



# 涪陵榨菜：百年品牌 百亿产业

经济日报·中国经济网记者 冉瑞成 吴陆牧

“

重庆涪陵是榨菜的发源地，也是基地化、集约化、规模化、工业化、现代化的榨菜产区，当地青菜头种植面积和产值均占全国总量的一半以上。如今，涪陵榨菜产业已经形成了四大系列100余个产品种类，产品销往全国，出口日本、东南亚及有华人居住的众多国家。

重庆涪陵榨菜因其好吃，鲜、香、嫩、脆，成为人们饭桌上的佐餐佳肴，受到大众喜爱。然而涪陵榨菜的生产、加工历史却鲜为世人所知。据《涪陵史志》记载，1898年，重庆涪陵城郊的商人邱寿安以当地盛产的青菜头为原料，腌制后用木箱榨除盐水，制成了一种新的腌菜制品，取名“榨菜”。1970年，在法国举行的世界酱香菜评比会上，涪陵榨菜与欧洲酸黄瓜、德国甜酸甘蓝并称为“世界三大名腌菜”。1995年，涪陵被命名为“中国榨菜之乡”。2018年，涪陵榨菜原料青菜头种植面积达72.6万亩、总产量160万吨以上，榨菜产业总产值102亿元。

从农户零星种植、自家食用的小菜，发展到百亿元产业，涪陵榨菜产业是怎样成长起来的？未来又将朝着怎样的方向发展？

## 从一粒种子到一个产业

“我把去年种植的青菜头都砍收完，一共1000多吨，加工成榨菜半成品后都卖给了镇上的食品厂，收入20多万元。”涪陵区南沱镇治坪村村民况天学告诉经济日报记者，现在的青菜头，品质好、产量高，好卖。

科技是第一生产力。涪陵青菜头之所以优质高产，靠的正是科技。距离治坪村30公里之外的重庆市渝东南农业科学院，经过60年的建设与发展，目前已经成为全国唯一一家专业从事榨菜及配套技术研究的农业科研机构，我国70%以上的榨菜原料种子均出自这里。

55岁的范永红是渝东南农业科学院榨菜研究中心主任，在榨菜科研一线坚守了36年。“过去，涪陵老百姓看天吃饭，种青菜头用的都是自留种，投入小、产出少。”说起青菜头品种选育，范永红如数家珍。他告诉记者，新中国成立后，涪陵榨菜的原料品种经历了3次更新换代。

上世纪70年代，当时的涪陵农科所选育出“涪市早腰子”作为榨菜原料生产的主栽品种，完成了涪陵青菜头的第一次品种更新；上世纪90年代，涪陵培育出了更为理想的优良品种“永安小叶”和“涪丰14”，实现了川渝地区和长江流域产区青菜头品种的第二次升级；进入新世纪，随着研发能力加强，涪陵在国内率先培育出了“涪杂1号”“涪杂2号”等多个杂交良种，实现了涪陵青菜头从高产到优质高产的新一轮品种更新。

“瞧，这个就是‘涪杂2号’。”在渝东南农业科学院榨菜研究中心，范永红告诉记者，这个品种历时8年才培育而成，是目前涪陵榨菜原料种植的当家品种。而在记者看来，无论个头还是颜色，眼前的“涪杂2号”种子与其他种子并无明显差异。

“你可别小看了它，抗病性强，收获期长，成菜率高，产量比其他品种高出20%。”范永红说，过去，涪陵青菜头一年种植一季，局限在长江两岸海拔300米以下区域。“涪杂2号”出现后，不仅将可种植区域扩大



重庆涪陵区百胜镇的青菜头种植基地。

到了海拔900米，而且开创了涪陵一年种植两季青菜头的先河。如今，“涪杂2号”在涪陵已推广种植30多万亩。

不仅有良种选育，还有栽培技术和生产技术的革新。涪陵区榨菜管理办公室主任曹永刚说：“1974年，涪陵就研究总结出青菜头栽培‘六改’技术方案，并大面积推广；1977年，全国首条榨菜机械加工生产线在涪陵研制成功，传统榨菜加工生产发生了巨大变化。”

“以科技为支撑，推动涪陵榨菜产业高质量发展。”涪陵区委书记周少政说，近几年，涪陵区委、区政府坚持“科技兴菜”战略，鼓励引导榨菜企业运用高新技术改造提升，全区企业投入迁建、技改资金近10亿元。

“通过技改，绝大多数榨菜生产企业采用自动淘洗、自动切块、自动脱盐、无菌包装、高温杀菌等先进生产工艺技术，生产实现了自动化、现代化，促进了榨菜产品品质的提升。”周少政说。

如今，涪陵区已经形成了涵盖青菜头种子选育、青菜头种植、榨菜生产加工、榨菜副产物开发、产品销售市场拓展在内的完整榨菜产业链和榨菜产业化经营格局，无论是青菜头种植面积、产量，还是成品榨菜产销量，均位居全国第一。

