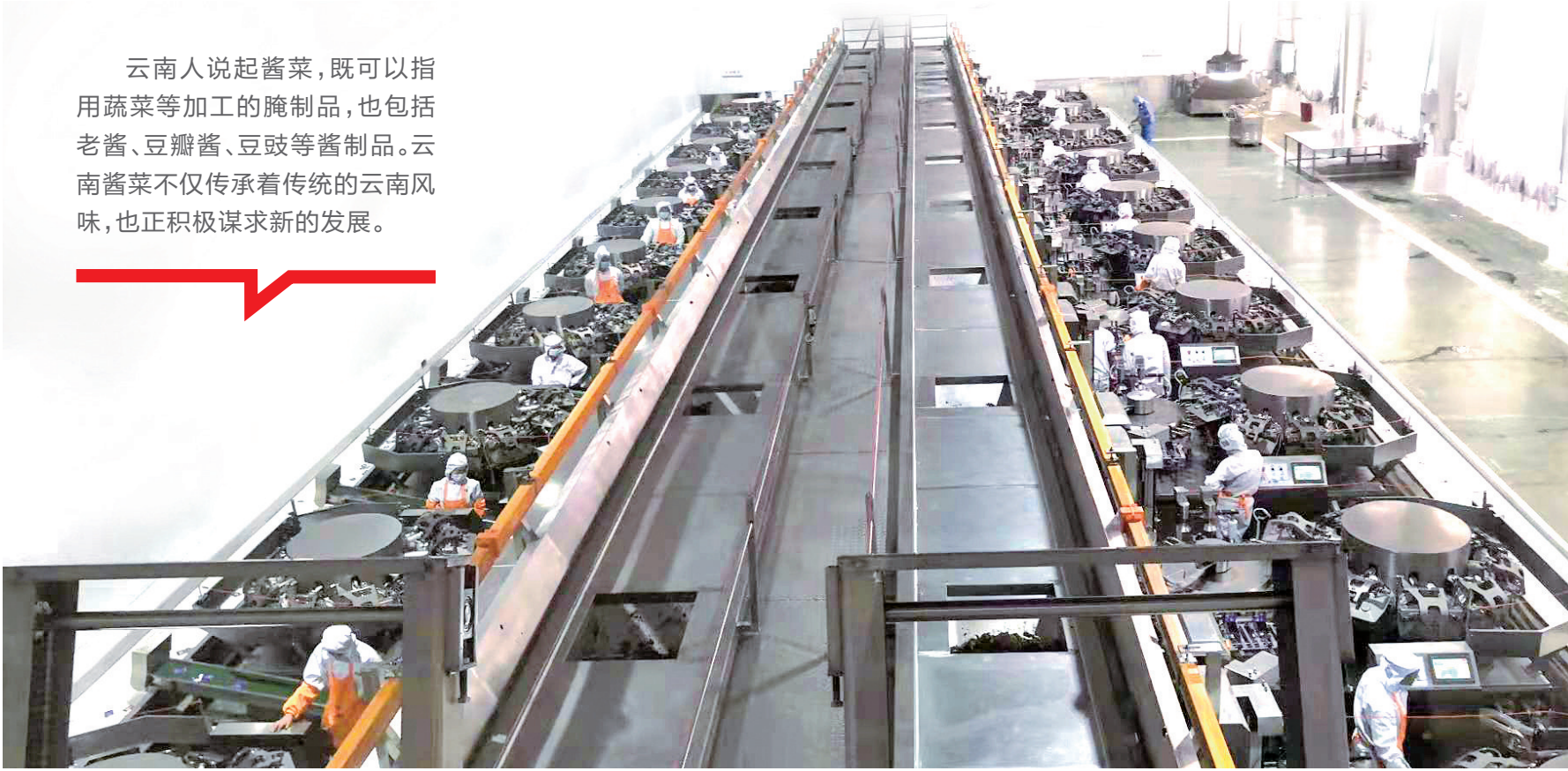


桥头观潮

从老酱菜里找寻新味道

本报记者 刘子语 徐腾延 韩成圆 沈燕 实习生 姜小丫



酱菜生产车间 供图

云南人说起酱菜，既可以指用蔬菜等加工的腌制品，也包括老酱、豆瓣酱、豆豉等酱制品。云南酱菜不仅传承着传统的云南风味，也正积极谋求新的发展。

香味，漂洋过海

在68岁的昆明退休教师马女士家里，昆明本地的水豆豉、七旬卤腐和弥渡酸腌菜在烹调中都是常用的调料。“水豆豉和酸腌菜从小就陪伴我长大。”马女士的记忆里，一碗正宗的昆明米线必不可少的就是腌菜。几十年的老味道，让她对老牌子有了更深的依恋，用酱菜的传统由父母传下来，自己又教给了儿女。南京大学生小钱在网上看到小锅米线的制作视频后很感兴趣，便想自己一碗正宗的云南小

锅米线。于是，他在网上购买了云南的食材和酱料。

24岁的昆明姑娘小吴在外留学，她经常通过网络或者是线下店购买牟定腐乳。“云南人是出了名的‘家乡宝’，在外面上学总会想念家乡的味道。”小吴说，在外求学时，总要带点家乡特产，拿酱菜随便炒个饭，也就有了家乡的味道。在泰国读研的小纪是普洱人，每次回国都会买些云南的水豆豉带到泰国。身边的泰国朋友们在小纪的推介下，也

逐渐喜欢上了水豆豉，还让小纪帮他们“代购”。

在云南人的餐桌上，酱菜可以下白粥米饭，也可以成为让菜肴升华的点睛之笔。那让人“上头”的味道不仅让本地“干饭人”痴迷，也让很多外省、外国朋友们难忘。从业超过45年的昆明厨师高美琼曾在外国工作过，她说，在云南家常菜中，总能发现酱菜的妙用，当她把酱菜带到国外，外国朋友都为云南美味竖起大拇指。

