

2021年,四川眉山泡菜产业实现销售收入217.8亿元——

一碟小菜沁心脾

本报记者 刘畅

地道风物

特色美食,就是一座城市的文化名片。有着千年制作历史的泡菜早已跳出其“下饭菜”属性,演变成四川省非物质文化遗产。近年来,四川眉山深耕泡菜产业,从源头上建立泡菜生产标准化机制,助推当地泡菜产业实现规模化、品牌化发展,让一碟小菜走上更多消费者的餐桌。

被誉为“中国泡菜之乡”的四川省眉山市,制作泡菜已有1500多年历史。北宋年间,唐宋八大家之一的苏东坡便有“一碗白饭、一碟白盐、一碗白萝卜”的“三白饭”佳话,其中盐渍萝卜便是泡菜的雏形。为纪念苏东坡,眉山泡菜也被称为“东坡泡菜”。

泡菜,一头连着泥巴,一头连着嘴巴。如今,东坡泡菜串起了22万名农民增收致富的希望,支撑起了年销售收入超过200亿元的特色产业,受到广大消费者的喜爱。

从一碟小菜到百亿产业

5月27日下午,眉山市东坡区老坛子家宴餐厅渐渐安静下来。餐厅经理刘琦戴着高高的厨师帽,又在厨房里巡视了两圈,才安心地走进大堂。“900多平方米的餐厅每到饭点一定坐得满满当当,最受大家欢迎的一道菜就是‘活泡菜’豆花鱼,不少客人为了吃上一口专程从外地开车过来。”刘琦说。

如果把老坛子家宴堆成整齐的十多个半人高泡菜坛比作“镇店之宝”,那么坛子里口感爽脆的“活泡菜”就是“镇坛之宝”。“所谓‘活’指的是泡菜的活性乳酸菌含量很高,具有极高的营养价值。”刘琦说,要制作地道的活泡菜豆花鱼,泡青菜、生姜、二荆条等是点睛之笔,用热油逼出它们的香辣气息,释放出酸性物质,这是鱼肉提香去腥的秘诀。“每一年,营业额接近800万元的餐厅要用掉近万吨活泡菜,除了堂食外,‘好吃嘴’一年要从我们这里买走50多万元的活泡菜”。

喜爱东坡泡菜的消费者不仅来自四川,而且分布在全国,甚至世界各地。

“以前有四川的同事自制了泡菜带给大家分享,我们都特别喜欢。现在,超市和电商平台不仅卖地道的四川泡菜,还有制作泡菜的配料、发酵粉、玻璃罐、陶土罐等,我得空的时候会自己泡一些泡菜,这个过程很治愈,吃着自己制作的泡菜也很有成就感,家里人都爱吃。”北京市西城区居民朱建华说。

“泡菜在经济发达、人口流动较为频繁的省份销量最好,比如江苏、上海、浙江等地。有着8500多万人口的江苏,人均年消费我们的泡菜产品约1.2元。”眉山市吉香居食品股

份有限公司副总经理王艳丽分析,苏浙一带原本就有吃酱菜的习惯,这些地区的酱菜口感偏甜,东坡泡菜酸爽清冽的反差口感反而吸引了不少消费者。

早在1991年,东坡泡菜便走出国门,以“绿色食品”认证标识顺利抵达北欧、北美洲等地的8个国家。2021年1月至9月,东坡泡菜境外销售收入达3.8亿元。

“受疫情影响,传统的欧美出口渠道因运费大涨导致销量下滑比较明显,但让人意外的是,这两年东南亚国家的泡菜出口额反倒增长了200%,不仅填补了欧美贸易额的下滑,甚至略有盈余。”王艳丽说,疫情让东南亚国家倾向选择就近的进口泡菜。

一碟小菜,川菜之骨,传承千年,世界共享。2009年,东坡泡菜被纳入国家地理标志保护产品名录。2021年6月,眉山中国泡菜城向四川省知识产权中心成功申请了知识产权小镇项目,同时向20个国家和地区申请了东坡泡菜地理标志证明商标海外保护,助力东坡泡菜打造千亿产业。

