

2024第十四届中国泡菜食品国际博览会圆满闭幕

相聚春天里 共享泡博会

3月16日至18日,2024第十四届中国泡菜食品国际博览会(以下简称泡博会)在眉山会展中心举办,这是全国规模最大、独具特色的泡菜食品专业性展会。联手成都春季糖酒会,是本届泡博会的看点之一。成都春季糖酒会被许多人亲切地称为“春糖”,第110届全国糖酒会将于3月20日-22日在成都举办。之前,多届泡博会几乎都在年底开幕,本届泡博会改在3月中旬举行,也因此被称为“春泡”。

作为综合型产业景区,眉山“中国泡菜城”集泡菜原材料种植、加工生产、产品研发、商品销售、文化体验为一体,是中国泡菜美食文化休闲旅游目的地。为更好地弘扬东坡泡菜文化,眉山“中国泡菜城”依托泡菜特色产业,配套提升中国泡菜博物馆,积极创新思路,开启了工业旅游新模式,以跨界融合助推产业转型升级,让东坡泡菜走向全国乃至世界。

□眉山日报全媒体记者 王允浩 文/图



泡博会现场人气旺。

A 关键词·热 泡博会的常客,“老坛子”老母水免费送两吨

“两个巨型泡菜坛,每个装有一吨老母水。老母水内含丰富菌种,泡出来的泡菜好吃。”泡菜主题馆内,四川老坛子食品有限公司销售人员杜永兵说。

随着一声“开坛”响起,一位师傅“居高临下”,将泡菜老母水从坛中缓缓打出,再由其他工作人员依次发放给观展者。

“爽口!美味!”正在展台品尝泡菜的成都游客李先生表示,自己是第一次参加泡博会,遇见有发放老母水的活动便立即排队参与。眉山是“中国泡菜之乡”,希望能通过老母水将东坡泡菜的鲜香带回家。

一坛老母水足以“泡天下”。泡豇豆、萝卜和辣椒很常见,泡玉米、苹果和小番茄,对于大多数人来说很新鲜。“太稀奇了!每个坛子里的果蔬都摆得非常好看,很有观赏性。”看着现场玻璃坛中一圈圈、一层的豇豆,市民王先生发出感叹,“以后我家的泡菜也要这样理一理、顺一顺,再尝试着泡点水果。”

“用这些老母水,大家就能自行在家中制作泡菜。”展会参展商、四川老坛子食品有限公司董事长何艳平介绍,发酵产生的独特风味是泡菜受到消费者青睐的主要原因,老母水含有多种乳酸菌,不同的乳酸菌能产生不同的滋味物质,这是传统泡菜独特风味的来源。

泡博会期间,四川老坛子食品有限公司热度飙升。在对面不远处的泡菜广场,第二届“老坛子杯”泡菜菜品创新交流大赛火爆进行。本届大赛旨在加快东坡泡菜构建新发展格局,着力推动东坡泡菜高质量发展,推进东坡泡菜国际化、品牌化建设,进而以品牌的力量推动川菜出川快速发展。

“此次大赛的主题是川味之根,而泡菜就是‘川味之根’。大赛的最大亮点是参赛选手必须使用泡菜为原辅料或调料来做菜,这在泡菜行业是首次创新。”四川老坛子食品有限公司总经理助理余庆介绍,“我们通过比赛,扩大东坡泡菜在川味中的应用

场景,促进更多泡菜与食材的结合,让更多的创意落地、释放更多川味特色。”

“老母水好、泡菜才好。”“老坛子泡菜制作技艺”起源于1902年,历经家族四代传承。作为“四川泡菜”的典型代表,老坛子以传承和发扬传统泡菜文化为己任,深入挖掘传统泡菜制作技艺精髓,坚持老母水古法发酵工艺,选好食材,做好泡菜,并以泡菜为原料,研发定制高品质泡菜和标准化川味调料,助力东坡餐饮,让东坡泡菜走向世界。

在何艳平看来,保持泡菜“传统味道”是好产品的关键,守住“风味”的同时扩大生产,则需要新技术赋能传统技艺。为此,该企业在传统工艺的基础上,通过现代生物发酵技术对泡菜母水中的菌群进行了优化,保证了泡菜产品的传统风味和品质统一,让原汁原味泡菜产品走上消费者的餐桌。