市场，四方出击

柬埔寨暹罗市的中国调味品店铺里，出售着拓东酱油、单山蘸水、弥渡酸腌菜、牟定腐乳、泸西苦荞酒以及云南菌菇等农特产品。老板晏开海来自四川宜宾，原来是一名川菜厨师，曾经在昆明工作。2018年，晏开海到柬埔寨寻找商机时发现，当地中餐馆和中国企业对中餐调料需求很大，但购买不便，他便开起了自己的小店，专门销售来自中国各地的调味品和特色食品。在昆明工作多年的经历，让他对云南酱菜有了偏爱，于是，他把云南的酱菜等商品也带到了柬埔寨。晏开海说，疫情下的生意不好做，但来自云南的特色产品为他带来了不少订单，不仅吸引了在当地生活的中国人，也不乏柬埔寨人。

随着云南与周边国家经贸、人文交

往的深入，云南酱菜走向了海外市场。市场拓展，也给产品品牌和质量提出了更高的要求。

云南宏斌绿色食品集团有限公司（以下简称“宏斌公司”）的“宏斌”牌小米辣连续三年获得云南省“10大名菜”称号，两年荣登榜首。该公司生产的腌菜、黄姜等也是业内知名的产品。企业获得了国家级农业龙头企业、高新技术企业等称号，是康师傅、今麦郎、海底捞、李锦记、海天等400余家大型食品企业的核心供应商。

“在企业不断发展的过程中，我们对‘科学技术是第一生产力，科技创新是核心竞争力’的体会尤为深刻。”公司董事长任洪冰感叹道。宏斌公司在江川、建水、弥渡等地建有精深加工

厂，建立了小米辣等蔬菜专用发酵菌种分库，建立了国内先进水平的发酵工艺精准控制生产技术体系，其中小米辣、黄姜发酵精准控制技术达到全国领先水平。他们还建有省级企业技术中心和重点实验室，制定了一批技术和产品标准，并与多个高校、科研院所开展产学研合作。