从千家千味到技改创新

从撬动百亿产业到走向千亿产业,看似不起眼的一碟小菜已经成了眉山的金字招牌,这背后离不开科技创新的力量。

“一年365天,我家的泡菜坛子没空过,只是味道不稳定,有时酸爽鲜香,有时难以下咽。”家住成都市双流区温哥华南苑的刘琼是一位心灵手巧的家政工。相比之前“凭感觉”自制泡菜,自从选用乳酸菌发酵菌粉制作泡菜后,刘琼自制的泡菜口味变得更稳定了。

刘琼最常用的料包“卿自泡”就出自四川东坡中国泡菜产业技术研究院。

“影响泡菜口味的因素有很多,例如发酵环境不同,有害菌、杂菌多了,就会淹没优

势乳酸菌,进而影响泡菜口感。”四川东坡中国泡菜产业技术研究院副院长张伟告诉记者,研究院从全国各地的泡菜、腌菜企业收集了1.1万株不同的菌种,培养筛选出3000余种发酵优势菌种,并选择部分具有代表性的菌种制备成泡菜发酵菌粉,供全国各地的泡菜生产厂家选用。

泡菜微生物菌种资源被深度挖掘应用于联合实验室、分子微生物室、开放性实验室……泡菜里的“学问”就在不同功能的实验室里被研发又走向市场。“我们一共有40多位研究人员,先后获得了120多项专利,为全国80多家企业提供服务。”张伟说。

作为四川东坡中国泡菜产业技术研究院的发起企业之一,眉山市吉香居食品股份有限公司起草的《泡菜行业标准》更是填补了泡菜行业国家标准的空白。

“什么样的种子适合什么样的土壤,什么样的蔬菜纤维含量高、口感更脆,什么样的乳酸菌能泡出好吃的泡菜……这些技术的研发离不开大量科研人员,吉香居有自己的博士后创新实践基地,我们坚持将每年营业额的2%投入到科研中。”王艳丽说。

现在,眉山的泡菜企业已经达成了加大科研创新力度的共识。不少企业甚至把新冠肺炎疫情对生产、销售产生影响的时期作为“蛰伏期”,在这样一些不得不“喘口气”的时间里,加大技改力度、提高创新投入,以期练好内功为后期扩大再生产蓄力。

从作坊生产到产业发展

与大部分厂家不同,四川老坛子食品有限公司董事长何艳平创业至今还没能遇上“喘口气”的机会。

“从2012年投产到现在,公司年产值增幅一直维持在25%上下。”何艳平向记者分析了增幅常年保持稳定的原因,“首先,与绝大

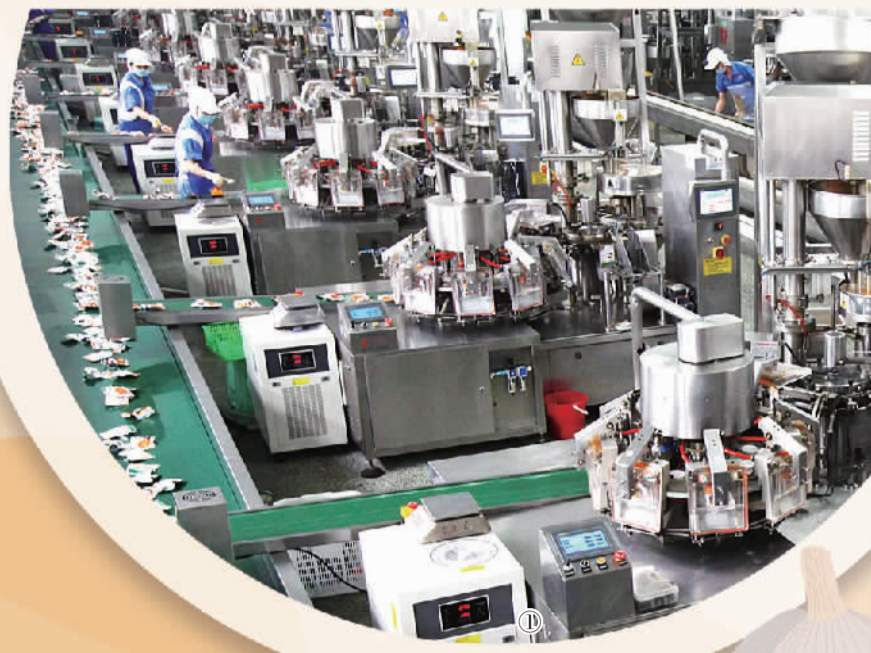
多数泡菜企业面向商超的情况不同,我们近3000家客户全部来自餐饮行业。其次,95%的客户来自四川省外,随着川菜在全国受欢迎的程度越来越高,泡菜作为‘川菜之骨’,销量可观。最后,我们敬畏质量,数十年如一日将质量作为立企之本。”

