准近乎苛刻,早已是名声在外。就说做泡酸菜的青菜吧,根部要削干净,不能有一点老茎和黄叶,也不能抽茎,抽茎就意味着菜老了。如果发现这些瑕疵,即使已经开始卸货了,也要马上退回。诸如此类,不一而足。

而如此的苛刻完全是为了让消费者更满意。天味食品的董事长、总经理邓文常说:“我们必须把最好的食材、最优的口感呈现在消费者面前,好味道始终如一。”“每一袋成品都是一份灌注天味真心的礼物。”

近年来,我国的复合调味料市场呈现出快速增长态势。作为门槛不太高的完全竞争性行业,川味复合调味料生产企业众多,竞争十分激烈。天味食品靠什么取胜?靠的就是“最好的食材、最优的口感”啊!

食品工程专业出身的邓文,凭着近20年来心无旁骛,率领天味食品的一班人马,专注于川味复合调味料的研发、生产和销售,迄今已自主研发出“大红袍”、“好人家”、“有点火”、“天车”等品牌的9大类100多个品种的产品,包括火锅底料、川菜调料、香肠腊肉调料、香辣酱等等,主要用于百姓家庭和餐饮企业的烹调所需,赢得了众多消费者的青睐,名副其实地发展成为以火锅底料和川菜调料为主导的大型川味复合调味料领军企业。

今年4月16日,天味食品在上海证券交易所成功上市,成为A股首家川味复合调味料企业。这是对天味食品极大的鼓舞和激励。邓文表示,公司上市后,要进一步拓展市场,实现收入与利润的同步、持续增长,各项指标和规模要再上一个新的台阶,牢牢锁住龙头企业的地位。

坚守好原料 赢得大市场

当天味食品不惜远赴贵州大方县大量采购质优价高的“大方皱椒”之时,某些辣酱生产企业却

