

从土特产到金名片 百年“安昌酱货”焕发共富新活力

天下酱业，无绍不成。在绍兴“三缸”文化中，酱缸以千年传承、醇厚风味，成为越地饮食文明的鲜活注脚。而柯桥区安昌街道的酱制品产业，正是绍兴酱缸文化的集大成者。

尤其是2025年入选浙江省土特产精品培育试点后，安昌街道更是全力推动酱制品产业规模化、标准化、品牌化发展，全产业链年产值上升到6.87亿元，百年土特产在全面推进共同富裕的新征程中焕发新活力，书写传统产业现代化发展的安昌答卷。

踔厉奋发，勤耕不辍。今年，安昌街道又开始争创“酱富安昌”市级共富片区，向着年产值突破10亿元、带动村集体经济增收2500万元以上、实现3000个以上就业岗位的目标奋力前行。



安昌镇貌

■ 金燕翔

历久弥新的百年土特产

一方水土养一方风物。相传，绍兴酱味为越国大夫范蠡所创，此后在越地绵延千年，绍兴安昌人更是不断传承和完善手工制作工艺，进入腊月，家家户户都会制作腊肠、鱼干等特色酱货。近年来，这一独特的水乡风情，也成了安昌古镇吸引游客、促进消费的重要载体。

但热闹背后，产业发展的瓶颈如影随形。长期以来，安昌酱制品以家庭作坊、个体经营为主，存在小散弱、标准不一、质量参差不齐、品牌分散等问题，且过度依赖“老师傅”的经验传承，难以形成规模效应与市场竞争力。如何让千年酱艺跳出“作坊式”发展困境，从“土特产”迈向“大产业”、从“经验传承”转向“标准引领”，成为安昌酱制品产业破局升级的关键命题。

破局之路，始于品牌，成于抱团。2022年，在安昌古镇腊月开斋仪式上，“安昌金酱”区域公共品牌正式成立。随后几年，安昌街道通过成立安昌酱制品服务指导站、引导传统作坊抱团升级、举办酱制品大赛等组合拳，让“安昌金酱”逐渐成为高品质酱货的代名词。



蔬香安华共富直播平台



仁昌酱园

品牌赋能，激活一池春水。这两年，安昌街道迅速涌现出哈哈香肠、仁昌酱园、松盛园、董仁记等一批知名酱制品企业。“以前没有名气，手艺再好，也只能做做回头客。”柯桥区酱制品行业协会会长成诚说，“现在只要亮出‘安昌金酱’的品牌，商超都会主动来对接。”

而这只是第一步。2024年，安昌街道联动行业协会与重点村社、企业和共富工坊党组织成立“酱富安昌”产业链联合党委，以链上党建为抓手，通过开展金酱品牌、展销中心等多个项目建设，全力推进“酱富安昌”共富联合体创建，持续激发区域酱制品产业动能。

目前，“安昌金酱”共富工坊展销中



柯桥区共富工坊产品展销中心

心已建成投用，仁昌酱园、安华等5个共富工坊落地生根，强村富民基金同步设立，“订单到坊、利益到户”的分配模式让农户从“单点获利”转向“链条增收”，目前已带动350余人就业，村民年均增收5000元，村集体经济年增收达150万元。

砥砺前行，“安昌有礼”酱制品机场专柜落地杭州萧山国际机场，2025年，“安昌酱货”作为绍兴市唯一代表在浙江省农业博览会上做专场推介，同年又入选2025年浙江省土特产精品培育试点项目名单。

有了政策支持，安昌街道发展酱制品产业的步伐越发稳健。眼下，安昌街道共有10余个总投资3800万元的酱制品全产业链项目在推进建设中，涵盖从原料到销售的全产业链协作链条。

抱团发展的片区化产业

改善人民生活，是经济发展的落脚点。土特产产业的发展，最终目的是助农增收。在省级土特产精品培育试点项目的基础上，安昌街道又启动了“酱富安昌”市级共富片区建设。

据介绍，“酱富安昌”市级共富片区包含6个行政村和1个社区，并根据资源禀赋打造“一村一味”：古镇作为文旅窗口负责流量导入，安华村建研学中心，海盐村设电商直播中心，大和村落地酱制品冷链物流中心，盛陵村布局酱制品标准化制造中心……

“产业发展，如果光靠企业自身，总存在小散弱、品牌力不足等发展瓶颈。如今，站在城乡一体融合发展的新高度，将村社、链主企业、行业协会、国企、院校、金融机构等整合起来，形成片区化产业体系，势能完全不能同日而语。”安昌街道相关负责人说。