何艳平是泡菜行业四川省级非物质文化遗产代表性传承人。即便在他人眼中有些守旧,但他对传统泡菜制作工艺的追求却始终如一。有别于其他企业标准化、现代化的生产线,何艳平一手创立的四川老坛子食品有限公司有4个生产车间,每个车间里堆放着1000个土陶泡菜坛,每个坛子每次可泡制500公斤蔬菜,根据蔬菜品种的不同,泡制时间从1天到2年不等。

“从我记事开始,每年都会看着外婆用老坛子泡泡菜,大学毕业后,我到天津开过售卖四川特产的店铺,我家的手工泡菜是最受欢迎的产品之一。母亲把泡菜的传统制作技艺传给我,我有责任将这门技艺传承发扬。”正如何艳平所说,曾经,制作泡菜是家家户户的传统技艺,如今通过规模化生产,泡菜不仅走出了寻常百姓家,更是成为带动增收、促进消费的“法宝”。

眉山市大当家蔬菜专业合作社理事长向峰是首位入驻眉山国家级绿色食品原料(蔬菜)标准化生产基地的业主。“2015年大学毕业后,我选择回乡创业,投入500万元在基地流转了800亩土地,以‘稻菜轮作’粮经复合的模式带动农户种植蔬菜。”向峰告诉记者,自己创业的这7年也是眉山泡菜产业不断发展的7年,他的合作社已经免费培训种植户2000余人,为周边5个村的200余名农民提供了就近就业的机会。

2021年,眉山市泡菜产业实现销售收入217.8亿元,不仅约22万名农民在产业发展中受益,全国各地甚至世界各地的泡菜爱好者也因此大饱口福。



图① 建设标准化的泡菜加工生产线已是眉山大多数泡菜生产企业的共识。

图② 美味爽口的泡菜已经成为四川省眉山市的一张城市名片。

市场瞭望

四川眉山泡菜风味独特,天下闻名。千年泡菜史蕴藏着厚重的风土气息,传承着文化的历久弥新,回味悠长的风味最终在人们追求健康饮食的风潮中迎来了产业化生产的浪潮。被放置在岁月中积淀的泡菜如今演变成了富民强基的产业,以标准化生产赢得了市场的认可。

千家人泡千家菜。影响泡菜风味形成的因素包括蔬菜原料与配料的选择和处理、发酵工艺与时长以及发酵环境等。对普通百姓而言,泡制泡菜的过程往往“凭感觉”的时候居多,自然不能次次确保美味。而标准化生产的好处就在于,每一家泡菜企业都有自己的种植基地、干净整洁的生产车间、严格的发酵技术管理和菌群数量控制,从而确保了褪去生涩的蔬菜变得清冽、脆嫩、酸甜可口。

早在2009年,四川就出台了泡菜产业的规范化运作标准,从原料选择到发酵预处理再到清洗、调味、杀菌,20多道工序清晰明确,是每一家企业的生产标尺。这样的流程,为的不仅仅是风味,更为的是泡菜的安全与质量。2020年,由眉山牵头制定的ISO24220《泡菜(盐渍发酵蔬菜)规范和试验方法》顺利发布,这也实现了四川在ISO框架下食品标准制定“零”的突破。毕竟,不论是四川还是眉山,在泡菜产量和科技创新方面都已经走在全国前列,在食品安全上更应当不断努力,领跑行业。