## 从好原料到好产品

现在，人们都知道涪陵榨菜好吃，风味别致，上市的产品有麻辣、五香、甜香等系列，风味俱佳。然而，榨菜从青菜头到市场上所销售的榨菜产品，却经历了从手工作坊向自动化加工转变的历史演变。

涪陵榨菜制作工艺是一个不断摸索、实践、创新的过程，充分体现了涪陵人的工艺创新精神。1980年，涪陵榨菜集团申报的“乌江”牌获得国家商标局批准注册，成为新中国首个涪陵榨菜注册商标。

如今，涪陵榨菜产业拥有地理标志证明商标3件，有榨菜商标品牌200件，其中有36个榨菜品牌获国家“绿色食品”认证，2个榨菜品牌获国家“有机食品”认证。

在众多榨菜品牌中，“乌江”一枝独秀，产品占据全国榨菜市场30%的份额。创响“乌江”品牌的是重庆涪陵榨菜集团股份有限公司，其前身为成立于1951年的川东军区榨菜厂。昔日小小榨菜厂如今已成长为全国最大的榨菜生产经营集团，也是中国酱腌菜行业唯一一家上市公司。



涪陵榨菜集团的真空包装生产线。

走进涪陵榨菜集团你会看到，其生产全过程都是由机械设备自动完成。51岁的涪陵榨菜集团榨菜研究所所长方明强亲历并见证了公司发展。“过去，涪陵榨菜都是手工作坊生产，工艺落后。”方明强回忆，2002年，公司引进了一条全自动化的榨菜生产线，率先在国内榨菜行业实施机械化改造，从根本上改变了榨菜行业过去粗放落后的管理方式，提升了涪陵榨菜的技术水平，保证了产品品质。

榨菜生产中，难度最大的是脱盐和计量包装两个环节。为让榨菜的脱盐标准与国际一致，公司科研团队做了上千次试验才获成功。涪陵榨菜集团又与设备制造商历时3年研发成功了榨菜全自动斗式防粘计量和充氮包装生产线，在榨菜行业率先实现榨菜小包装产品全自动化生产。

2012年，面对品牌形象老化、产品销售停滞不前的局面，涪陵榨菜集团再次对“乌江”品牌和产品革新升级，一方面设计推出了以中国红为核心元素的品牌形象包装；另一方面推出了新产品和小包装，推动榨菜从传统佐餐咸菜向休闲食品转变。数据显示，“乌江”牌榨菜的销售收入从2012年的8亿元增长到2018年的20亿元。

“榨菜品牌化经营是涪陵优化农业供给侧结构性改革的重要内容。”曹永刚说，进入新时代，涪陵区正积极引进国际国内一流人才和借助国内策划机构的力量，推动涪陵榨菜品牌实现新的飞跃。

## 从培育品牌到带动农民致富

在涪陵区江北街道李寺村，46岁的刘玉江去年流转了村里42亩地。“不图别的，就是想多种些青菜头。”刘玉江对记者说：“20年前，我家仅种了5亩青菜头，如今已有80多亩。”

从5亩扩大到80亩，刘玉江哪来的底气？“涪陵区的几家榨菜企业都与种植户签订了收购协议，只要质量好，不愁卖不出去。”刘玉江说。

“过去，涪陵青菜头种植集约化程度较低，榨菜原料批量供应能力低，直接影响了农民致富。”曹永刚介绍，榨菜产业发展中，区委、区政府认识到，只有培育一批龙头企业，涪陵青菜头才有稳定销路，才能促进榨菜产业持续发展，农民才会增收。

1997年，涪陵的青菜头种植面积仅有24.5万亩，产量44.2万吨。从这一年开始，涪陵一边推广青菜头优良品种，一边建立以市场引导企业、企业带动基地、基地连接农户的一体化产业模式，把龙头与基地、企业与菜农有机统一起来，探索出“公司+基地+农户”“公司+基地+大户”“公司+专业合作社”的产业化发展方式。

“发挥龙头企业作用，促进产业化经营。我们让龙头企业与基地对接，实现订单生产。”曹永刚说，涪陵区在推进榨菜产业化发展中，坚持谁扶持、谁发展、谁收购的原则，避免无序竞争。每年召开龙头企业与基地乡镇产销对接会，由企业与乡镇签订产销协议，明确双方的权利和义务，乡镇按订单组织生产，企业按订单收购。

为了扶持企业发展，涪陵区制定出台了《关于扶持发展农业产业化经营重点龙头企业意见》等一系列扶持发展政策，不仅在资金、税费、用地等方面给予优惠扶持，还建立重点龙头企业挂牌保护制度、领导联系企业制度、重点企业无小事制度等，帮助龙头企业解决发展中的困难和问题，促进农产品加工龙头企业的发展。

涪陵区南沱镇的洪丽食品有限公司是涪陵榨菜龙头企业之一。这家公司成立于1988年，从榨菜销售起步，如今已发展成为具有一定规模的现代化榨菜生产企业，带动当地1500多户农户增收。

