

2023年东坡泡菜销售收入超220亿元

——“小泡菜”成就“大产业”，形成“中国泡眼看四川、四川泡眼看眉山”发展格局

党的十八大以来，四川认真贯彻落实习近平新时代中国特色社会主义思想和习近平总书记对四川工作系列重要指示精神，积极抢抓“一带一路”、新时代西部大开发、成渝地区双城经济圈建设等机遇，加快构建以川菜等为支撑的“10+3”现代农业产业体系、以食品饮料等为支撑的“5+1”现代工业体系、以川派餐饮等快速发展的“4+6”现代服务业体系，发挥泡菜产业连接三次产业、积淀千年底蕴的特色优势，创新制定“促进川菜走出去三年行动方案”，有力推动东坡泡菜走向国门、拥抱世界。

从2006年摘取“中国泡菜之乡”国字号桂冠，到2014年成为“中国泡菜展销会”永久会址，眉山市坚持“全球视野、世界一流”，用心用情成功举办13届中国泡菜食品国际博览会，累计邀请350家国外企业、销售商参展，特别是近几年泡博会，迎来14个RECP成员国大使、总领事、外交官莅临参会，“国际范儿”越来越足。

2023年，东坡泡菜销售收入超220亿元，远销欧美、东亚、东南亚等，市场份额占四川二分之一。建成标准化绿色蔬菜原料基地40万亩，其中国家级18.4万亩，万亩级基地12个。通过“订单+保单”模式，带动15万种植农户实施订单化生产，订单率达90%以上，年促农增收15.9亿元。

眉山日报全媒体记者 王允浩 文/图



中国泡菜博物馆。



东坡泡菜制作技艺体验活动受到学生喜爱。



泡菜产业的研学热。

A 创新驱动 实现泡菜标准“率先发声”

党的十八大以来，眉山市深入贯彻新发展理念，以供给侧结构性改革为主线，持续推动科研创新，努力把东坡区建设成为世界泡菜研发中心，让“东坡泡菜”成为世界泡菜第一品牌和泡菜行业国际标准制定者。

四川东坡中国泡菜产业技术研究院副院长张伟形容，“如今，东坡泡菜已经不仅仅是‘下饭菜’那么简单，它承载着政府、企业和菜农的希望。”

张伟回忆，2013年刚来东坡区时，泡菜研究院成立的新产品研发所，研发人员、研发设备设施缺乏，甚至没有一间可以开发泡菜产品的实验室。

而今，研究院科研条件不断完善，在团队的共同努力下，围绕产业需求，团队专家创新研究出8大类200多个新产品，申请专利130多项，授权专利50余项，产品技术转化成果60余项，多项新技术在企业得到推广应用，研究成果惠及省内外企业100余家。

眉山市建立“行业建联盟、产业建研究院、企业建研发中

心”为特点的科技创新体系，借力科研院所创新。与江南大学、四川大学、省食品研究院等院所合作，建立博士后创新实践基地、省级工程技术中心等10个。建成全国唯一的中国泡菜产业技术研究院，与20余家泡菜企业建立产学研联盟，共建博士后创新实践基地、省级工程技术中心等10个，引进四川省食品院、四川大学、四川农业大学等科研人员25名。近年来，发表相关论文80余篇（其中多篇SCI收录）；完成成果鉴定11项，荣获国家行业科技发明一等奖1项、省科技进步一等奖2项、省科技进步二等奖1项、省科技进步三等奖2项等十余项奖项；获得“泡菜生产高效节水技术”等国家专利131项（授权专利55项），推动泡菜加工人力减少50%，每吨耗水量减少60%；成功研发乳酸菌泡菜、低盐泡菜等8个系列100余个新产品，累计转化年均经济效益超亿元。

