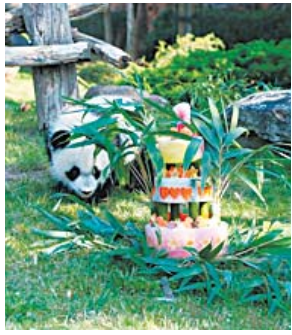




英国婚姻最持久夫妇相濡以沫84载

84年的婚龄使得今年106岁的Maurice和他105岁的妻子Helen成为了英国结婚时间最长的一对夫妇。他们共同走过了80多年的岁月，直到今年7月23日丈夫离世。



法国首只大熊猫宝宝周岁庆生

法国圣艾尼昂市博瓦勒野生动物园为首只在法国出生的大熊猫宝宝“圆梦”举行一周岁生日庆祝活动。“圆梦”于2017年8月4日生于博瓦勒野生动物园，爸爸妈妈是旅法大熊猫“圆仔”和“欢欢”。



越南佛手桥仿佛如来神掌从天而降

越南岷港外的一座新桥近日爆红网络，其设计得看起来好像是被两个巨大的石手捧在高处。这座桥被称为金桥，是今年6月最新开放的景点项目。



肥胖游客增多 爱琴海的驴被压脱皮

爱琴海上的希腊小岛圣托里尼风景优美，吸引世界各地的人们前去旅游观光。岛上人们习惯使用驴子代步和运送行李。近几年来，来岛的肥胖游客日益增多，有的驴被压脱皮。一名慈善机构的发言人说：“不推荐动物搬运超过自身体重20%的物品。”

## 周末人物 从富起来到强起来·纪念改革开放40周年

从香油小作坊起家，发展到年销售收入6亿元的现代农副产品加工企业；从辣椒简单代收，到在新疆等七省区建起辣椒种植基地变身“辣椒大王”；从带动本村100多户农民致富，到带动100万农户每年增收48亿元……

# 郭培正：红辣椒连着黄海天山

□ 本报记者 陈巨慧 本报通讯员 隋雨君



“辣椒大王”郭培正。

香油的技术传给别人，不敢在郭培正面前提及此事。

郭培正听说后，主动把他们请到家来，手把手地教，一道工序一道工序地指导他们，直到学会为止。对于生活比较困难的农户，郭培正主动登门，既帮资金又传技术，仅三年时间，郭培正就帮助邻村100多户困难村民搞起了香油加工，走上了致富道路。

随着生产规模和市场范围的不断扩大，郭培正的香油作坊越来越红火，再加上全村户户搞香油加工，所需的芝麻越来越多。为了解决这一燃眉之急，郭培正决定，义务为乡亲们采购原料。他主动与县粮食部门联系，请求他们的帮助，并北上辽宁、吉林、南河河南、安徽、湖北等地，组织收购大批芝麻分给乡亲们加工，在较短的时间内就把原材料紧缺的问题解决了。

加工芝麻留下的香油渣滓像一座小山一样堆放在大街上，既浪费又影响卫生。郭培正打听到德州盐碱地多，农民种庄稼主要用香油渣滓做肥料，他赶紧前去联系，又为加工香油的乡亲们增加了一笔不小的收入。

以香油作坊为依托，经过3年的拼搏创业，郭培正初步完成了资本原始积累。1978年到1980年，年收入过万元。1981年到1985年，年收入10万元。1986年至1989年，年收入50万元。1990年至1991年，年收入猛增到100万元。

1992年对于郭培正来说是不平凡的一年，也是“柏兰”历史性抉择的重大转折。“随着经济形势的不断变化和地理位置的制约，柏兰香油加工厂已经不适合长期在农村发展，应向城区较发达便利的地方搬迁转移。”郭培正将这一想法提出来以后，立即遭到了家人和朋友的强烈反对。他们都说郭培正，刚刚摆脱贫穷，好不容易有了自己的厂子，现在又要搬迁，这不是穷折腾吗？再说，城里就那么好吗，一个庄稼人，祖祖辈辈都要扎根农村，搬出去万一企业搞不好，不是让人家耻笑吗？家人们劝他说：全家七八口人，除了这个厂子，还有十几亩地，厂子搞不好，咱还有地，还能维持生活，如果把厂子搬到城区不成功，我们全家生活不就没有着落了吗？

