



▲4月9日,在铜梁区白羊镇的咸菜加工基地,工人正在搬运、晾晒老咸菜。



▲4月8日,大足区拾万镇将军村,工作人员对晾晒的皮蛋进行检查。  
记者 张质 摄/视觉重庆



▲在重庆丰都一葛头加工车间,工作人员将精选过后的新鲜葛头倒进腌制池。  
(受访者供图) 制池。  
新华社记者 黄伟 摄

大足皮蛋、铜梁老咸菜、丰都葛头……

## 重庆丑小鸭如何漂洋过海

核心提示

□新重庆-重庆日报记者 赵伟平

4月14日上午,大足区拾万镇将军村的5万枚皮蛋,经过90多天的远洋航行,穿越半个地球,顺利抵达了肯尼亚首都内罗毕。经过分拣处理,五六个小时后,这批皮蛋就被端上了当地人的餐桌。

“包装经过改进后,这批皮蛋的物流损耗不到10%。”

“好的,下次努力争取把损耗降到更低。”丁义平接到在肯尼亚的代理商打来的电话,得知这批皮蛋损耗降低了,松了一口气:“皮蛋的出口找到了一条切实可行的办法!”

### 从无心插柳到有意布局 改良包装大足皮蛋站稳非洲市场

从大足城区出发,驱车30多分钟车程,便来到将军村的皮蛋生产地——重庆市尊尊园食品有限公司(以下简称“尊尊园食品”)。走进生产车间,10多位工人正围坐一起包皮蛋。“俏得很,这些皮蛋都有买家了,还出口到了非洲。”丁义平自豪地说。

2018年,丁义平参加了大足举行的蜀绣培训,经过培训成为了一名绣娘。后来她觉得刺绣比较难,又拜师当地一位皮蛋师傅,学起了皮蛋制作。

由于门槛低,川渝一带农民将自家房屋改造成小作坊,从事皮蛋生产。仅大足区,27个乡镇每个乡镇就有一两家皮蛋生产企业。

“由于草木灰配料调制凭经验完成,传统皮蛋碱味较重,吃起来有点涩口。”丁义平说,为了在市场竞争中胜出,他们决定对皮蛋的配料进行改良。

2020年,夫妻俩利用外地考察学到的经验,将水稻秸秆烧成灰,再把柏树桫灰、茅草灰以及28种卤香料和茶叶熬制成水后和草木灰搅拌,利用香料的药材味、茶叶的碱味,解决涩口问题。

“这款皮蛋外观晶莹剔透,松花层次分明,吃起来温润爽口,唇齿留香。”丁义平说,由于口味好,新研发的皮蛋很快赢得了市场的认可。仅当年就卖到了全国20多个省市,一枚比传统皮蛋贵1块钱,且供不应求。

去年1月,新品皮蛋也引起了在非洲肯尼亚搞基建的老乡杨天明的注意。“由于他从小喜欢吃皮蛋,希望我出口一批皮蛋到肯尼亚。当年2月,我抱着试一试的想法,首批发了900枚皮蛋。由于错把海运填成了空运,闹出

了一段笑话——原本一枚3块多的皮蛋算下来成本要6块多,好在皮蛋的口味征服了他。”丁义平说,“后来,他又找到我,希望能在肯尼亚建个皮蛋加工厂,我觉得距离有点远,拒绝了他的邀请。”

随后2月,丁义平出口了2万枚皮蛋,但与第一次不同,这次海运足足花了30多天,以至于有20%的皮蛋损耗。为了再次观察损耗,当年4月、5月,他们又分别出口了5万枚皮蛋,与第二次相比,这两次的到港时间花了40多天,皮蛋的损耗从20%上升到50%。“这样下去,皮蛋即便是出了口,也没能走出一条商业化的路子。因此,要想取得成功,就必须解决高损耗率问题。”