企业的感受最具说服力。走进盛陵村酱制品传承中心共富工坊，只见绍兴董仁记食品有限公司建成的崭新自动化生产线正隆隆作响。“因无需操心土地、厂房等基建，我们是轻装上阵，生产线调试结束就开足马力，预计年产量可达8万公斤。”现场负责人说。

值得一提的是，盛陵村酱制品传承中心共富工坊原是一座旧厂房。改造利用后，仅绍兴董仁记食品有限公司生产线就可为村集体经济增收近30万元，还能带动20多个村民就业。

海盐村正在建设的酱制品直播创新基地，也备受片区其他村社的关注：“同属共富片区，今后我们将共享资源，让安昌酱香飘得更远。”安华村党委书记寿君君说，“我们村主要发展农科型研学，有酱货，也种植蔬菜，今后都可以通过直播基地拓展客流。”

产业协作要顺畅，机制保障是关键。“酱富安昌”产业链联合党委创新推

出“月商季面”工作机制，已协调解决各类关键问题20余个。同时，依托统战力量深入挖掘社会力量，已联合国企、院校和金融机构共建“先锋驿站”，举办共富市集活动40余场，签约帮带项目12个。

在公共服务设施提升上，安昌街道也进行了片区化谋划：在安华村、海盐村、长乐村合力打造乡镇级生活圈的基础上，大和村、盛陵村和大山西村侧重谋划“一老一小”融合服务场景，盛陵村则进一步建强游客服务中心。

人才引育也在同步推进。通过“校村社企培”机制，“酱人计划”常态化为酱制品生产经营户进行食安、非遗、电商专项培训，助力培育出酱制品技能能手66人，非遗传承人导师团队20人，带动1200余名“零基础”群众掌握传统酱制品制作技艺。

跨越协作的命运共同体

在安昌古镇的入口，有一家特殊的专卖店。店里不仅有“安昌金酱”的产品，也卖柯桥区其他镇街的农副产品。“这是柯桥区‘鉴水源’区域公共品牌的第二家实体店。”安昌街道相关负责人说，“缩差共富，关键在于构建一个责任担当、利益共享、发展协同的命运共同体。”

共富不是“独角戏”，而是“大合唱”。这一理念一直是安昌酱制品产业的共识。像“松盛园”是安昌街道酱制品产业链的重要组成部分，但企业总部却在柯桥区平水镇，这些年更是通过乡创“飞地”等机制，深度参与柯桥南部山区强村富民行动，在王坛镇“松盛园”投资2200万元打造起有机青梅全产业链项目。

而作为安昌街道本土企业，绍兴董仁记食品有限公司更是山海协作的典范，常年在衢州江山、四川乐山等地开展消费帮扶。

在“酱富安昌”市级共富片区建设中，安昌街道也计划依托区域协作机制，引入更多专业化运营团队。“专业人干专业事，才能事半功倍。”谈及这点，安昌街道相关负责人表示，如果让村民们从零开始学运营，肯定会耗费不少时间和精力，但有了专业团队的加入，可以少走不少弯路。



盛陵村酱制品传承中心



海盐村酱货农副产品产业园

事实上，安昌街道已经有成功案例。比如，通过产学研等途径创新开发出“酱油冰淇淋”“酱油酥饼”“即食香肠”等富含文化元素的创新产品10余种，直接带动相关企业增收30万元，有效提升品牌文化内涵。

前不久，安昌街道又特邀央视春晚主标识设计师顾永江设计出兼具传统韵味与时尚感的品牌标识与IP形象，推出“酱货家族”文创系列，让酱香从餐桌走向生活，从“土特产”变成“潮IP”，实现了酱文化与旅游体验的深度融合。

据介绍，安昌街道还在谋划与可生产酱制品原材料的镇街和企业进行跨区域协作，进一步延长“安昌金酱”区域公共品牌的产业链。比如，适合做腊肠的猪肉、做酱鸭的麻鸭，只要产品质量过关，都可以加入“安昌金酱”体系，和酱制品生产企业形成稳定供应链。

一缕酱香，穿越千年，滋养一方水土；一份坚守，与时俱进，成就富民产业。从家庭作坊到现代产业，从乡土风味到城市金名片，从零散经营到片区协同，安昌街道以酱为媒，走出了一条文化传承、产业升级、乡村振兴、共同富裕的特色发展之路。

风好正是扬帆时，策马扬鞭再奋蹄。安昌街道将以“酱富安昌”市级共富片区建设为抓手，不断延伸产业链、提升价值链、完善利益链，让百年“安昌金酱”香飘更远、品牌更亮、产业更强，为乡村全面振兴贡献更多安昌力量！



安华香肠工坊

本版图片由柯桥区安昌街道提供