家人和朋友的劝说，并没有改变和阻止郭培正将厂子搬到胶州城里的决心和信心。他反复论证，先把厂子搬迁，家还留在农村，于是他经营了12年的香油作坊由偏僻的农村搬迁到了胶州城区，挂牌成立了胶州市柏兰香油加工厂。

家留在农村，可苦了老婆孩子，耕地的重担一下子就落到了老婆孩子身上，老婆一天到晚在地里干活，也顾不上给孩子做饭，孩子放学回家经常啃几口凉馒头还上学去了。尤其到了麦收季节，郭培正顾不上家里的农活，妻子就带着孩子收割麦子，大的分四垄，小的分两垄，谁也不许掉队，累得孩子们直叫苦。直到1994年，全家才由农村搬到了城里。

## 品牌是企业赖以生存的“命牌”

在搞好香油加工的基础上，郭培正把目光又瞄向了国际市场。而机会也总是被那些敢想敢干的人把握。一个偶然的机会，郭培正认识了一个朝鲜族朋友，朋友的两个姐姐都在韩国做生意，急需一批芝麻粉，他告诉郭培正，如果你能生产的话，可以长期合作，越快越好。

对于郭培正来说，这是一个难得的好消息，但同时也是一个挑战。“这笔生意虽然利润薄，但数量大，并可以做为长期的合作伙伴，自己的产品就可以走出国门，为企业的可持续发展打下基础，还可以为国家创外汇，这是好事。但是当时自己的加工设备落后，只能出浆，不能出粉，当地所有的食品机械制造厂家又不能生产这种出粉的设备，时间非常紧迫。”

揽下这笔生意，困难多，难度大，加工出口难以保证。如果不承诺，这么好的一个机会就会擦肩而过。郭培正思来想去，决定背水一战。善于啃硬骨头的他来到香油加工车间，瞅着两台香油加工设备暗暗发誓：“我一定要研发出芝麻粉加工设备来！”他把5名有经验的技术工人召集过来，开了一个“诸葛亮会”，对几十种设备进行了试验。

“坚持不放弃”是郭培正一贯的性格。他带领大家日夜围在机器旁，对道道工序反复琢磨，仔细研究，精心设计改进方案，一个小细节都不放过。渴了，喝一口凉水；饿了，啃几

口馒头；困了，就在车间打个盹儿。眼熬红了，手磨破了，他也不肯离开车间。功夫不负有心人，经过16天的昼夜奋战，我国自主研发、自主生产的第一台芝麻粉出粉机诞生了！经初步测试，该机性能稳定，运行良好，出粉率高，各项指标均达到客户要求 and 出口标准。

整个企业沸腾了，工人的干劲更足了，郭培正的脸上露出了得意的笑容。他们以惊人的速度将加工生产的第一批芝麻粉按时交给了韩国客户。经过检测：所有产品全部合格。

从此，郭培正的香油加工厂迅速驶入了快车道。同年，郭培正又在胶州市北关工业园征地18亩，成立了胶州市柏兰植物油有限公司。

在郭培正看来，“品牌是自己企业价值的体现，是广大消费者钟爱的‘民牌’，也是企业赖以生存的‘命牌’”。基于这种认识，郭培正始终将品牌建设作为企业发展的战略重点。公司先后成立了研发中心，建起了国内一流的理化指标实验室、微生物实验室和各类产品化验室，购进了粉制仪、粘度仪、蛋白仪等多种现代化检测检验设备，还相继与青岛农业大学建立了合作关系，开发新产品30多种；与日本、韩国食品专家合作，开展检测项目200多个，使公司生产技术和生产工艺和产品质量始终在国内食品行业前沿，为生产一流产品提供了可靠保证。

## “辣椒大王”带更多人致富

企业披荆斩棘一路向前，但站在持续发展的角度，郭培正始终认为单一产品很难将企业做大做强。“我在人民公社时期当村干部的时候，由于工作关系认识了县外贸局的部门的同志，为外贸部门代收过辣椒，对辣椒经营也有一定认识。”

