



价格上涨近3成,出口量却不减反增,产自山东青岛的泡菜再次“出圈”——近期,韩国本地泡菜原料出现供应不足的情况,市场缺口较大,价格持续上涨。面对这一市场变化,青岛的泡菜加工企业纷纷抢抓生产,扩大产能和出口规模,实现产销两旺,青岛泡菜出口价格达到每吨5000元左右。平度市仁兆镇全镇的泡菜产业年产值已达到1.5亿元。

一“泡”走红,这里的白菜“跃龙门”

平度市仁兆镇泡菜产业年产值已达到1.5亿元 成为对韩泡菜出口“主力军”



工人在泡菜生产线制作泡菜。



爽脆可口的仁兆泡菜。



仁兆泡菜原料。

“仁兆泡菜”质优味美

酸辣爽口、脆嫩多汁,每一口都洋溢着满满的新鲜……“仁兆泡菜”飘香世界各地,离不开优良的品质。从原料到生产,每一道工序都历经了“重重考验”。仁兆镇拥有得天独厚的自然条件,大沽河的滋养、肥沃的土壤使得这里的蔬菜品相佳、口感好、耐储存,为泡菜制作提供了优质的原料。除此之外,从选种、种植、收获,再到无菌工厂的加工,泡菜生产全程都严格把控质量。各家泡菜企业还根据不同地区的饮食习惯研发出不同的酱料配方,使得仁兆泡菜在口感和风味上更加符合海内外市场的需求。

有关负责人介绍,目前,仁兆镇共有企业120余家,其中蔬菜企业30多家,全镇蔬菜种植面积约为10.5万亩,去年仁兆镇蔬菜总产量60余万吨,其中圆葱、辣椒、大蒜、生姜、大葱等辣性蔬菜产量约40万吨。仁兆镇蔬菜出口量占青岛市蔬菜出口量的三分之一。仁兆镇的泡菜产业不仅提供了很多就业岗位,还带动了当地农户种植白菜、萝卜等原材料和一些辣性蔬菜。现在全镇共有7家泡菜企业,总产值大约1.5亿元。近年来,面对韩国的“泡菜危机”,仁兆镇的菜农和泡菜生产销售商抓住机遇,加大出口力度,收益也随之大幅增加。如今,仁兆泡菜等产品畅销韩国、日本、美国、加拿大、澳大利亚、马来西亚、新加坡等十几个国家。

偶然发现出口新机遇

“挣着卖白菜的钱,操着十几个国家的心”——这是仁兆镇不少菜农调侃的话。“白菜是大众化蔬菜,村民几乎家家户户都种,就往市场周边卖,我们当地蔬菜都有集中上市期,价格不太理想。”青岛菜之都合作社负责人李钦喜回忆,以前,镇上生产的白菜长期只能卖一毛钱一斤。2010年,韩国遭受台风侵袭,本地白菜歉收,一棵大白菜在韩国超市里曾卖到一万韩元,约合50元人民币。隔海相望的仁兆镇白菜有了漂洋过海的机会。白菜大量出口,不仅解决了韩国人餐桌上的燃眉之急,也让菜农赚得盆满钵满。“以前集中上市期间就是500元左右一吨,不过那年大白菜的价格涨了很多,毛菜价接近1000元一吨,净菜价1700多元一

吨。反正那年家里有十来亩地的,我们村民净收能接近20万。”李钦喜说。

菜农们尝到了甜头,第二年迅速扩大白菜种植面积。可事与愿违,这一年白菜供大于求,大量白菜烂在地里,令大家头疼不已。为了避免这一幕再次上演,仁兆镇党委政府开始招商引资,开办泡菜加工厂,瞄准的同样还是国外市场。因为国外进口时对泡菜的卫生条件要求极高,起初生意并不红火。菜农们没有泄气,而是在仁兆镇政府的支持下,从源头把关,从选种、种植、收获,再到无菌工厂,全程低温运作,控制菌落总数,再加上各种不同口味的泡菜酱料研发,没多久,就牢牢拿捏住了韩国人的胃。在仁兆镇的泡菜生产企业里,一位熟练工只需三分钟就能将200公斤的白菜抹匀酱料。成品泡菜一天装箱出关,一天海路运输,最快四天就能出现在韩国人的餐桌上。

