

有自己的“菜园子”,产品八成以上省内销售

# 玉堂酱菜未现“泡菜危机”

文/片 本报记者 范少伟



韩国泡菜危机让当地国民惊了一身冷汗,韩国市场上的白菜价格一棵1.2万韩元(1万韩元约合人民币60元)。同为调味品的玉堂酱菜销售情况怎样,有没有受到影响?13日,记者在济宁玉堂酱菜生产基地采访了解到,虽然玉堂酱菜与韩国泡菜在生产工艺和饮食文化上不同,但企业仍要提高原材料的源头建设,加强市场价格和供需关系的透明度,远离“泡菜危机”。

## 原料价格上涨,但未形成危机

13日,上午10点左右,在玉堂酱菜的生产基地,五六个工作人员正忙着把酱缸里的合锦上下翻腾。“这些合锦要在酱缸里腌制40天左右的时间,之后就可以作为成品上市了。”玉堂酱园工作人员张伟周打开一包合锦说,合锦是酱菜的一种,生产合锦的原材料包括花生、大疙瘩、萝卜、杏仁等六七种产品。

记者在城区农贸市场采访了解到,今年花生每斤的平均批发价格在5元—5.5元之间,去年同一时期每斤的批发价格在4元左右。而萝卜、黄瓜等蔬菜的价格与去年同一时期相比,涨幅达到30%,济宁市农委相关负责人表示,由于肥料、种子等产品价格的上扬

以及极端气候的出现,供需变化较大,市场蔬菜及农副产品价格波动较为明显。

花生、黄瓜、萝卜、大疙瘩、苕蓝是生产酱菜的主要原料,其中大疙瘩所需量占到原料总量的40%左右,花生在生产中所占的比例达到15%—20%左右,玉堂酱菜办公室主任孙传信告诉记者。“今年预计采购的原材料达到1500吨左右,几乎所有的产品价格比去年同一时期都有所上涨。”孙传信说,刚刚从邹城、滕州采购完的原材料花生中,每斤的价格比去年同一时期贵了1元多。虽然今年的大疙瘩还没有采购,但从目前掌握的情况看,价格上涨是一定的。

### ●呼声

## 加强信息透明度 把握市场脉搏

“韩国泡菜和玉堂酱菜有着不同的制作工艺,两国的饮食文化也有所不同。”济宁市食品产业协会秘书长阮守军表示,韩国泡菜体现的是当地国民热爱本土产品的饮食文化,而玉堂酱菜是一种区域性产品,地域性较强。而且在制作工艺上,玉堂酱菜侧重于酱、腌等方面,制作周期长。

玉堂酱园办公室主任孙传信在谈到酱菜的制作程序时说,玉堂酱菜的制作属于传统工艺,今后的发展在传承工艺的基础上要丰富口味,提高效率 and 技艺水平,通过不断的创新发挥出中华老字号这个荣誉的品牌效应。

“从这次韩国泡菜危机看来,本地农产品加工企业在发展时一定要重视源头,原材料生产基地是农副产品加工厂的第一车间,加强这一环节的监管,才能为企业提供高品质的充足原材料。”阮守军表示,除此之外,政府还要加强市场信息的监管,发展农超对接、合作社、协会等信息流通渠道,使蔬菜等农副产品的价格和供需关系更加透明,让生产者掌握真实科学的市场信息。



玉堂酱园工作人员正在搅拌酱制的合锦。

## 八成省内销售,地域性较明显

在玉堂酱园交易大厅,前来购买酱菜的顾客络绎不绝,几位消费者在选购盒装锦菜。“我们都挺喜欢酱菜的,每天早晨或晚上都会把酱菜作为小菜摆上餐桌。”市民王先生对记者说,他这次打算买几个礼品盒,送给外地的朋友。

作为中华老字号的玉堂酱菜,虽然驰名中外,但消费群体主要集中在山东。“酱菜每年产量的80%都是供应山东省,其中济宁是最主要的消费地区。”玉堂酱菜销售人员介绍说,玉堂酱菜的地域性、特色性发展比较明显。记者了解到,玉堂酱菜原材料生产基地主要集中在周边地区,其中任

城就有3个生产基地,种植萝卜、苕蓝等原材料。“选用周边地区种植主要是为了新鲜,运输路途近,品质有保障。”

一般酱菜腌制11个月左右才可以进行加工酱制,因此酱菜原材料都会有一年的存储时间,今年收购的原材料明年才能制成酱菜。在玉堂酱菜生产基地,十几个池子里腌制了上百吨大疙瘩和萝卜,几个工人正在用循环水清洗刚刚腌制完的苕蓝。“腌制后的苕蓝进入加工阶段,切成不同形状,进行脱盐、装袋、下缸、酱制,然后成为市场上卖的散装酱菜。”玉堂酱菜加工厂杨师傅介绍说。