技术创新增强了企业的核心竞争力，宏斌公司的产品销售到国内外100多个大中型城市。虽然疫情对出口市场有影响，但国内客户的订单保持火热。根据消费者对绿色、养生的消费喜好，企业还创新应用益生菌进行蔬菜发酵，发酵周期由90天缩短为7天，产品口味和品种向低盐化、绿色化、方便化方向发展。

云南省商务厅相关负责人介绍，近年来，商务部门加大对云南酱菜调料品牌发展的扶持，支持拓东酱油、昭通酱等品牌技术改造提升，利用昆交会、南博会、中华老字号精品博览会等推广云南品牌，并与电商平台等合作搭建线上平台。接下来，还将继续促进线上线下的融合发展。

观察

“不服老”才能“逆生长”

酱菜浓缩着悠久的饮食文化，它们不仅征服了本地食客，也让许多外国朋友惊艳。从消费者的反馈可以看到，云南酱菜的老品牌需要“不服老”的劲儿，寻求“逆生长”的突破。

“民以食为天，食以安为先。”吃得放心是消费者对食品的首要要求。现如今人们对饮食的需求早已不满足于果腹、美味，更注重品质、安全和健康。少油、少盐、少糖成为越来越多人的追求，酱菜正成为消费者的另一个关注领域，消费趋势的升级变化应该成为酱菜行业提升质量、树立形象的契机。经过长期发展，不少酱菜品牌企业已经积累了较稳定的客群，但从另一方面来说，企业有可能因此少了突破“舒适区”的动力，品牌形象跟不上时代，好产品就会被“耽误”。

跳出云南看国内其他品牌，在海内外都拥有大批拥趸的“老干妈”，从种子、种植、加工、销售的持续升级，健全产业链，产业更加智能化，工艺不断创新，市场也更为广阔。此外，许多“老字号”品牌也着眼于多元的产品，为不同类型的消费者带来不同的体验，还有不少企业选择“跨界”“触网”，突出文化品牌和时尚感。

《云南省国民经济和社会发展规划第十四个五年规划和二〇三五年远景目标纲要》对打造世界一流“绿色食品牌”提出，要推动全省绿色食品品种培优、品质提升、品牌打造、标准化生产，迈向价值链高端。从市场动态可以看到，云南政府部门、企业正在积极拓宽酱菜等产品的营销思路，升级产品。

老品牌如何焕发新活力已经不是一个新话题，但总能引发思索与讨论，或许正是因为市场随时变化，常思常研才能常新常奇。

刘子语

2021商洽会来了

RCEP，会为云南带来哪些机遇

8月25日至29日，2021南亚东南亚国家商品展暨投资贸易洽谈会（简称商洽会）将在线上亮相，会期5天。

此次商洽会将把握《区域全面经济伙伴关系协定》（RCEP）签署和中老铁路即将建成通车的机遇，主动衔接RCEP规则、规制及标准，突出“沿边”“跨境”特色，不断推进与南亚东南亚和环印度洋地区合作，不断提升数字经济以及相关领域的国际合作层次和水平。

为了让读者更好了解RCEP，本期“2021商洽会来了”专栏，继续邀请云南财经大学经济研究院院长朱立、云南省国际贸易学会商务发展研究中心主任周希宁，结合近期研究，分享和RCEP有关的机遇。

问：RCEP会为云南带来哪些机遇？

答：RCEP的签署有利于推动东亚经济一体化进程，对外发出致力于构建开放型世界经济、支持多边贸易体制的信息，加速改善地区贸易和投资环境，推进贸易投资自由化和便利化。

我们认为，对云南而言，RCEP带来的机遇主要体现在以下四方面。

一是关税优惠降低成本。要素流动更加顺畅。取消关税和非关税壁垒能够大幅降低商品成本，便于更多其他国家优质消费品进入中国市场，企业和消费者都将从中获益，这也将有利于刺激我省内需。此外，RCEP的生效实施将大幅提升东南亚国家的贸易便利化水平，这也将极大地促进云南边境贸易和口岸经济发展。

二是原产地累积规则和相关条款，将有力推动云南省与东盟国家产业价值链的建设。在今年一些大型国际会议的讨论中，一些专家接受媒体采访时，都对原产地累积规则进行了解释。简单来说，在其他国际贸易协议