46岁的李承洪是洪丽食品公司董事长，被称作“涪陵青菜头鲜销第一人”。所谓鲜销，就是把青菜头当成蔬菜卖。“以前，青菜头只被用作生产榨菜的原料，价格低廉，每公斤仅0.6元左右。”李承洪回忆，2007年，他尝试着把新鲜的青菜头运往长春、哈尔滨等城市售卖，效益非常可观。

加工和鲜销两轮驱动，涪陵榨菜产业的发展后劲更足了。现在，涪陵区每年都会组织榨菜企业、榨菜（蔬菜）专业合作社、鲜销大户组成若干个涪陵青菜头拓市促销工作组，按照“统一市场定位、统一品牌名称、统一包装标识、统一宣传资料”的要求，前往数十个大中城市拓展青菜头鲜销市场。目前，涪陵青菜头鲜销量达50万吨以上。

榨菜已经成为涪陵人的致富菜。数据显示，2018年，涪陵人均榨菜纯收入达2665.8元。涪陵青菜头种植、加工带动了16万农户增收致富。

## 案例

在重庆涪陵区清溪镇平原村，坐落着一家并不起眼的榨菜企业——绿陵实业公司。厂房规模不大，员工不多，生产的也是寻常榨菜产品，就连公司董事长周坤林也是土生土长的“庄稼汉”。可就是这家小公司，在周坤林和周琳翔这对“父子兵”的带领下，把榨菜卖到了全球10多个国家和地区，公司出口量占涪陵全区出口总量的70%以上。

经济日报记者前去采访时，周坤林刚接待完一批来自韩国的客商，随后又立即投身车间查看订单生产进展。“这些是真空包装的榨菜，共20吨，过几天就出口到日本。公司今年一季度出口量增加了10%左右。”周坤林自豪地说。

56岁的周坤林出生在涪陵清溪镇一个普通农民家庭，打小就和榨菜打交道——一种榨菜、做榨菜、卖榨菜，他们都熟门熟路。上世纪80年代，周坤林就把发展的目光瞄向了国际市场。

“当时，榨菜出口门槛高，要求苛刻，很多榨菜厂都只做内销。”对于第一单出口生意，周坤林印象深刻：“1994年，我把家里加工好的榨菜做成坛装，卖给贸易商，出口到日本。第一次就卖了1000多坛，赚了1万多元。”

周坤林渐渐成了行家。1999年，他创立了涪陵绿陵实业有限公司，专注涪陵榨菜的出口。为满足国外榨菜进口标准，周坤林一边投入资金对生产设备改造升级，一边丰富榨菜产品种类。2005年，绿陵公司投资100多万元从日本进口了3台榨菜切丝切片机，并将产品种类从原来的坛装榨菜扩展到袋装榨菜、真空换装榨菜和铁听装榨菜。

在周坤林的带动下，儿子周琳翔2011年从重庆大学毕业后，也加入了公司。周琳翔是“80后”，在发展客户、开拓市场上可谓青出于蓝胜于蓝。他告诉记者，自己每个月都要出国两三趟对接客户，了解海外市场的需求。

父子二人协力打拼，海外拓展之路越走越宽。最近几年，在周琳翔主导下，绿陵公司先后两次共投入1000多万元改造升级，不仅从日本引进了多条榨菜先进生产线，还建起了占地20多亩的新厂房，公司产能和产品品质得到大幅提升。周琳翔还从原料基地建设和生产源头入手，建立并实施了严格的产品质量管理制度。“从青菜头种植、化肥施用到半成品加工、产品包装都有严格的技术规范和质量标准，建立了从种植、加工到出口‘一条龙’的质量保证体系。”周坤林说，2011年至今，公司出口额保持每年20%以上的增长，出口目的地也从原来的日本、韩国扩展到整个东南亚和欧美国家。

父子俩今年又有了新想法：拓展“一带一路”沿线市场。“最近一直在与俄罗斯和巴基斯坦等国家的客商接洽并准备参加一些国家的展会。”谈及未来，周琳翔踌躇满志，“坚信不久的将来，涪陵榨菜一定能香飘‘一带一路’国家和地区”。

## 2018年

涪陵青菜头种植面积达  
72.6万亩

总产量达  
160万吨

外运销售青菜头  
53.6万吨

产销成品榨菜  
48万吨

榨菜产业总产值达  
102亿元

产业利税  
20亿元

## 2018年

涪陵人均榨菜纯收入达  
2665.8元

涪陵青菜头种植、加工带动了16万农户增收致富

涪陵区形成了完整榨菜产业链和榨菜产业化经营格局，青菜头种植面积、产量以及成品榨菜产品销量，均位居全国第一



**父子兵**勇闯国际路

本报记者  
吴陆牧

基地忙碌  
渝东南农业科学院科研人员正在青菜头育种