生产工序层层把关

在位于仁兆镇的青岛翔龙食品有限公司生产线上,一棵棵看似普通的大白菜,经过清洗、消毒、筛选、腌制、拌料等多道工序加工以后,就摇身一变,成了广大群众饭桌上喜闻乐见的美味佳肴。

“自2002年起,我们持续20年在日本终端市场销售泡菜。2018年,我们开始开拓国内市场,与上海市、青岛市区的大型高端商超以及知名餐饮连锁企业合作,国内市场销售量平均每年增长30%,目前已占到公司产量的二分之一。”青岛翔龙食品有限公司总经理徐悦东介绍,生产泡菜所需的每批原材料均经过农残快检,检测合格后方能入库,全年12次农残外检(202项)确保了产品的安全。

白菜调味前需要经过7道清洗程序,保证食材的洁净,所有的葱、姜、蒜等原辅料都必须进行消毒程序,降低发酵前杂菌及微生物的影响。调味之前所有主菜手工挑选,辣椒粉、糖、盐、味精、醋等辅料全部过筛。“腌制完成后与泡菜酱混合过程中全部进行手工挑选,萝卜一片一片拣出来。”徐悦东告诉记者,泡菜的原材料、半成品、成品的存放及整个生产流程都进行严格的温度管理。严格的温度控制能够减少生产过程中微生物的滋生环节,而特殊的发酵技术更是让产品具有醇香的口味。

“我们的产品经过15天的检测不含亚硝酸盐,因为原材料和中间的所有材料都是干干净净,严格的温度控制可以降低微生物发生反应产生亚硝酸盐。”青岛翔龙食品有限公司品质管理部负责人王剑说,整个生产过程中严格的温度控制和消毒程序使得泡菜的菌落总数控制到百万级以下,达到了国家对奶粉的要求标准。

抓住泡菜市场风口

中国早在3000多年前就已经开始制作并食用世界上最早的泡菜雏形——盐渍菜,三国时代泡菜工艺传入朝鲜半岛。如今,泡菜风靡全球,已然成了韩国乃至世界各国餐桌上的“心头好”。

在韩国的进口泡菜中,来自中国的产品占据了99%,仁兆镇则承包了中国对韩国80%的泡菜出口。受今年8月至9月高温酷暑和干旱的影响,韩国许多地方种植的大白菜都出现了根系生长不良、烂根和软腐病等问题,导致大白菜的收成大幅减少,泡菜市场也出现了“供不应求”的紧俏现象,对泡菜进口的需求也随之增长。

海外市场缺口扩大,也为青岛市各泡菜生产企业带来了新机遇。据青岛市农业农村局统计,目前青岛市有20多家规模以上泡菜加工企业,今年前8个月青岛市泡菜出口17.3万吨,同比增长12.8%,预计今年将向韩国出口泡菜30万吨。青岛某食品有限公司销售总监透露,9月份以来,泡菜出口订单呈现爆发式增长,来自韩国、泰国、新加坡等国家的订单较多,尤其是韩国订单,占到了总订单量的70%,出口价格与去年同期相比也有所上涨。

在扩大出口量的同时,泡菜生产企业也在积极布局未来发展,不断攻坚克难,追求技术突破。徐悦东告诉记者,公司泡菜年出口量可达3500吨,出口额达4800万元。下一步将在持续稳定日本市场的同时,继续扩大国内外市场,不断提升品牌影响力,“我们正在努力突破瓶颈,进行一些延长保质期的测试。现在泡菜的保质期一般在60天以内,可以保证销售到周边国家,但受保质期和运输的影响,远销北美还存在困难,实际上北美市场对仁兆泡菜的认可度很高,将保质期延长后,将有利于进一步打开市场。公司落地仁兆镇以来,镇上不仅给予各种政策扶持,也在各种活动节点积极协助各家企业推介、宣传泡菜产品,令人感到十分暖心,我们对未来的发展很有信心。”

观海新闻/青岛早报记者 姜丹宁 受访者供图