

# 眉山泡菜:从民间坛瓮走向国际餐桌的“传奇”

四川经济日报记者 李珊 刘艳 文/图

眉山，古称眉州。千年的历史积淀，不仅孕育出苏洵、苏轼、苏辙等一大批具有影响力的文化名人，还孕育出了一种传承千年、香飘世界的美食——东坡泡菜。

眉山是“中国泡菜之乡”，据有关资料显示，眉山有文字记载的泡菜制作历史，可追溯到1500多年前。大文豪苏东坡不仅喜食泡菜，还亲手制作泡菜，著名的东坡肘子就是猪肘和泡菜的奇妙结合。从古至今，东坡故里，几乎家家户户都能制作美味的泡菜。

食在四川，味在眉山。眉山，地处水旱从人的天府之国，积淀郁然千载的东坡文化，催生了种类繁多、脍炙人口的“东坡味道”特色生态农产品，建成了泡菜、晚熟柑橘等10个全国、全省最大的特色产业基地，孕育了眉州东坡酒楼、千禾味业、吉香居等一大批行业领军企业。2017年，“味在眉山”产业销售收入突破750亿元；眉山也荣膺“食品产业最具投资潜力市”称号。

## 一段深厚的历史

追溯中国泡菜历史，可以发现，早在3100年前的商代武丁时期，我国就出现了世界上最早的泡菜雏形——盐渍菜。

到了秦汉时期，许慎的《说文解字》明确提出，菹者，酸菜也。菹字也是世界上第一个关于泡菜的专用字。

北魏时期，我国著名农业科学家贾思勰在《齐民要术》中较为系统地介绍了泡渍蔬菜的加

工方法，这是关于泡菜制作的较为规范的文字记载：“泥头七日便熟”。泥头就是用泥密封容器口，可见当时就已经知道利用厌氧进行发酵。

唐宋时期，我国的泡菜制作有了很大的发展，已经出现了醋渍、醋渍、糟渍等多种蔬菜泡菜品种。《唐代地理志》记载“兴元府土宜菹菜，冬笋醃瓜”。

经过长期生产实践，到了元明清时，泡菜生产工艺和品种都已经有了很大的进步。清代袁枚所

著的《随园食单》中，记载得更是详尽，“腌冬菜黄芽菜，淡则味鲜，咸则味恶。然欲久放非盐不可。常腌一大坛三伏时开之……香美异常，色白如玉”。

泡菜不仅历史悠久，其文化也影响深远，是中华文明的重要元素。在我国广袤的地域中，分布着风味各异的泡菜，大家可以从中学感受到博大精深，丰富多彩的泡菜品种。

泡菜是四川独具特色的蔬菜传统加工产品。中国泡菜看四川，四川泡菜看眉山。东坡泡菜是四川泡菜的典型代表，一千多年以前，大文豪苏东坡在《菜羹赋》《南论》中都记载有关于泡菜制作的法则。千年来，眉州人沿袭其法，所制作的泡菜色、香、味、形俱佳，被誉为天下第一泡菜。东坡泡菜随着苏东坡的宦居，游历足迹，流布全国并远播海外。

## 一个奔跑的产业

今年是改革开放40周年。回望“东坡泡菜”的发展之路，可以发现，“东坡泡菜”也是乘着改革开放的东风一路奔跑前行。

20世纪80年代，“东坡泡菜”开始由民间作坊走向工业化生产；

2005年，眉山市率先提出打造“中国泡菜之乡”，“东坡泡菜”首次以整体形象参与全国市场竞争；

2007年，眉山5个泡菜产品获得中国驰名商标，首次实现“国”字号品牌的突破；

2009年，出台《关于强力推进泡菜产业发展的决定》，明确提出“全国一流、国际知名”的泡菜产业发展目标；

2010年，眉山启动建设“中国泡菜城”，推动泡菜产业集群抱团发展；

2014年，出台《关于扶持中国泡菜城泡菜产业发展的意见》，并成立东坡泡菜产业推进领导小组，设立市泡菜产业推进办公室，中国泡菜城管委会、东坡区泡菜产业局，作为指导泡菜产业发展的机构和部门；

