“国民下饭菜”如何越吃越“香”

位于涪陵区江北街道二渡村的渝东南农科院青菜头实验田。

待收的青菜头。

【核心提示】

“口口脆”是近年来涪陵榨菜集团针对年轻人新开发的一款休闲食品。去年，“口口脆”全年销售额3.1亿元，比2020年增长22%，相当于涪陵榨菜几个单品销售额之和，成为一款明星产品。

随着明星产品受到市场追捧，涪陵榨菜去年取得历史最好成绩：

全年销售总额达25.19亿元，同比增长10.82%，全国中小城市商超都有销售网，市场占有率高达30%，成为名副其实的“国民下饭菜”。与此同时，涪陵榨菜建设的全国首个“中国榨菜城”主体工程即将动工，工程在2024年完工后将成为国内酱腌菜行业最大的生产基地。

涪陵榨菜要寻求突破，实现快速发展，还面临哪些亟待解决的问题？当前，青菜头已砍收完毕，榨菜进入新一轮的生产周期，重庆日报记者走进生产车间、田间地头进行采访调查。

□本报记者 赵伟平

传统产品亟待推陈出新

“‘涪陵榨菜’四个字连在一起，很多人都会念，但取掉‘榨菜’二字，不少人就把‘涪陵’错读成‘peiling’了。”这是广为流传的一则段子，却也从侧面反映了涪陵因榨菜而兴的事实。

长期以来，川渝等西南地区的老百姓喜欢就着榨菜下面条、稀饭。由于口味独特，榨菜逐渐走向全国各地，成为“国民下饭菜”。

涪陵榨菜经历了从坛装到小包装，再到去防腐剂、低盐榨菜四个时期，最顶峰时有200多款产品。

据涪陵榨菜集团研究所所长刘德君回忆说，上世纪八十年代，他们推出第一代小包装榨菜，产品一面世就火了。西南一带的经销商直接在生产车间外的空坝子搭雨棚住，都想第一时间抢到货。

“但细数下来，真正称得上榨菜新品的还是屈指可数。”刘德君说，以前只是对产品包装或榨菜形态作“物理创新”，产品本身的“化学创新”还在原地打转转。

涪陵榨菜发展中心主任陈伟也有同样感受。作为土生土长的涪陵人，他看着涪陵榨菜一步步发展壮大，从注重品质到注重口味、注重包装、注重文化。但他认为产品的开发与消费者的需求还有一定差距，比如针对老人、妇女、儿童等细分市场的新品开发。

刘德君的研发团队这些年一直在致力于新产品的开发，他们将过去拍脑袋搞研发，调整为根据消费者实际需求来推出新产品，深受年轻人喜欢的“口口脆”就是这样诞生的。

“‘口口脆’是涪陵榨菜产品的一次全新突破。”刘德君介绍首先是把青菜头做成类似薯片一样的零食来吃，而且口味多样。其次是在包装上，“口口脆”注入了氮气后变得鼓鼓的，跟薯片一样看起很“潮”，因而深受年轻人喜欢。