中，A国到B国投资，B国对A国一般会有增值要求，比如30%、40%。

而RCEP的原产地累积规则意味着，A国到B国投资前，产品（可以是最终成品、半成品、散件）只要在协议的其他缔约方C、D、E等国家有过增值加工步骤，即可累积计算。比如A国原本只能满足20%的增值水平，但借助RCEP这一规则，它可以将增值水平提高到40%，从而满足B国投资要求或者享受零关税。

这一规则极大地便利出口、跨境投资，能够促进整个亚洲内部的要素流动。它也有助于促进云南企业优化供应链、降低原材料采购成本、提升采购灵活性，加强云南企业与周边国家企业的产能合作，营商环境改善和投资保护条款，有助于云南企业对东南亚国家的投资，降低对外投资风险，提升云南企业国际化经营效益和国际竞争力。

三是RCEP投资领域负面清单制度，将促进云南利用外资高质量发展。RCEP是我国首次在自贸协定中，在投资领域采用负面清单，其开放程度将超过以往协定的承诺水平，这将对成员国企业来华投资形成强大的吸引力。云南正在加快建设我国面向南亚东南亚辐射中心，这也能进一步提升云南利用外资水平。

四是RCEP将加速促进中国（云南）自贸试验区的产业集聚和发展。RCEP的实施，将有利于推进自贸试验区建设，加强其与国家级经开区、综合保税区、边（跨）境经济合作区、重点开发开放试验区等各类开放平台的联动发展，促进开放平台的转型升级，从而加强优势产业培育，进一步改善营商环境，深入区域经贸合作，推动建设更高水平开放型经济。

本报记者 韩成圆

海外传播官看商洽会

跟着Pan“打卡”中国（云南）自贸试验区——新科技加快云南的开放速度

中国（云南）自由贸易试验区是云南对外开放的一个重要平台。每年的南博会、商洽会，和自贸试验区有关的内容，都“吸睛”又“吸金”。

随着2021商洽会的脚步越来越接近，云报集团海外传播官，泰国主播陈慕筠（Pan）也走进中国（云南）自贸试验区昆明片区，围绕她和泰国朋友们好奇的内容进行了了解和提问。

陈慕筠（Pan）一到昆明片区，就对这个综合服务中心产生了兴趣。

在综合服务中心，她了解到片区早已将新兴技术应用到了服务中。“移动互联网、物联网、大数据等技术，都是为了让群众和企业能有更舒适、智能、便捷的办事服务体验。”陈慕筠（Pan）感慨。实地走、实地看，她还发现在24小时自助服务专区，办事人员可以通过自助终端机打印营

业执照以及各种票据，还可以自助办理身份证。

“我参观了‘一业一证’办理窗口。在这里，办事人员只需准备一套资料，仅需填写一张申请表，就可以在一个窗口，完成原本需要到4个窗口办理的事项。这大大节约了企业的人力和时间成本。”陈慕筠（Pan）说。

在综合服务中心，泰语工作人员钟慧娟为她介绍了专门服务新设企业的柜台，为法人提供的各种登记服务。在和柜台工作人员的交流中，陈慕筠（Pan）也得知，不少外国人会前来咨询关于公司注册、投资的相关政策方面的信息。这里快捷、贴心的服务，受到各方好评。

“我想把这些信息传递给泰国网友，希望他们走进越来越开放的云南。”陈慕筠（Pan）说。

本报记者 胡丽仙 韩成圆

故事

邂逅“泰国路边”小吃



什么是最“泰国”的美食体验？是水果摊上冰爽的水果？是铃声清脆的冰淇淋车？是路边的奶茶咖啡摊？还是路边小店里的鸡油饭、猪脚饭、泰式炒粉？

泰国是世界上路边摊经济最发达的国家之一，泰国路边美食以亲民的价格、热闹的氛围和不输大饭店的口味吸引着世界各地的游客。在曼谷、清迈等城市的传统集市上，点一份小吃、配一杯冷饮，耳边的当地民间音乐和着热情的叫卖声和欢快的笑声，成了很多人最深的泰国记忆。