东坡美食文化集市。

B 关键词·新 走出蜀地到走向国际,东坡泡菜产业持续焕发蓬勃生机

眉山泡菜出海的领军企业吉香居公司产品远销20多个国家和地区,2023年,出口量同比增长20%。吉香居食品股份有限公司副总经理王艳丽认为:“泡菜要走向国际,有行业国际标准才有话语权。”

“吉香居公司建有专门适合出口的生产车间,所有的人流线、物流线均符合欧盟出口的标准。我们还和国外的Yummy等电商平台合作,海外的大华、裕华等连锁超市都有我们吉香居的产品覆盖。”王艳丽介绍。

从本地性展会到全国性平台,再到走向国际化,泡博会正在向世界发出“东坡泡菜”形象名片。

“眉山的预制菜基于川菜24味型开发了相应产品,带有特别浓郁的东坡文化特点。未来的预制

菜发展趋势为美味便捷、健康安全。”眉山市预制菜联盟企业负责人李鹏介绍。

泡博会期间,有哥供应链平台创始人张秀有带领50余名连锁餐饮品牌负责人组成考察团,专程来眉山交流学习。张秀有说,各地连锁餐饮品牌负责人将与泡菜、食品相关企业面对面沟通,让优质原料与专业买家高效对接。

在东坡区海霸王食品有限公司展台前,围满了等待试吃的市民。“这个烤肠新鲜出炉,味道相当不错。”面对工作人员递过来的烤肠,郑女士一开始还有些推辞,尝了一下后连连点头,把烤肠吃得干干净净。

受到郑女士称赞的,是海霸王最新重磅产品——火山石烤肠。东坡区海霸王食品有限公司销售总

监李泽鹏介绍,他们的重点在肉制品方向,既有新产品,也有明星产品,希望能在泡博会上寻求合作。

“经过30多年的发展,企业不断发展壮大,靠的是品质和诚信。”在四川李记乐宝食品有限公司董事长李国斌看来,把好质量关尤为重要,是企业持续发展的关键。

2023年,东坡区位列预制菜产业基地全国百强第26名。目前,眉山“中国泡菜城”集聚了包括味滋美等22家预制菜企业。“下一步,眉山‘中国泡菜城’将充分发挥园中园承载能力,扩大时蔬生产基地,创建预制菜创新中心,助力预制菜产业标准化、特色化、智能化与数字化。”眉山“中国泡菜城”党工委书记、管委会主任方威表示。



特色小吃深受欢迎。

C 关键词·旺 观展体验感强,东坡文化氛围浓厚

眉山会展中心外,本届泡博会特别设置了东坡美食文化节集市,包含特色美食坊、东坡绝配坊、泡菜造物坊、非遗秀坊、少年苏东坡IP坊和诗情画意坊6个主题坊市。

集市上,冰糖葫芦、红薯干、薄饼等小吃吸引了不少市民前来购买。“我们刚从展馆出来,就被这儿的小吃吸引了,热气腾腾,非常美味。”市民王锐说,美食文化节集市设置很好,让大家不仅能买特色商品,还能品尝各地的特色美食。

“在美食文化节集市上,我看到了很多平常看不到的艺术形式,不仅有面粉捏成的花或经典影视角色,还有苏东坡系列文创产品,更有栩栩如生的东坡剪纸,为我们的非遗技艺点赞。”市民刘英说。

“我们充分把握此次泡博会热点,发动东坡岛和春熙广场两个重点商圈、特色街区,和美食集市同步开展活动,组织商贸企业

积极参与。整合商业综合体、夜市街区及各行业商家,推出融合消费、商旅文体元素的系列泡博会主题活动,激发消费热情、扩大消费规模,通过持续满减、打折等优惠,营造泡博会的浓厚氛围。”东坡区商务博览局相关负责人表示。

据了解,本次活动由东坡区商务博览局组织开展,旨在进一步激活泡博盛会展活力、促进东坡消费活力。东坡美食文化节以“展+演+赛”联动形式开展,通过展商产品展示、非遗文化互动、东坡文化展演等丰富多彩形式,为广大市民和游客带来更为丰富的观展体验。

同时,东坡区联动全市各县(区)同步开展东坡美食文化节,各县(区)在人流密集处设置本土美食展示等特色活动,参会参展来宾凭专属优惠券在指定消费场所享受抵扣优惠。



东坡特产备受关注。



文艺演出精彩纷呈。



网红直播眉山美食。