1986年，得知外贸部门需要收购辣椒，郭培正的思路一下子明晰起来。“当时我就想，这个看上去红红火火的辣椒，经营起来也一定红红火火。”

从简单的代收发展到研究辣椒种植，从本地收购到发展吉林、甘肃、辽宁、新疆、内蒙古、黑龙江和山东西部等多个基地，一路走来，郭培正积累了不少种植和经营经验。在与韩国、日本客户交往中，了解到韩国、日本等国家喜食辣椒，又主要依赖进口，他马上调整产品结构，在收购辣椒和辣椒粗加工出口的基础上，发挥自有资源优势，实现产品深加工。“柏兰”也由原来的单一加工香油，发展到以加工生产辣椒粉、辣椒酱、辣椒油为主，实现了多种经营，企业走上了做大做强之路。

他注册成立了青岛中红辣椒专业合作社，目前已有上千户辣椒种植专业户和辣椒收购、加工企业加入了该组织，实现了信息上互通交流，贸易上一致对外，资源和利益上彼此共享，最终实现了中国辣椒在世界辣椒行业上的超越，郭培正也成为全国有名的“辣椒大王”。

吉林省金塔实业（集团）有限公司董事长杨茂义，曾经不远千里坐火车到胶州找到郭培正，表达想摆脱贫困、辞职发展辣椒产业的想法。被他的诚意所打动的郭培正给他提供辣椒种子和资金，现场指导种植、传授技术，如今金塔集团已经上市，年销售收入7亿元，带动了上万农民致富。

2000年，辽宁省北票市供销社辣椒产业协会会长张广军带队来到胶州考察学习。郭培正为他们提供了大辣椒种子，教授了种植技术，“回去后，他带领北票农民大力发展辣椒产业，靠着辣椒，盖上了新房，娶上了新娘，购置了小轿车，日子奔上了小康。北票市现在已种植辣椒170多万亩，年产量51亿个。”

在工作和生活中，郭培正很节俭，可对慈善活动和社会公益事业，他出手大方，先后为学校、弱势群体、新农村建设等累计捐款300多万元。“‘柏兰’不断发展，靠的是党的好政策和社会各界的支持，我们理应对社会作出回报。”郭培正始终怀着感恩之心。

从加工香油的小作坊，到年销售收入6亿元的现代农副产品加工企业；从一辆自行车两个油桶蹲市场，到产品出口几十个国家和地区；从辣椒简单代收，到在七省区建起辣椒种植基地变身“辣椒大王”；从带动本村100多户农民致富，到带动100万农户每年增收48亿元……改革开放40年来，胶州市辣椒协会会长郭培正，在带领大家一起致富的路上越走越远。

为了让少数民族兄弟一起富裕，郭培正在新疆成立分公司，扩大当地辣椒的种植面积，形成了一套标准化种植体系，促进了当地农业产业结构的调整，形成了辣椒种植、收购、加工、出口产业链。如今，在新疆种植辣椒30多万亩，将辣椒小产业发展成为援疆脱贫的大事业。7月25日上午，72岁的郭培正接受本报记者独家专访时说：“我这一生，愿为大家好，让更多的人一起富裕，大家富裕了，国家也就好了。我一定要实现这个梦想。”

## 小小辣椒红遍戈壁滩

进入炎夏，黄海之滨的小城胶州也不似印象中那般清凉，四处蒸腾着暑气。郭培正如约而至，头发黑而密，衣着简单而朴素，精神矍铄的他，依旧保留着军人的雷厉风行，毫不掩饰自己的急脾气。

近几年，郭培正与万里之外的新疆结下了不解之缘，与那里的少数民族兄弟更是亲如一家，而连接他们的纽带就是那红彤彤的小辣椒。十几年来，郭培正带领当地的少数民族群众发展起了30多万亩的辣椒基地，小小的辣椒红遍了戈壁滩。