在加大科研创新，争当行业“领跑者”的基础上，眉山市制定国内标准，抢占“话语权”。

2013年，东坡区成立吉香居食品股份有限公司为主导的泡菜国家标准起草小组，组织专家、工程技术人员调研国内各地泡菜企业，收集国内外

泡菜生产工艺标准等；参考国际标准3项、他国标准2项和国内各类标准规范39项46个；检测超过20个省市区近百家泡菜生产企业的产品；收集提取泡菜企业产品标准指标、职能部门抽检结果、地方行业协会近千个样品数据。前后通过7次全国行业会议、网络、公函等形式公开征求意见，并专门公函征求62家生产企业、检验单位、研究院所、大学意见。2020年6月28日，全国调味品标准化技术委员会审核通过《泡菜》国家标准报批稿，填补了泡菜国家标准空白。

为增强外贸“通畅度”，联合中国标准化研究院、国家泡菜质检中心、四川东坡中国泡菜产业技术研究院和四川省食品发酵工业研究设计院等单位共同攻坚泡菜国际标准制定，依据“盐渍菜—泡菜”理论，充分结合传统工艺和泡菜生产实际，通过NP、CD、DIS、FIDS等5个阶段，ISO24220《泡菜规范和试验方法》于2020年11月24日顺利发布，成为四川在国际标准化组织（ISO）框架下主导制定的首个食品国际标准，为该框架下全国制定的第六个食品标准，标志着泡菜标准化、国际化生产实现核心突破。

B 逐步壮大 构筑东坡泡菜“发展根基”

3月5日，在东坡区崇礼镇光华村、白马村、大定桥村和永寿镇永德村，田间的青菜已经收割完毕，全部送往附近的泡菜企业。位于眉山“中国泡菜城”的四川老坛子食品有限公司，有泡菜兵马俑之称的“千坛车间”内，工人们正手持过滤网，一插、一撬，数十斤待腌的青菜被稳稳装入网中，再放入陶坛……

企业生产提速，泡菜产业即将在这个春天的泡博会迎来八方宾客。对于泡博会，本地参展商纷纷带来“独家秘籍”，准备在这场盛会上大展风采。

作为“东坡泡菜”传承代表的吉香居食品股份有限公司将携旗下新品牌“川至美”亮相。吉香居食品股份有限公司副总经理王艳丽透露，在泡博会吉香居公司展位，大厨们将用川至美靓汤酸菜鱼调料烹煮川菜名菜——酸菜鱼，欢迎在场市民品鉴。

“川至美”作为吉香居公司新锐品牌，坚持发扬“千年泡菜工艺”，以高品质酸菜鱼调料为核心产品，深度挖掘至美川味，弘扬川蜀饮食文化。

科技创新是发展新质生产力的核心要素，必须摆在更加突出的位置聚焦聚力推进。

何以“新”？川至美靓汤酸菜鱼调料美味的核心，就在于其酸菜与众不同：以“千年泡菜工艺”为核心，薄盐发酵360天，保证每一棵酸菜都色泽金黄、口感脆爽、酸香浓郁，更有创新秘方工艺加持，烹饪时无需爆炒酸菜，出锅后的酸菜口感脆爽依旧。

“要让更多科技创新成果从样品到产品，努力

形成更多现实生产力。川至美酸菜鱼调料吃法多样，还可烹饪酸汤肥牛、酸菜肉丝面等。毫不夸张地说，一料在手，轻松做出酸爽鲜香下饭菜！”吉香居公司销售人员介绍。

四川王家渡食品有限公司厂长刘祥则向各界宾朋发出邀请：“每年的泡博会我们都积极参展。今年我们带来了大块粒的低温午餐肉，新的招牌菜肴和各种火锅调味料，欢迎大家前来品鉴。”

从20世纪50年代初期的15户手工泡菜作坊，到现在的21家规模以上泡菜企业，东坡泡菜经历了“小作坊”生产到规模化生产、标准化生产，再到现代化生产的“三级跳”，开创了“中国泡眼看四川、四川泡眼看东坡”的传统产业发展新格局。

