

◎ 桥头观潮

在守护原味的的基础上求新求变

诺邓火腿千方百计拓市场

本报记者 刘子语 实习生 姜小丫 文/图

得天独厚的地理环境和具有千年历史的古井盐，造就了诺邓火腿的独特风味。面对新的市场环境，他们既要守护“千年一腿”的原味，也在顺势而谋、乘势而上，创新发展的诺邓火腿做了哪些改变呢？



供图



8月18日，云龙县诺邓火腿品鉴推介会在昆明举行。云龙县诺邓火腿食品厂的展位上，展示着各类产品：整只火腿、火腿块、火腿丁、火腿片、香肠、腊肉等等。

经理董振华介绍，这些产品都是根据消费者的需求开发的。比如，家常炒菜和煲汤可以选择小块火腿和火腿片；年轻人没有太多时间做饭，可以用即食火腿片做沙拉或者火腿丁炒饭；聚餐时，把香肠、腊肉简单用水一煮切片儿就可以上桌；火腿爱好者可以把火腿整只架起来，片片儿后搭配红酒。

云龙县诺邓镇朝胜火腿加工厂总经理杨空大力推荐他带来的火腿酥。杨空介绍，他们在市场销售情况中发现，市场上对火腿饼类产品有比较大的需求，特别是在中秋节等节庆时这种需求尤其明显。于是，他们从去年开始推出火腿酥新产品。

“与其他同类型产品不同，我们的

推介会现场，3位来自连云集团的名厨现场制作金枣莲子蒸火腿、芝士火腿焗扇贝等菜肴，并通过网络直播平台，以“云厨房”的方式与网友交流。

“选用的正是诺邓火腿，做法不复杂，在家里也能做。”来自连云宾馆的厨师罗丹军说，美食是大家都喜欢的，希望以烹饪这种直观的形式，吸引消费者了解、购买诺邓火腿。

新渠道新模式是推动诺邓火腿产业转型升级的新动能，电商无疑是其中的一个重要力量。

云龙县诺邓火腿食品厂从2017年开始逐步向电商转型，3年内建成了天猫（诺邓火腿企业店、旗舰店、自营店），

产品花样翻新 销量逐年攀升

火腿酥在加工方法和配料调配上都进行了调整，在增加火腿含量的同时还添加了本地野生蜂蜜，将糖含量降低到20%，使产品更符合当下人们对养生、低糖饮食的需求。饼做成了比较小的个头，好吃也易携带。”杨空介绍，该产品在北京、上海、广州等城市进行了销售，已卖出20多万枚。

产品不仅“做广”，也在“做深”。云龙县诺邓火腿食品厂的厂长杨伍松是云南省诺邓火腿制作技艺省级非遗传承人。杨伍松一直致力于发扬诺邓火腿传统腌制技艺，并导入现代科学技术进行改良，产出了多项发明专利。2018年以来，云龙县诺邓火腿食品厂参与了云南大学虞泓教授团队开展的为期5年的诺邓火腿宏基因组研究，为提高火腿品质提供了科学数据依据。

云龙县诺邓镇朝胜火腿加工厂也研发了独特的腌制流程，减少了盐含量，更符合消费者的口味。杨空说，因为产品满

拥抱“一部手机”产业转型升级

京东（诺邓火腿旗舰店），微信小程序商城等电商销售渠道，并授权建设京东云龙扶贫馆，还入驻了国家“832平台”。疫情发生以来电商平台发挥了重要作用，2020年到2021年1月，企业共销售火腿9500余只，电商平台销售额超过总销售额的70%。

去年以来，拼多多在诺邓火腿食品科技有限公司建设了诺邓火腿“扶贫车间”，陈健兴说，他们将通过与拼多多的合作，升级技术设备，进行更多产品的开发，推动企业经营模式的升级、另外，还将加强线上销售，带动群众增收。