“天下泡菜看四川,四川泡菜看眉山”。如今,眉山已整合投入资金9.5亿元,建成万亩泡菜原料基地12个,建成国家级绿色食品原料(蔬菜)标准化生产基地18.4万亩,成为国家级绿色食品蔬菜标准化生产基地县(区)。泡菜,这个曾经的地方美味小食,如今已成为带动地方农业和食品产业发展的“拳头产品”,也是无数消费者餐桌上不可缺少的一道美味,是食品消费中不容小觑的一股力量。

刘畅

刘畅

内蒙古兴安盟花季喜迎八方来客——

邂逅花的海洋

本报记者 余健

来越多的消费者开始追求能够放松自己、愉悦身心的精神文化消费,大家更乐于扮靓生活。”店主陈玲玲告诉记者,自去年9月份正式开业以来,多肉园的客流量一直不错,尤其是在今年“五一”劳动节、端午节等节假日期间,客流量创新高。“我们简单估算过,来多肉园的游客70%以上有消费,人均消费过百元,消费上千元的也大有人在”。

“遇见多肉”花园位于乌兰浩特市义勒力特镇。该镇副镇长黄丽娟介绍,近年来,义勒力特镇立足资源优势,积极向生态要效益,倾力打造“花乡小镇”,精心建设集乡村旅游、生态观光、采摘体验、休闲娱乐于一体的美丽“城市后花园”和乡村旅游休闲地。“一花带来百花香。正是不断集聚的人气吸引了‘遇见多肉’花园这样别具特色的经营主体入驻小镇。”黄丽娟说,目前,小镇还在多肉园旁建设了户外烧烤露营地,进一步拓展旅游消费空间。

兴安盟不仅野花美,还有各大景区的核心种植花卉,汇成了一道亮丽的风景线。眼下,在科尔沁右翼前旗察尔森镇,“时间的花海”项目正在紧锣密鼓地筹备中。“时间

的花海”于2018年开园,具体项目包括花海游览、水上乐园、民宿小屋等。花园内布置了百日草、波斯菊、鼠尾草、虞美人等上百种花卉,堪称一片花的海洋。”察尔森镇宣传委员鄂仪芃说,这些年,“时间的花海”项目已成为当地旅游的经典项目,收获了大批忠实游客,“今年我们在原项目基础上增添了新美景、新玩法,希望全新开启的‘时间的花海’能够在花开之日给人们再次呈现一场视觉盛宴”。

不仅如此,在突泉县花海瓜田旅游驿站和曙光现代农业循环经济园区曙光花海景观里,万寿菊、醉蝶、千日红等10余种花卉静待绽放;乌兰浩特市天骄天骏生态旅游度假区核心区开辟出20万平方米土地,种植的以中草药为主的40余种花卉也已含苞待放,预计7月中旬将迎来盛花期。

记者从兴安盟文化旅游体育局了解到,近年来,兴安盟贯彻落实“绿水青山就是金山银山”“冰天雪地也是金山银山”的发展理念,把旅游业作为富民强盟的主导产业来抓,全盟旅游业呈现出加快发展、创新发展、提升发展的良好态势,年均接待游客保持在

1000万人次左右,旅游综合收入保持在80亿元左右。就在刚刚过去的端午节假期,全盟共接待游客48.92万人次,实现旅游综合收入超过2.1亿元。

“我们将充分利用好旅游旺季,举办促旅游系列活动,组织旅行社开发盟内旅游线路,引导兴安人游兴安。在常态化疫情防控背景下,通过实施景区门票降减、星级酒店住宿打折等措施,落实发放旅游消费优惠券、旅行社扶持补贴等政策,促进文旅消费,激发旅游市场活力,推进旅游业稳步复苏发展。”兴安盟文化旅游体育局局长靳都楞说。

初夏的兴安盟花开正艳。

(资料图片)