“只有不断地推陈出新，涪陵榨菜才能焕发青春。”刘德君说，目前他们正开发研制更多休闲食品以及榨菜多功能新品。

菜皮回收利用亟待新突破

就在刘德君忙于研发新产品时，重庆腾元环保公司（下称“腾元公司”）总经理吴朝兵正充满激情，把所有积蓄都投入到青菜头菜皮的回收利用上。

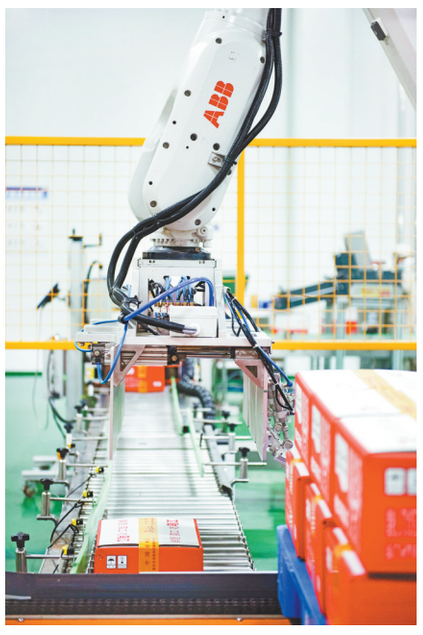
投资到烂贱的菜皮上，吴朝兵难道不怕钱打了水漂？

2016年3月的一天，吴朝兵开着车到乡镇转运生活垃圾时，看到很多青菜头的老叶子丢弃在公路两旁，“以前很多人拿这种叶子做成酸菜，味道安逸得很。”他从涪陵榨菜集团负责环境保护的吕康田那里了解到，工厂加工后剩下的菜皮也是扔掉，并且还要付280元/吨的价格拉去填埋处理。

“菜皮含盐量高，不能直接还田当肥料，处理成本相当高。”吕康田介绍，全区每年要产生8万吨菜皮。

“这么大的量，就没想过变废为宝？”吴朝兵追问。

“高盐度的菜皮仅脱盐就要花巨额成本，投入看不到效益，谁愿意干？”吕康田的一席话，却激起了吴朝兵的兴趣，说要让菜皮实现废物利用，吕康田欣喜地承诺为其提供试验用的所有原料。



通过技改后，榨菜实现智能化加工。图为涪陵榨菜集团的现代化生产线。

一场关于菜皮回收利用的试验就此展开。

把菜皮拿来当牲畜的饲料、当农作物的肥料……一次次试验都以失败告终。正当吴朝兵焦头烂额时，他从垃圾焚烧中受到启发，何不将菜皮烘干处理制成生物燃料？

一个新问题又摆在眼前——由于加工车间水蒸气大，烘干后的菜叶不一会又出现返盐的情况，以至于生物燃料比较湿无法充分燃烧。为解决这个问题，吴朝兵和团队经过5年攻坚，尝试了万余次的工艺优化、机器设备改造等，去年10月，菜皮终于加工成了生物燃料。

消息很快在涪陵传开，一时间，当地90%以上的榨菜加工企业纷纷来找吴朝兵。

近日，记者走进坐落于涪陵区龙桥街道酒店社区的腾元公司加工厂，一辆辆载满菜皮的大卡车停靠在厂区院子，等待过秤、卸载。车间里，机器轰隆，叉车来回运输，机器旁的工人一簸箕一簸箕不停地给烘干机喂料，靠近墙边的工人则在对菜皮进行分拣。

“别看生产红火，其实不赚钱。”吴朝兵说，为实现菜皮循环利用，5年来他总共投入了三四百万元。尽管目前企业以200元/吨的价格收取服务费，但要收回成本至少还要四五年。虽然现在不赚钱，吴朝兵依旧打算再投入几十万元，下个月再新增一条生产线，“路子已经蹚出来了，未来肯定能实现盈利。”

陈伟说，尽管近年在青菜头叶子、菜皮以及榨菜盐水的循环利用上有所突破，但残渣回收利用的方式还亟待提升，比如，是否可以考虑将菜筋制作成榨菜酒、榨菜精油等高附加值产品，让更多残渣变废为宝。

出口亟待提质升级

经过百多年的发展，涪陵榨菜与欧洲的酸黄瓜、德国的甜酸甘蓝并誉为世界三大名腌菜。

虽然声名在外，但出口却是涪陵榨菜的一个短板，周坤林父子的二度创业之路就说明了这一点。

59岁的周坤林是涪陵区清溪镇平原村地地道道的农民。上世纪九十年代初期，涪陵土产公司在做坛装榨菜外贸出口的生意，看着榨菜装船后一艘一艘地运出国，头脑灵光的周坤林也想做出口生意。