陈健兴表示，手工制作工艺是诺邓

足了消费者需求，吸引了众多回头客，即使是在疫情下，也没有影响到公司的生产销售，销量反而逐年攀升。

云南诺邓金腿食品科技有限公司去年的销售额达到了1000多万元，产品在北京、上海、广州等一线城市得到了许多消费者的认可，还进入了盒马鲜生的平台销售。公司区域经理陈健兴说，销量和销路的扩展正说明了产品品质“能打”。他说，以盒马鲜生为例，主要的消费群体偏向年轻人，消费者的消费能力比较高，对品质的要求也很高。“我们的产品对材料把控严格，采用最新鲜绿色的原料，拥有全面的检测报告，同时在包装设计方面也很用心，正因如此我们的产品得到了消费者的喜爱。”

在采访中不少企业还表示，以往诺邓火腿的加工企业对猪肉只利用五花肉和前后腿部分，产品数量和品类受到局限。未来，他们将开发新的产品类型，增加午餐肉、红烧肉等新产品。

火腿的特色，做出好的火腿往往需要两三年的时间。针对这一特点，他们会坚持使用传统工艺，把火腿打造成高端产品，同时以现代化流水线生产其他产品，形成多层次的产品体系。

8月18日的推介会上，诺邓镇朝胜火腿加工厂等多家企业与“一部手机云品荟”平台签署了合作意向书。

“一部手机云品荟”负责人介绍，该平台将以“省级平台+州级绿色食品产业数字化服务中心+县域原产地采购服务中心”的模式为诺邓火腿产业提供服务。杨空说，他们希望拥抱更多的合作平台和模式，让更多人能够认识、认可诺邓火腿的产品。

◎ 观察

在创新上下功夫

10年前，我曾经在大理白族自治州工作，每次到云龙县出差，最惦记的就是千年古村诺邓，以及村口小饭店里火腿炖鸡那迷人的芬芳。

那时候，诺邓火腿还没有被纪录片《舌尖上的中国》带火，产业化刚刚起步，想要一尝美味，必须辗转来到诺邓村中。村民开设的传统小作坊里挂满的火腿，给我留下了深刻的印象。

今天，诺邓火腿走出了大山，成为了云南知名的绿色食品品牌，产品类型也玩出了新花样。他们的创新发展之路给人以启示：从山村到电商，从“千年一腿”的原味到少糖少盐的“健康腿”，从火腿炖鸡到芝士火腿焗扇贝……用好市场这只“看不见”的手，十分重要。特别是疫情之下，更要在危机中育新机、困境中开新局，在“育”和“开”上做文章。

不久前，《云南省培育发展新消费释放消费潜力三年行动方案（2021—2023年）》（简称方案）提出，立足促进本地消费和吸引外来消费，把供给侧和需求侧结合起来，推动线上线下消费双向深度融合。这为“千年一腿”等云南绿色食品探索如何走向世界指明了创新方向。

在云南，还有许多“珍宝”藏于深山，如何搭上新消费快车，不仅是产业发展必须探索的新问题，更是乡村振兴的新课题。充分创新，找到一条符合消费者需求的产品发展之路、品牌塑造之路，更是其中关键。目前，在网络购物平台搜索云南特产，还广泛存在着产品形态单一、产品形象老、缺乏统一标准等问题。面对千变万化的消费市场和日新月异消费需求，“云品”要搭上新消费快车，还得在创新上多下功夫。 张若谷

◎ 健康生活目的地

望旺火龙果“走”四方

9月，西双版纳望旺生物科技有限公司（以下简称望旺生物）的火龙果种植基地里，一颗颗“吃饱喝足”，红润饱满的优质火龙果被轻轻从枝头采下，准备通过冷链物流，销往浙江、上海、山东等地。

成立于2005年5月的望旺生物，是一家集水果种植加工、种苗培育、果酒加工及销售的现代化、科技化、规模化农业企业。它也是西双版纳种植火龙果面积最大、亩产量最高、效益最好的企业之一。“近年来，我们公司所产火龙果持续受到追捧，鲜果产品长期处于供不应求的状态，产销率达100%。”望旺生物总经理戴圣聪说。