2015年，眉山市、东坡区两级党委、政府作出了打造“东坡味道”食品产业的战略部署，决心用5年的时间打造包括“东坡泡菜”产业在内的“味在眉山”千亿食品产业；

2016年，眉山泡菜产业加工量161万吨，实现销售收入152亿元，比2009年举办第一届泡菜展销会时翻了兩番多；

2017年，“东坡泡菜”销售收入达165.8亿元。目前，东坡泡菜产品已远销美国、加拿大、日

本等70多个国家和地区，让世界各地都享受到了“东坡泡菜”的美味；

截至2018年9月，眉山东坡区泡菜食品企业实现产值132.6亿元，完成全年目标任务77.8%。

泡菜产业是眉山的重点产业之一。历届眉山市委、市政府始终坚持“小泡菜”实现“大作为”“小泡菜”做成“大产业”的发展思路，大力推进泡菜产业创新发展、转型升级、做强做大，持续提升“东坡泡菜”的品牌知名度和市场影响力。目前，眉山有泡菜企业64家，创建成国家级农业产业化龙头企业3家、省级农业产业化龙头企业9家；建成标准化泡菜原料基地46.2万亩；中国泡菜城已建成全国最大的泡菜产业基地，被当时的农业部命名为“中国泡菜现代农业产业园区”；有6件中国驰名商标、9个四川名牌、19项国家发明专利、17个有机食品、74个绿色食品等；“东坡泡菜”连续3年上榜“中国品牌价值评价100强榜”，名列地理标志产品第33位，品牌价值达113.85亿元。

从小作坊到大企业，以酸浆、咸菜到国际知名的泡菜，“东坡泡菜”的知名度和影响力越来越高。作为眉山特色地方产业的“东坡泡菜”，从乡间后厨的坛瓮不断走向国际餐桌，已建成中国最大的泡菜产业基地，创造了全国第一个泡菜产业园区、全国第一个国家级泡菜质量监督检验中心、全国第一个泡菜产业技术研究院、全国第一个中国泡菜博物馆、全国第一个泡菜行业标准、全国第一个泡菜行业4A级景区的“六个全国第一”，产业水平全国领先。

## 一条清晰的路径

今年的第十届泡博会，“国际范”十足。在泡菜展展销区，印度尼西亚、伊朗、尼泊尔等国都是第一次参展，特色的调味品吸引了不少人来看“稀奇”。在尼泊尔展位，除了鸡肉卷、牛肉酱、鱼丸酱等下饭菜，还有特色辣椒酱。心食品负责人、手工制作辣椒酱8年的巴苏告诉记者，他们的辣椒酱的辣度是普通辣椒的十多倍，因此在现场他们还特意准备了一些解辣的食品。

而旁边的韩国展位更是人气火爆，参展人员拿着切好的韩国泡菜请人家品尝。“这个泡菜挺好吃的，味道比平时买的小包装的好吃一些。”来逛展的张女士边品尝边跟身边的女儿说。韩国参展泡博会，从第一届开始到现在已经是第十年了。与往年不同的是，今年他们带来的商品更加丰富，不仅有韩国大餐，还有米酒、酱油等。

韩国展位背后的俄罗斯展位，也非常热闹。9岁的俄罗斯娃娃玛尔芙跟随家人来到眉山推销俄罗斯泡菜，他能用流利的普通话向观众介绍本国美食，是个“网红”小卖货。俄罗斯这次不仅带来了多种调味料，也带来了俄罗斯风味的泡菜，腌黄瓜得到了众多逛展观众的认可。

“相较于往届泡博会，今年的泡博会增加了多家国外的参展商，来自韩国、日本、俄罗斯、尼泊尔、印度尼西亚、泰国，他们带来的产品种类很多，也非常有特色。”眉山国际商会资源整合部副部长吕雁说。

## 一份坚守的传承

将鲜红的小米辣、脆嫩的生姜、红白两色灯笼椒配合着花椒、八角、山奈等各色香料，和已经醃成鱼、花形状的萝卜一起放入清亮的玻璃坛子里，红黄白绿，格外好看。这是“泡菜达人”陈刚在第十届泡博会泡菜制作大会上的作品——“鸟语花香”。