丁义平试图通过改良包装解决这一问题,她用纸箱、塑料泡沫、抽真空、泡沫+纸箱4种包装形式,出口了5万枚皮蛋到肯尼亚,最终找到合理的包装方式,将损耗降了下来。

“接下来,一方面想通过‘一带一路’共建,将皮蛋出口到更多非洲国家;另一方面,将探索出口皮蛋制作的配料和技术,传播中国的乡土美食文化。”丁义平说。

### 传承“婆婆味道” 铜梁老咸菜香飘马来西亚

如果说丁义平出口皮蛋是机缘巧合顺势打开了非洲市场,那么铜梁区白羊镇水碾村把老咸菜出口到马来西亚,则是当地村集体主动寻求市场,赢得了海外的客户群。

白羊老咸菜有近300年的制作历史,当地家家户户都保留了老咸菜的制作技艺。但各家各户制作的标准不统一,比如有的切成条,有的切成坨,有的比较咸,有的比较淡。而且这些农户又相互杀价,造成市场的混乱,这一切,都影响着白羊老咸菜产业的发展。

2018年,在水碾村党支部书记周龙超等人的推动下,村集体联合区国有平台公司,成立了巴岳农庄白羊咸菜有限公司(以下简称“白羊咸菜公司”),试图通过“村集体+农户+公司”的形式,做大老咸菜产业。

具体而言,区国有平台公司负责现代化生产厂房的修建、机器设备的引进、老咸菜的营销等;村集体则负责组织动员村民种植羊角菜、大头菜,并保底回收,同时制定了统一的老咸菜制作标准。

2022年,一座800平方米的老咸菜加工厂正式建成,从此白羊老咸菜告别“散户”时

代;产品有了包装和品牌,销售上实现了统一定价。

为了提高白羊老咸菜的知晓度,去年周龙超带着样品,来到双福国际农贸市场寻找新的合作伙伴。商家杭传志告诉周龙超,马来西亚居住有很多华人,他们对这种“婆婆味道”情有独钟,可以尝试出口。

去年3月,2吨白羊老咸菜出口到马来西亚,当地的华人吃了后,觉得味道不错,纷纷表示还想购买。

周龙超说,白羊老咸菜有10多道工序,且通过自然发酵,吃起来有脆嫩化渣,浓郁清香的特点。而且老咸菜作为一种传统乡土美食,特别容易唤起乡愁,在海外华人中认同度很高。

结合当地华人的口味,他们将老咸菜味道进行微调后,去年又顺利出口了4批次老咸菜到马来西亚,如今,水碾村已出口5批次共10余吨白羊老咸菜。

“下一步,我们将申请建立自己的出口公司,同时宣传好老咸菜的古法制作工艺,在马来西亚等国家,举行多场老咸菜民俗文化活动,让更多海外华人爱上这种‘婆婆味道’。”周龙超说。

### 从餐桌小菜变保健食品 丰都葛头进军日韩市场身价倍增

与大足皮蛋、白羊老咸菜刚进入国际市场不同,丰都葛头已在出口之路上探索了10多年。

早在上世纪50年代,丰都就开始种植葛头,目前有近十家从事葛头加工的企业,重庆丰都明富实业有限公司(以下简称“明富公司”)便是其中之一。

走进明富公司的葛头加工厂,一派繁忙景象。经过筛选清洗、除根去膜、腌制杀菌、灌装封口等流程后,原本“灰头土脸”的葛头变得莹白湿润,被加工成盐渍葛头、甜酸葛头罐头、袋装葛头、清水低盐葛头等产品。“现在在公司80%的葛头都出口,且生产的葛头都已名花有主。”

明富公司负责人肖朝明说。

别看现在国外订单火爆,但前些年明富公司的发展却并不理想。“以前,我们的市场主要在国内,但国内消费者主要把葛头当作一道小菜,价值不高,而在一些国家,它却被看作是保健食品。”肖朝明介绍。

肖朝明回忆,在一次农产品展销会上,一位韩国客商告诉他,葛头有开胃消食、通气除腻、辅助抗癌、降脂消炎等保健功效,在韩国、日本都很受欢迎。受此启发,肖朝明当即决定,将销售重心从国内市场转到国际市场。

2006年明富公司申请了出口贸易许可证,自行对接海外市场。同时,按照韩国、日本客商的要求,高标准打造了800亩标准化、绿色化的葛头种植基地。与此同时,明富公司还按照国际标准进行葛头生产。