全国各地的果商纷至沓来，望旺生物的火龙果究竟有何魅力？西双版纳的气候与火龙果原产地中美洲热带雨林很接近，同时，云南种植火龙果还具备地形、土地、区位优势。除了气候、区位优势外，望旺生物能“红火”，更重要的是选对了品种，种出了品质，完善的管理。

够“红”，在于选对品种。望旺生物目前主要栽种品种为“台湾软枝大红”。“该品种火龙果具有色泽红艳、肉质细

嫩、口感清爽、甜度高、果大（单果均重在1.3斤以上）、卖相佳等诸多优点，该品种平均亩产达5吨以上，产品大果率达80%以上。”戴圣聪说。

要“火”，就要敢于变。2016年底，望旺生物将原有的老品种火龙果全部改种。2017年，望旺生物与云南省热带作物科学研究所、广西佳年农业有限公司在云南省西双版纳傣族自治州景洪市普文镇共建科技示范基地。

望旺生物改造了低产果园，在基地采用水肥一体化技术，开展联排式标准化栽培、病虫害综合防控、夜间补充、生草栽培等技术试验，实现科学种植。与此同时，基地改施有机肥，改良土壤，采用生物、物理方式防虫除草，实现绿色种植。

当然，在种植过程中，戴圣聪也遇到过困难，他说：“火龙果枝条是有阴阳面的，阴面朝太阳，植株会因阳光太强而被灼伤。种植过程中，有机肥使用的量适当就好，施肥过程中要提醒工人搅拌均匀，否则可能会烧根。种植时还要注意抗涝，抗涝做不好根部就会淹水，导致根系坏死，坏死的腐根要挖出



来，经过处理后生根，重新种植。”

能“旺”，管理是关键。一直以来，基地坚持对生产管理人员进行集中培训，技术人员在田间地头对种植工人进行现场培训，不断强化岗位培训，提高人员素质，确保产品品质。此外，企业发挥龙头效应，坚持聘用农户参与采果、田间初选，打包等工作，由此带动农户增收。

渐渐地，望旺生物的火龙果市场美誉度越来越高。2017年12月，企业被省

科技厅认定为“云南省科技型中小企业”；2019年12月，被认定为“西双版纳州农业产业化州级重点龙头企业”；2021年1月，被认定为“云南省农业产业化省级重点龙头企业”；2021年4月，公司“雨林望旺”火龙果产品获得“绿色食品”认证；2021年6月，在中国火龙果产业发展大会上被评为“2021年全国火龙果凤光榜十佳基地”。

如今，望旺生物已经建成总面积达1639亩的“普文火龙果科技示范基地”和“勐罕镇火龙果示范种植基地”。在达到全园出果的情况下，年产鲜果可达7500吨以上。同时，公司在景洪市嘎栋工业园区内，已建成年产500吨的果酒加工厂房。

2021年，公司在景洪市嘎栋工业园区和勐罕镇继续扩大火龙果种植规模，新基地建成后，公司火龙果种植面积将扩增至2600余亩。“未来，公司将通过管理水平的提升，打造优质火龙果品牌‘雨林望旺’，重点发展长三角市场。”戴圣聪说。

本报记者 姚程程 李吒



供图

◎ 交流

越南驻昆明总领事阮忠孝：越滇携手抗疫情谊深厚

9月1日，越南驻昆明总领事阮忠孝接受云南日报记者采访时表示，希望与云南省加强抗疫、经贸、文化旅游等领域的合作。

阮忠孝说，新冠肺炎疫情发生以来，云南省委、省政府采取了坚决果断、高效的防疫措施。云南省与越南北部各省市紧密合作，互帮互助，携手抗疫，体现了山水相连、患难与共的深厚情谊。希望进一步与云南省加强疫情防控合作，分享抗疫、复工复产