陈刚是四川老坛子食品有限公司研发部的研究员，做泡菜已经十几年了。谈到为何会选做泡菜，陈刚告诉记者，对于泡菜，眉山山人有一种天然亲切感，不择菜蔬贵贱，皆入坛腌制。在眉山，无论城乡，几乎家家户户都有泡菜坛子，人人都会腌泡菜，家家户户也都有一本“泡菜经”，最开始做泡菜都是家里长辈的言传身教，后来当了厨师，学了雕工，再进入公司之后，更是接受了专业的培训。”陈刚说。

陈刚还告诉记者，做泡菜可没有那么简单，大多数人对泡菜都有误解，认为泡菜就是超市里卖的袋装调料。其实泡菜是分跳水泡菜和调味泡菜的。所谓跳水泡菜就是餐厅常见的佐餐小菜，通常用透明玻璃罐腌制24小时左右即可食用。而调味泡菜则更为考究，必须用土陶罐腌制一年左右。

跟陈刚经历相似，四川省吉香居食品有限公司研发员贺德顺从吉香居2001年成立开始，就进入公司从事泡菜的制作和研发工作，是真正的“泡菜专家”。

泡菜不仅是眉山的一个产业，也是眉山人的



第十届泡博会东坡泡菜制作大赛现场



第十届泡博会上的韩国泡菜



第十届泡博会吸引众多群众参观

## 从第一届到第十届，见证一碟“小泡菜”迈向百亿“大产业”十年泡博会华丽蝶变

10年磨一剑，东坡泡菜香。时光如梭，眉山“泡博会”已经走到了第10个年头。

在这10年，东坡泡菜早已香飘世界，走向全球，“中国泡菜看四川，四川泡菜看眉山”成为了所有人的共识。

在这10年，我们共同见证了“东坡泡菜”从传统加工到现代生产的华丽升级，共同见证了“东坡泡菜”从籍籍无名到享誉世界异军突起，共同见证了一碟“小泡菜”到百亿“大产业”的飞速发展。今天的“东坡泡菜”，已经成为中国泡菜行业标准和技术创新的示范引领者。而泡博会，也在一年一届的举办中，实现了华丽蝶变。

11月13日，第十届泡博会开幕，家住“中国泡菜城”附近的李女士，一早就来到了展会现场。“今年是第十届泡博会，人肯定非常多，早点来早点逛。”李女士一边说，一边迫不及待地往展馆里走。“以往每年泡博会都在广场和街边摆摊，不像现在这么敞亮，还有了专门的会场。”

“中国泡菜城”交易展示中心项目从今年4月份动工修建，11月1日，项目主体已全部完工，该项目占地约90亩，总建筑面积约5.8万平方米。主要包括综合性交易展示中心、会议中心、商务会客中心、配套用房、地下

停车场、景观广场、信息平台中心、电商运营中心等及相关附属设施。交易展示中心采用国内先进建筑技术，建成后将成为眉山又一标志性建筑，成为中国泡菜博览会永久性会址。“今年的泡博会真的跟以前不一样了。”李女士说。

据悉，第十届泡博会无论是在规格上、参展企业和嘉宾的数量上，还是国际化的程度上，都达到了历届泡博会之最。有27个国家和地区代表参会，300多家国内外知名企业、商协会、经销商参展。

在韩国展位，东坡区人张女士一大早就带着女儿来逛展。“每年我都来，展会上东西多，而且还不贵。”张女士说，泡博会至今已举办十届，每年都不一样，一年比一年好。“今年看着这么多外地和外国企业、嘉宾来眉山，觉得很自豪，家乡的越来越好了！”

十年泡博会，兴的是经济，惠的是人民。如今在眉山，小小“东坡泡菜”已从乡间后厨的坛瓮走向国际餐桌，成为当地农民群众稳定增收的支柱产业之一。资料显示，目前眉山共建成标准化泡菜原料基地46.2万亩，带动农户22万户年增收8亿元以上，“东坡泡菜”已远销100多个国家和地区。