2020年初，突如其来的新冠肺炎疫情让旅行变得遥不可及。在昆明从事餐饮行业16年的泰国人吴敏卿心里萌生出了一个想法：虽然在昆明吃到泰国菜很容易，但是说到正宗的泰国小吃还真没有。为了给昆明泰餐爱好者们“解解馋”，吴敏卿想开一家“路边摊”。就这样，今年

5月，一家名为“泰国路边”的小吃店，随着昆明南强街巷金碧市集的开业而开门营业。

茂盛的热带植物、白色的清爽墙壁、黄色的高脚凳、木质的门窗和整排的啤酒……小店的外形也像一家名副其实的“路边摊”。店面虽小，小吃种类却很丰富，你能吃到冬阴功、凉拌方便面、春木瓜沙拉、烤鱼等泰国小吃。“我们的店取名为‘泰国路边’，就是想把地道的泰国小吃以及泰国路边小吃文化带给大家。”吴敏卿说。

不到饭点，“泰国路边”的点餐口前已经排了长长的队伍。店前的餐桌上，食客们一边吃着小吃一边谈笑。“自从疫情以来我就一直没能回泰国，在这听着泰国音乐、吃着泰国小吃，仿佛回到了家乡。”在昆明工作的泰国人陈女士说。

本报记者 胡丽仙

健康生活目的地

“农业+”有玩场

最近，云南果逸花谷·宝珠梨文化旅游区（以下简称果逸花谷）内，叶绿果大的宝珠梨已挂满枝头，煞是喜人。对云南果逸花谷·宝珠梨文化旅游区负责人吴海明来说，更让人欣喜的是，2019年3月到2021年6月，入园人数已达40万人次。

位于昆明市呈贡区吴家营街道缪家营社区的果逸花谷，究竟为何能吸引如此多游客入园？“宝珠梨好吃。”游客刘伍万给出了自己的答案，“果逸花谷的宝珠梨，皮薄肉嫩、汁多味甜，是我的最爱。”“园区每年预计产出300多吨优质宝珠梨，游客入园不仅能品尝鲜梨，还能吃到梨膏、梨醋、梨干等梨产品。”吴海明说。呈贡宝珠梨产于呈贡区，至今已有900多年的种植历史，是云南省闻名的特产水果之一。目前，果逸花谷种植有上千株宝珠梨，多株“梨王”树龄近200年。

为提升宝珠梨品质，果逸花谷成立了专家工作站，邀请梨树专家对园区内宝珠梨品种进行保护和选育。同时，果逸花谷与呈贡区农业农村局合作，建立了梨树品种基因库。2019年，园区还启动了宝珠梨标准化智慧果园及智慧农业管理信息化系统建设。

“好玩。”对于陈依蔓来说，在果逸花谷可以野炊烧烤，可以和“小梨人”拍照，还可以带孩子体验造纸、蔬菜采摘、喂养小动物等活动。“果逸花谷是我与娃一起

亲近自然的首选。”陈依蔓说。

“一直以来，我们都在进行宝珠梨和宝珠梨文化的保护与开发。同时，也在园区尝试更多新玩法。”吴海明表示，果逸花谷已自主编辑出版了关于宝珠梨历史的书籍、绘本，还设计了专属的“小梨人”形象。今年3月，果逸花谷成功举办了第一届果逸花谷百年梨乡文化节。“园区专门为3岁至13岁的孩子量身打造了户外科普体验基地——科普驿站，设置了农耕文化体验区，不仅如此，园内还开展春秋游、磨豆腐、还和同学们一起看电影、做游戏。我在这里不仅学到了知识，还玩得很开心。”

如今，果逸花谷已发展成为一家集儿童户外教育、果蔬采摘、田园烧烤、户外露营、农耕体验于一体的田园户外综合体。“未来，我们将在‘农业+’的道路上继续探索，不断提升宝珠梨品质，进一步升级完善园区研学产品。”吴海明说。

本报记者 姚程程 李吒



果逸花谷一景



果逸花谷农耕体验区