产及经济发展的宝贵经验，并通过抗疫合作，进一步深化双边及多边医疗卫生合作机制。

阮忠孝表示，越南是中国在东盟最大的贸易伙伴，也是云南重要的贸易伙伴。越南与云南的合作空间巨大，合作前景潜力巨大。希望越滇双方共同努力，加快推进口岸基础设施建设，大力推动物流、通关便利化合作，加强贸易、投资、文化旅游等领域合作。

本报记者 刘子语 李玲

马来西亚驻昆明总领事法依萨：团结合作应对疫情变化

9月1日，马来西亚驻昆明总领事法依萨接受云南日报记者采访时表示，希望进一步加强与云南合作，共同抗击疫情，促进经贸等各领域发展。

法依萨说，新冠肺炎疫情发生以来，云南省采取强有力的疫情防控措施，遏制疫情扩散蔓延，数字科技新兴技术在云南抗疫工作中发挥了重要作用。

法依萨赞赏中国为抗击疫情所作的努力，并对中国向马来西亚疫情防防控提供的支持表示感谢。他说，中国抗疫经验为世界其他国家提供了宝贵参

考。面对疫情带来的变化，各国需要加强信息共享，同心协力，更加紧密地团结合作。

法依萨认为，8月25日至29日举行的2021南亚东南亚国家商品展览暨投资贸易洽谈会线上展通过网络搭建平台，促进了企业间的贸易往来合作。云南在产业发展上有许多优势，马滇合作潜力巨大。马来西亚驻昆明总领事馆将推动马滇在贸易、投资、农业、新能源等各领域展开更加广泛和深入的合作。

本报记者 刘子语

◎ 人物

中缅双语翻译郭联美：“人生经历是最好的老师”

“人生经历是最好的老师，亦是最好的教材。”在谈及翻译经历时，今年已经90岁高龄的缅甸语翻译专家郭联美意味深长地说。

作为归国华侨，他在缅甸度过了人生中最宝贵的青春年华。“教员、记者、主编、设计……这些工作都做过。这段经历，让我学到了很多知识。”1953年底，郭联美从缅甸回国，开始从事翻译和文化交流工作。之后，又在高校担任缅甸教授，培养了大批缅甸人才。退休后，他曾在缅文《吉祥》杂志社担任译审专家。

“做好缅甸翻译有‘四要’，要广泛培养兴趣，要多拜师和广交朋友，要多学知识并注重积累，要多为翻译行业的服务对象考虑。”在分享自己的翻译经验时，郭联美谈道，“四要”应有机地联系在一起，简而言之就是，翻译要做生活的“杂家”，各个领域的知识都要了解，遇到不懂的知识，要敢于开口问，而要成为一名合格的“杂家”，则要在日常工作学习中注意积累，这样一步步踏实地走，才能有所进步。

郭联美讲述了他在缅甸《新仰光报》《生活周刊》等单位的工作经历。那时，他经常从废纸里面找有修改痕迹的稿件看。“为什么要这样修改？”“为什么选用这个词？”“读者为什么更喜欢这样的表达方式？”在重新看了资深编辑的修改后，郭联美总是认真地思考这些问题。“有不懂的内容，我就记录下来，再去向老师和朋友请教。这些人都是我平常参加活动中结识的，我也乐于花时间和他们一起学习交流，再通过他们去接触更多领域的朋友。”

郭联美有很多“粉丝”，经常向他请

教缅甸翻译问题，而郭联美也有求必应、有问必答。最近，有学生在中文诗句的翻译中遇到了难题向他请教。他说，诗词翻译确实是缅甸笔译中的难点，做好诗词翻译要打好基本功，不仅要熟练掌握好中缅两国诗词的基础理论知识，还要学会欣赏品味诗词之美，这样才能做到诗词翻译的“信达雅”。另外，要学会广泛地查找相关的工具书，先把基础的诗词文学内容看懂吃透，再来翻译，就能到事半功倍的效果。

缅甸自由译者林薇微问郭老师：“翻译网络新闻有没有技巧可循？”郭联美表示，网络新闻是新时代的产物，所以译者要与时俱进，在翻译网络新闻时让思维更加活跃，灵活运用合适的翻译策略。不管是中国译者，还是缅甸译者，翻译好新闻的标准就是要展现出其代表的时代特色，做好吃透和信息的共同传递。还需要注意的一点是，在翻译一些意思比较繁杂的词汇时要学会注释，不能让读者感到一头雾水。