四川经济日报记者 李珊



第十届泡博会俄罗斯展馆



第十届泡博会尼泊尔展馆



第十届泡博会韩国展馆



第十届泡博会上群众试吃泡菜

## 第十届泡博会三大亮点

### ●眉山12个项目“吸金”183.5亿元

第十届泡博会期间，中国食品知名企业四川行投资促进签约仪式上，眉山市共签约项目12个，投资金额达183.5亿元。其中，维维食品饮料股份有限公司、北京东来顺集团有限责任公司、步步高商业连锁股份有限公司、厦门沧江农业科技发展有限公司、北京中海建酒业有限公司，与眉山市投资促进局签订《投资合作框架协议》。

而华西德康100万头生猪养殖暨屠宰肉食品加工项目、今麦郎集团饮品及面品生产项目、蒙牛年产18万吨低温牛奶生产项目、携程未来小镇精品旅游度假区项目、绿地特色文旅—一体化融合开发项目等项目，则分别落户仁寿县、东坡区、洪雅县、丹棱县。

### ●四川泡菜产业十强企业诞生

第十届泡博会期间，评出了四川泡菜产业十强企业。四川省吉香居食品有限公司；专业研究、生产高档泡菜、调味品，起草《中国泡菜行业标准》，建成四川省泡菜工程技术研究中心，是国家级农业产业化重点龙头企业。

四川省川南酿造有限公司；我国最早的四川泡菜和川菜调味品生产企业之一，先后获得四川名牌产品、中国驰名商标，通过美国食品药品监督管理局FDA注册。

四川李记酱菜调味品有限公司；以生产酱腌菜、调味品、红油系列小菜为主的大型农副产品加工企业，先后获得中国驰名商标、国家级农业产业化龙头企业，产品畅销美、英、日等10多个国家和地区。

四川省惠通食品有限责任公司；中国佐餐调味品行业领导者，先后获得四川名牌产品、四川老字号、中国驰名商标称号，是四川省非物质文化遗产保护单位，并通过美国食品药品监督管理局FDA注册认证。

四川简中耀群农产品开发有限责任公司；以生产姜茶、果汁饮料、酱腌菜、红油系列小菜为主的大型农副产品加工企业，国家级百强食品加工企业，四川省农业产业化重点龙头企业，近十年来连续入选企业，比选生产标准填补了国内空白。

四川内江被宝食品有限公司；创建了“周萝卜”“咸宝”两个知名品牌，分获四川省著名商标、中国驰名商标，入选四川省第三批非物质文化遗产名录。

四川省丹丹辉豆制品集团股份有限公司；郫县豆瓣行业中规模最大、出口最多、全国市场销量遥遥领先，集原料种植、产品研发、专业生产、品牌营销为一体，是国家级农业产业化龙头企业。

四川宜宾碎米芽菜有限公司；碎米芽菜生产历史悠久，先后获得中国驰名商标、四川名牌、首届巴蜀食品金奖等荣誉，产品深受消费者青睐。

四川菜花香食品有限公司；专业专注于中高档四川泡菜和调味料生产，产品畅销国内各大商超和机场、校园、部队等，出口10多个国家和地区。

四川清香园调味品股份有限公司；全国酱油行业首家获得“中国地理标志保护产品”企业，以“中坝”品牌享誉国内外，先后获得中国驰名商标、中华老字号、中国调味品著名品牌50强等殊荣。

### ●中国食品农产品产销联盟成立

11月15日，由中国食品安全年会组委会、中国食品安全报社、中国食品安全网、中国电子商务协会共同发起成立中国食品农产品产销联盟。

联盟将顺应互联网和电子商务发展趋势，以市场需求为导向，推动供给侧结构性改革与食品、农产品产销对接，促进技术创新、产业升级与线上线下信息化融合发展。旨在整合食品农产品生产、流通、销售企业、政府、协会、媒体、电商平台资源，构建食品农产品上下游、线上线下的政企联动的全国性产销联盟，全面促进食品农产品产业供销升级与企业市场发展。

同时，中国食品农产品产销联盟将帮助对口合作支援和扶贫协作地区优质食品、农产品拓展市场，以产业扶贫的方式促进乡村振兴。致力实现食品、农产品产销对接，实现农民脱贫致富，成为精准扶贫的重要抓手。

四川经济日报记者 李珊 文/图



第十六届中国食品安全年会暨第十届中国泡菜食品国际博览会开幕式



第十届泡博会举办地——眉山会展中心