1995年，他和亲戚合伙收购青菜头，经过简单腌制处理后再转手卖给土产公司。很快，周坤林转型成了一名榨菜原料供应商，每年有四五十万元的利润。

那几年的生意做得风生水起，2003年周坤林成立了公司，建起标准化厂房。

但好景不长。随着人力成本等的增加，榨菜原料出口的利润越来越薄，从以前的10%骤降到2%。

2010年，留学归国的儿子周琳翔建议，公司要活下去，一是不能再借助代理公司出口，必须要有自营出口权，二是要生产附加值高的加工品。

生产加工品购买机器设备就能解决，但要自己做出口，却存在一个大难题——不知道买家在哪。

“过去，自家的榨菜卖到海外，要经过五六个中间商，我们只知道产品卖到哪，而对客商信息则是一无所知。”周琳翔说，“我们就是别人的‘搬运工’。”

为了精准对接客户，周琳翔只要了解到国外有展销会，就会马不停蹄地飞过去。一年多后，周琳翔积累了一批东南亚客商资源，同时掌握了出口的流程和窍门。2011年，周家父子开始了第二次榨菜成品出口的创业之路。

通过榨菜出口的提质升级，周家父子的公司年出口榨菜万余吨，产值7000万元。公司也从最初的3人发展到110人，从小作坊扩展成为上万平方米的现代化智能生产车间，有着5000亩的榨菜出口标准生产基地。

涪陵区有榨菜股份合作社197家，常年半成品原料加工户1700余户，其中专做榨菜出口的仅有7家，原料虽出口到50多个国家和地区，但出口总量仅两万余吨，出口总额仅为1亿多元，出口水平还比较低。

“下一步，我们将加强榨菜出口基地建设，鼓励更多有实力的企业做榨菜精深加工出口，力争到2025年榨菜出口量达3万吨，出口额突破3亿元。”陈伟说。

二渡村村民对采收后的青菜头进行初加工。

（本版图片均由受访者提供）

相关新闻〉〉〉

重庆榨菜联动四川泡菜共建

川渝地区酱腌菜区域性产业链集群

本报讯 （记者 赵伟平）近日，记者从市农业农村委获悉，为打造全国重要的酱腌菜生产加工基地，重庆榨菜联动四川泡菜共建川渝地区酱腌菜区域性产业链集群，促进产业高质量发展。

酱腌菜主要包括榨菜和泡菜，是蔬菜经过酱、盐、糖、醋等辅料腌渍后的产品，在我国已有3100年以上的历史，因独有的“脆嫩鲜香、咸甜辛辣”风味和丰富的营养价值，深受市场青睐，已成为日常生活中不可缺少的调味佐餐食品。

据统计，近年来全国酱腌菜年产销量呈逐年增长态势，特别是川渝两地的榨菜和泡菜，是目前“生产规模大、要素集聚度高、产业链条完整、品牌知名度高、发展潜力好”的两大区域性特色优势产业，榨菜和泡菜年产销量分别占全国的70%和50%，这为协同打造川渝地区酱腌菜区域性产业链集群奠定了基础。

产业链集群建成后，将优化川渝两地资源配置，促进产业资源有效利用，特别是依托优势企业开展涉及产业全局的共性课题研究攻关，加强学习交流，促进研究成果共享，实现共同提高发展。

此外，重庆将立足产业发展优势，积极整合当地资金、项目、科技、人才等资源，支持酱腌菜一二三产业融合发展。不断优化产业布局，着力从基地建设、品牌培育、科技创新、市场拓展等方面下功夫，将技术创新、信息交流、资源互补转化为生产力，加快促成川渝地区酱腌菜区域性产业链集群。

区县动态

綦江：漂浮育苗 种辣椒节本增收

眼下正值辣椒育苗的时节，綦江在全区推广辣椒漂浮育苗技术，每亩可节本增收近千元。

辣椒漂浮育苗技术，是将种子播种于装有轻质育苗基质的泡沫穴盘中，而后将泡沫穴盘置于盛有营养液的标箱池水面上，在人工控制条件下，提供辣椒幼苗生长所需的光、温、氧气和营养物等，这样培育出来的辣椒苗产量较高。

“这种育苗技术十分方便，不管是阳台还是院坝都可以育，栽个一排两排都行，只要把育苗的温度控制在28摄氏度以内就可以了。”在綦江区东溪镇永乐村辣椒基地的育苗大棚里，工作人员每天都要查看辣椒苗的生长情况。