“辣椒是收入很高的经济作物，有些红色的天然色素就是辣椒做的，辣椒的前途无量。因为独特的气候和土壤特点，新疆非常适合色素辣椒的生长。”早在2000年，郭培正就尝试在新疆和静县推广辣椒种植，“新疆建设兵团是我们重要的合作伙伴，辣椒收获后以底价全部收购。我们还在当地注册成立新疆柏兰食品有限公司，就近建厂生产。”除了与新疆建设兵团合作外，郭培正还积极引导当地农民种植辣椒并提高技术保障和管理指导。每到收获季节，万里戈壁滩就成了天然的辣椒脱水加工厂，火红的辣椒像河水一般流淌在天山脚下。

2016年，郭培正受胶州市委、市政府的委托，到新疆和田地区策勒县进行扶贫帮扶。策勒县位于昆仑山北麓，塔克拉玛干沙漠南缘。独特的地理位置、气候和土质非常适合辣椒生长，但策勒县发展辣椒产业的时间并不长。

初到策勒县，郭培正发现这里的群众生活确实比较贫困。“来了以后我感到很不是滋味，低矮的房子、荒漠化的土地、破旧的衣服，生活相当艰难。”从小过苦日子长大的郭培正下定决心，要把和静县种植辣椒的成功经验复制到策勒县，让更多的百姓脱贫致富。

一开始他找到了玉吉买村党支部书记买买提·依布拉克，让他带领村民种植辣椒，但这对种了一辈子小麦的维吾尔族老乡来说有点难，第一年就失败了。“按照以前的模式，我们只负责给当地群众提供免费种子，然后回收辣椒。但是策勒县没有种植辣椒的产业基础，群众也缺少技术。”

为了让贫困户群众脱贫，郭培正计划带来技术人员，对当地群众进行培训，准备和大家伙一起大干一场。但就在这时，一个突如其来的变故彻底打乱了郭培正的计划，当地原本计划种植的5000亩辣椒，突然被缩减到了400亩。策勒县8个乡镇，每个乡镇种50亩。

经过了解，郭培正得知，策勒县自然灾害频繁，地广人稀，劳动力少。老乡们不敢贸然大面积种植辣椒。特别是策勒县在试种辣椒的时候遭受雨灾，导致辣椒受灾减产，这是当地老百姓决定缩种面积的根本原因。

郭培正知道，种植面积达不到，经济效益就上不去，这让他非常着急。他当即保证，自己会派技术人员指导种植，帮大家划分出适合种植的地块，提前做好防洪救灾预防措施，确保辣椒产量，并承诺以底价价格收购辣椒。“你们种多少，我就收多少。现金收购决不拖欠一分钱。”郭培正的话让老百姓又重新树立起了种植辣椒致富的信心。

策勒县巴什玉吉买村村民艾尼瓦·吐达宏家，原本以种植玉米和小麦为主，每亩收入四五百元。改种辣椒后，每亩地的收入提高到

3000元。如今，像艾尼瓦一样，与柏兰公司合作种辣椒的人越来越多。

郭培正介绍，“在辣椒行业有着世界辣椒看中国，中国辣椒看胶州的说法，作为全国最大的辣椒加工出口集散地，胶州拥有辣椒加工企业360家，每年辣椒交易总量约60万吨，交易总额为120亿元。占据着全国七成的辣椒交易量，辣椒产品的出口量占全国出口量的80%以上。”

就这样，跨越万里，一车车辣椒沿丝绸之路，从天山脚下运往黄海岸边，创造出了丰硕的经济和社会效益。“山东在新疆建设的大型辣椒加工基地完工后，新疆的辣椒制品将通过霍尔果斯口岸直接出口到中亚和欧洲。这样一来将减少很多的费用，减少很多的劳动，不需要再跑将近一万里路运到胶州了。”

## 闯市场的卖油郎

采访中，郭培正多次提起他想带大家一起致富的梦想，而这缘于他从小便尝尽了贫穷的滋味。

1946年，郭培正出生在胶州市胶北镇前柏兰村。这里地处胶州、高密交界地，北靠墨水河，土地贫瘠，交通闭塞，是出了名的贫苦地区之一。乡亲们祖祖辈辈靠着几亩薄地维生，日子过得相当艰难，“我家里兄弟姊妹七个，当时家里三个妹妹，就一条破裤子，平时谁出去谁穿。”