当年,明富公司就出口了500多吨葛头。接下来的十多年时间,明富公司通过不断创新产品,持续向韩国和日本出口葛头。目前,该公司每年出口葛头2000多吨,创汇200多万美元。

在出口的拉动下,丰都已成为西南地区最大的葛头生产基地,全县种植葛头1.1万亩,年产量达1.5万吨,实现年产值1.2亿元,带动上万户增收。

“下一步,我们还将继续扩大工厂规模,将葛头产品年出口量提升到5000吨至8000吨,并拓展澳大利亚、泰国、菲律宾等市场。”肖朝明告诉记者,除了半成品葛头,公司还将生产自有品牌出口产品,进一步打开国际市场。



工人在包装咸菜。  
四月九日,铜梁区白羊镇咸菜加工基地。(受访者供图)

短评>>>

## 越是乡村的,就越是世界的

□新重庆-重庆日报评论员 张燕

漂洋过海的,可以是笔电,可以是汽车,为什么不能是农产品?通往世界的大门,向所有商品敞开,皮蛋、咸菜、葛头也不例外。

今年一季度,重庆出口清单中有几款“土特产”走俏——大足的皮蛋、铜梁的老咸菜、丰都的葛头、城口干香菇等。这些藏在深山的“重庆宝贝”,也许“土得掉渣”,也许“平平无奇”,但却还原了广袤乡村的“味道”,展现了传

统农耕的制作“技艺”,成为了出口界冉冉升起

的“新星”。农产品可以“养在深山”,但不能“无人知晓”。当一个个“重庆宝贝”经过加工、包装、宣传,成为被市场高度认可的“好商品”,从田间地头走上城市餐桌,甚至走向世界市场,农产品及其加工产业就有了持久的生命力,乡村振兴就有了活水源泉。

但农产品“出海”,并没有想象中那样容易。大足丁义平为了解决运输损耗,尝试了纸

箱、塑料泡沫、抽真空等4种包装方式;铜梁村干部周龙超联合村集体,成立了白羊咸菜公司,开启抱团式发展;丰都肖朝明对葛头进行加工,将盐渍葛头、甜酸葛头罐头等附加值较高的产品出口海外……以加工促升级,以产业助发展,以出口带振兴,深挖“土”的资源,放大“特”的优势,提升“产”的效益,“重庆宝贝”走出了一条逆袭之路。

农产品,一头连着乡村全面振兴,一头连着村民的美好向往。今年,重庆市政府工作报

告对“提升特色农产品附加值和美誉度”作出明确要求。不久前,重庆召开食品及农产品加工产业现场推进会强调,围绕做好“土特产”文章,深入实施“头羊计划”。所谓“头羊”,就是要重点打造的“王牌”,是补链条、兴业态、树品牌的关键一环。出口,无疑是增加“头羊”知名度,拓展“头羊”全链条的有效抓手,能够为农产品加工产业注入源源不断的动力。

越是乡村的,就越是世界的。当5万枚皮蛋顺利抵达肯尼亚首都内罗毕,当10余吨手工制作的白羊老咸菜香飘马来西亚,当“灰头土脸”的小葛头经过加工创汇200多万美元——“丑小鸭”完成了逆袭,成为了惊艳世界的“白天鹅”,重庆农产品出口也迎来了崭新的“春天”。

今年一季度重庆农产品出口势头强劲——

江津花椒、巫山恋橙、荣昌血橙、开州春橙、黔江羊肚菌、潼南柠檬、城口腊肉、云阳三峡阳菊……几十种农产品相继漂洋过海,出口马来西亚、新加坡、澳大利亚、中国香港等国家和地区。

记者梳理发现,这份出口清单中,除了有大家耳熟能详的“爆款”农产品外,还有一些土得掉渣的原生态农产品。比如大足的皮蛋、冬菜、铜梁的老咸菜,丰都的葛头,城口的干香菇等,它们凭借传统的手工制作技艺,俘获了老外的胃。

这些“丑小鸭”有何特别之处?连日来,记者走进大足、铜梁、丰都等地进行了采访。



▲晶莹剔透的大足皮蛋。  
记者 张质 摄/视觉重庆



▲丰都县龙孔镇大面场村二社村民在采收葛头。  
(受访者供图)