年轻译者怎样才能提高翻译能力？郭联美给了两点建议：一是多听，多读，多写和多讲。译者要多阅读中缅书籍，平常注意学会积累，记录翻译得好的词汇和句子。另外，还要多看电视剧，多听广播和歌曲，学习地道的表达，锻炼好听力和口语。二是要学会会比较翻译，多站在读者的角度考虑。每个译员都有自己的翻译风格，要学会借鉴别人的翻译方法，在翻译中多留心思考。更重要的是，翻译时要让大众通俗易懂，切记不要太生硬、不符合本土表达习惯。最后，只要认真踏实、勤奋好学，在译路中做好“四要”，终将成为一名优秀的中缅双语翻译。

本报记者 张莹琳

◎ 故事

泰国程逸皇家大学人文与社会科学学院院长素力亚·康木古那想念西双版纳

2011年，我有幸以学者和游客的身份到访西双版纳傣族自治州景洪市。当第一次到达这个陌生的地方时，我内心深处感到紧张与不安，因为我知道自己将在这个与泰国有着明显文化差异和不同生活方式的地方独自生活。最重要的是，除了“你吃了么？”“你好”“谢谢”等简单日常用语，我基本不会中文。

当我真正去到那里的时候，所有的顾虑都随着中国学生和朋友们热情烟消云散，并且在日后的相处中，我更加深刻地体会到中国人的友好和善良。

说到西双版纳，最具有特色的莫过于傣族的文化习俗。我有朋友是傣族，这让我有机会对傣族文化有了更深入的了解。通过了解后发现，傣族的生活方式与泰国北部、东北部的人们极为相似。比如他们都主要以农耕为生，都普遍信仰佛教，房屋建造方面也差不多，傣语更是有很大一部分和泰国一些地方语言完全相同。

我觉得，西双版纳傣族服饰即漂亮又别致。傣族妇女服饰的色调主要以红色和其他艳色为主，加上佩戴在手上和脖子上的精美首饰，艳丽而醒目。而年轻傣族小伙们的服饰在设计上就相对地简单且注重舒适感。

很多傣族世代传承下来的传统风俗与泰国都极为相似。例如：每逢守夏节，傣族群众就会邀请亲朋好友一起动手做泼水粳粑，然后把做好的泼水粳粑

带到寺庙礼佛，之后一起分享品尝。在朋友的邀请下，我去参加了傣族一年一度的守夏节。那天，我观看了泼水粳粑制作的全过程，记得制作中所用到的材料有大米（糯米）、香蕉、花生、新鲜芭蕉叶以及用于捆绑泼水粳粑的竹丝。

我跟朋友的奶奶学习怎么包泼水粳粑，虽然我包泼水粳粑的熟练程度和美观上不及其他人，但我能为参与制作而感到开心。在这过程中，大家其乐融融，房间里充满了欢声笑语。大家交流里说的傣语，绝大部分我都可以听懂。

到了晚上，我和傣族朋友们围坐在一起晚餐时发现，傣族饮食中的很多菜肴也与泰北以及泰东北非常接近。例如：傣族朋友也喜欢吃糯米、酸腌菜等。只不过菜肴的口味和泰国有一点区别，比如说有的偏辣、有的偏油而有的偏淡。

那天用来招待我的菜肴非常丰富，朋友告诉我，每当有客人来访时，他们都会这样做上一大桌子菜。招待客人的时候一定少不了当地的美食，客人也要按照当地习俗和到场亲友举杯同饮，我当然也入乡随俗啦！西双版纳当地美酒口味和泰国的白酒差不多，但味道更加香醇诱人。如今，我依然对傣族朋友热情的待客之道印象深刻，无论是他们的微笑、友好还是善良，都让我难忘。

本报记者 胡丽仙 编译