2011年起，开始实施“工艺创新、龙头培育、淘汰劣企”行动，建成标准化生物发酵池6000余口，培育国家级、省级龙头企业12家，年销售收入亿元以上泡菜企业8家，打造中国驰名商标、四川著名商标和知名名牌41个，“东坡泡菜”品牌价值达110.94亿元。2018年，泡菜原料基地创成“全国第一、全省唯一”国家级现代农业产业园，泡菜产品认证国家绿色食品74个、有机产品19个。

经过30年的技术革新、品牌打造，如今的东坡泡菜多次“霸屏”美国纽约时报广场，累计被160余个境外主流媒体跟踪报道，产品远销130多个国家（地区），其绿色健康的内涵品质、“三苏文化”的人文底蕴、传统特色的风味口感正被世界感知、接受、喜爱。

C 培优育强 工业旅游与研学融合发展

“泡菜为什么是酸的？”“吃一口泡菜能吃到多少乳酸菌？”近日，在四川老坛子食品有限公司讲解员的带领下，孩子们参观了老坛子老母水古法发酵区、传统鲜椒毛豆瓣晾晒场、川味调料生产车间以及“千坛车间”，并走进老坛子非遗传习馆了解乳酸菌知识，亲手体验制作东坡泡菜，共享有趣、有味、有欢乐的课外研学之旅。

作为四川非物质文化遗产项目体验基地，四川老坛子食品有限公司主要旅游参观体验项目包括老坛子传统鲜椒毛豆瓣晾晒场、老坛子泡菜地坛发酵区、老坛子老母水古法发酵区、老坛子非遗泡菜传习课堂、老坛子川味调料生产车间。

“公司自建厂以来就广泛开展传统泡菜制作技艺的宣传和推广活动，为来自全国各地的学者、企业人员、餐饮协会、中小學生等群体开展泡菜研学、技术交流、培训体验等活动。在眉山市本地图书馆、青少年宫、儿童福利院、旅游景区、非遗中心等单位和场所开展东坡泡菜制作技艺研学体验活动。依托成都国际非遗节、泡菜博览会、全国糖酒会等国际国内展会开展传统打老母水活动，使传统泡菜回归老百姓生活。”该公司总经理助理余庆介绍。

余庆说：“大伙儿惦记的非遗老母水，泡博会上免费提供！”

这已经是第四届老坛子传统打老母水活动了。前三届，

四川老坛子食品有限公司为广大游客和眉山市民免费提供了10多吨老母水。

下一步，东坡区将引导蒙牛、老坛子等大品牌利用自身品牌效益吸引游客，积极开通产品知识了解、企业参观、互动体验等精品流程线路。充分发挥上奥公司作用，将工业旅游与研学旅游结合起来，打造泡菜城工业旅游景区。针对有意愿的企业，做好对上衔接、对企指导，助力企业开发自身工业旅游运营模式，延伸工业旅游与研学教育、科普以及文创等融合发展的空间。

创新驱动发展战略为推动高质量发展的“法宝”。眉山“中国泡菜城”支持企业主导、产学研合作组建预制菜创新中心，努力建设为我省预制菜产业发展新高地。大力实施建圈强链，抢占预制菜新赛道，围绕“即烹、即配、即热、即食”四大细分领域，持续跟进三旋火锅食材项目、即刻好菜即烹类预制菜生产基地项目。

“我们将努力探索，积极创新，依托东坡文化抱团出圈。”眉山“中国泡菜城”相关负责人表示，在打响“东坡泡菜”品牌知名度，打造极具东坡特色的地方性代表产品的基础上，结合东坡文化和园区实际情况，立足东坡特色，开发出一批特色化、高品质的文化产品，加强文化输出，确保东坡文化的有效转化。

主编 张成锋 编辑 王小普
美编 杨千一 校对 肖倩