1964年，郭培正光荣入伍，在部队特务连警卫排当警卫员，多次受到嘉奖。1969年退伍后，他回到家乡，被村里任命为管理多种经营的第三小队队长。看到家乡还是和从前一样贫穷落后，郭培正心里非常难过和着急。他暗暗下定决心，要带领着乡亲们摆脱贫穷，让大家过上富裕的日子。他带着村集体成立香油坊、豆油坊，村里的经济渐渐活络起来。

忽如一夜春风来，千树万树梨花开。1978年底，党的十一届三中全会胜利召开，会上确定把全党的工作重心转移到社会主义经济建设上来，提出“改革开放”“让一部分人先富起来”的口号，这让郭培正喜出望外。

“我守在收音机旁边，反复听了好几遍，心情很激动，觉得大家致富有盼头了。”郭培正说，按捺不住内心的喜悦和激动，他反复思考着，夜不能寐。虽然家里穷得叮当响，他还是决定承包村里的香油坊，传承郭氏祖传香油工艺。

“其实我们村加工香油有500年传统了，俺祖辈那会就加工香油。”历史上，柏兰香油曾经作为朝廷贡品受到慈禧太后的赞誉，名扬四海，在十里八村更是名牌产品。带着一个侄子、一个亲叔兄弟，郭培正在三间破烂香油作

坊里开始了他的创业历程。

让郭培正没想到的是，创业伊始就遇到了生产条件差，人力、物力、财力短缺的重重困难。郭培正反复做妻子的工作，狠下心，把家里仅有的猪、羊赶到集市上卖了，部分口粮也卖了，又把多年来省吃俭用攒下来的积蓄全部拿出来，共凑了不到2000元，作为改善生产设备的本钱。他先到章丘买了石墨，然后改为电动，又赶在鲁西北的临清学习电炒芝麻、电搅拌技术。

质量好、出油率高是加工香油的关键所在，郭培正带领全家人苦苦地在实践中摸索着。首先筛选芝麻，芝麻挑选好了，还需要水质好，用水将芝麻清洗干净。村里的井水虽然水质很好，但机井离村太远，郭培正硬是跑到离家二里路的地方，靠车推人拉，将优质水运回家，无论是数九严寒，还是炎炎的酷暑，从不间断。

烹炒芝麻也是个技术活，火候大了出异味，容易造成损失，火候小了出油率低，味道差。为了保证产品质量，郭培正与妻子连续奋战六个昼夜，攻克技术难题。功夫不负有心人，他们终于摸索出了用滚筒炒拌芝麻的一整套工艺，大大提高了工作效率。由传统的每小时加工15-20公斤芝麻，提高到每小时加工480公斤芝麻，出油率也比之前有所提高。

那时，我国的商品经济市场正处于初级阶段，人们的消费意识不强。每到春夏季节，油坊加工的香油就会出现积压。郭培正决定亲自出马闯市场，他每天一大早就骑上家里唯一的一辆自行车，带上两桶油，到当时县城最繁华的沙湾南崖赶大集，日复一日，年复一年，每天往返一百多里路，早出晚归，风雨无阻。

由于郭培正卖的香油质量好、数量足、不掺假，再加上他待人宽厚，童叟无欺，终于得到市民的认可，生意十分红火。许多市民都慕名而来，大家说买他们家的香油放心，吃着也舒心。不久，郭培正又把市场开到了潍坊市，在高密县城设摊赶大集，生意更红火。因此，如今在胶州、高密一带，一提起郭培正的“柏兰香油”，人们都竖起大拇指。

“1980年，青岛粮食局在调研乡镇企业时，品尝了我榨的香油后，对香油质量非常认可，从此每年都会拨出200-500吨芝麻让我加工。我又号召村民们一起来搞香油加工，冬闲变冬忙，人人齐动手，前柏兰村迅速成了致富先进村。”

## 无私传授惠泽乡邻

凭借一技之长，郭培正靠加工香油在当地出了名。不少邻村村民见加工香油赚钱快，想掌握这门加工技术，又担心郭培正不愿把加工