永乐村党总支书记朱成兴说，辣椒幼苗的存活率及品质，是提高辣椒产量和质量的关键，永乐村去年使用漂浮育苗技术，辣椒的平均亩产量达到3500斤，比以前高15%左右，每亩可为椒农带来6300元左右的收益，节本增收在千元以上。今年该区全面推广这种技术，助推椒农增收致富。

綦江融媒体中心 赵竹萱

开州天和镇：联合养殖 农户收益有保障

开州区天和镇与重庆浩奇畜牧有限公司实行“公司＋村集体经济组织＋农户”联合养殖模式，农户免费领取2头100斤以上的猪仔，饲养到250斤后，交还1头肥猪给公司，剩下的1头归农户所有。这种模式既增加了公司的产量，减轻了环保压力，又盘活了村集体经济，激发了农户的养殖热情，三方共赢。

重庆浩奇畜牧有限公司是一家以生猪养殖为主体、配套生态种植的综合性农业企业，采用封闭式自繁自养方式，以自研的生物链衔接转换技术，形成完整的循环利用，确保猪场防控防疫的可靠性和安全性，年出栏商品猪2500—4000头。

天和镇采取联合养殖模式，公司负责猪苗、技术培训和治疗及承担正常死亡风险；村集体经济组织负责农户的登记及监督履约，按猪的头数收取管理费；农户只负责喂好猪，几乎不担任何风险，确保收益。

截至2021年底，当地已发展197户农户领养猪仔，户均增收3100元，互利共赢效果显著。

开州融媒体中心 余清英

酉阳兴隆镇：稻蟹共生 养好蟹产好米

在酉阳县兴隆镇龙潭村稻田养蟹基地，村民每天都要对1月投放的7万只蟹苗进行打捞浮漂、喂养等工作，按照目前的生长速度，这批大闸蟹到10月份就可以销售了。

当地采用“村集体经济+基地+农户”模式，带领村民发展稻田养蟹，涉及农户97户357人，其中脱贫户13户48人。基地提供蟹苗、养殖技术外，还采取订单式收购，解决村民后顾之忧。村民除了通过土地流转、基地务工获取收益外，脱贫户还能按照1%的比例进行效益分红。

“一亩稻田蟹苗的存活率大概在400只，按市场价25元一只来算，这批大闸蟹预计能收入100万元。”村支书杨秀洪算了一笔账，再加上100亩稻田生产稻谷5万斤左右，还能增加上百万元的收益。

据了解，稻蟹共生种养模式，使原有的稻田生态系统变得更加多元化，可以容纳多物种生长，实现“用水不费水、用地不占地、一水两用、一地双收”的经济效益和生态效益。大闸蟹对农药等十分敏感，可防止农户大量施用农药，确保稻蟹共生稻田产出优质大米。

黔江融媒体中心 储潇

直播带货

巴南大兴村：新鲜赤松茸任你采

近日，巴南区石龙镇大兴村的米粒儿稻田综合示范基地的赤松茸成熟了。

人工培育的赤松茸营养丰富，香味浓郁，味道鲜美，可与野生松茸相媲美，富含多种人体必需的氨基酸及维生素。该基地种植了近20亩赤松茸，最佳采摘期为3—5月，新鲜赤松茸采摘价格为15元/斤。

联系人：张老师；**电话：**18883793838

巴南融媒体中心 袁启芳

合川铜溪镇：8000亩香椿上市

近日，在合川区铜溪镇皂角村，明媚春光下，一棵棵香椿树正在发芽，村民忙着采摘香椿。

铜溪镇种植香椿8000亩，第一茬采摘到3月中旬结束，第二茬香椿将从3月20日左右采摘，每亩可采摘180斤左右，预计每斤售价15元左右；第三茬香椿预计从4月15日左右开始采摘，每亩可采摘香椿200斤左右，预计每斤售价在3—8元。

香椿可凉拌，可煮汤，也可用来炒蛋，味道十分鲜美，欢迎各位购买。

联系人：徐兴宽；**电话：**17783264898

合川融媒体中心 周云