

# 穿越百年的醇香

——解码从田间到杯盏的云南咖啡密码

■ 张文俊

“云南咖啡，还是代表着中国的”，今年3月份习近平总书记来丽江古城考察时与市民游客的亲切对话，让云南咖啡再次成为全球焦点。这句朴素的评价背后，是云南咖啡产业发展的百年传奇——作为我国最大的咖啡种植区，云南省咖啡种植面积、产量均占全国98%以上，产品远销全世界29个国家和地区。从深山到全球，从原料供应到精品输出，云南咖啡书写着属于自己的“中国风土”。

**百年根脉：从“一株苗”到“中国咖啡名片”**

云南是我国咖啡的最主要产地。1892年，法国传教士在云南省宾川县朱苦拉村种下第一株咖啡苗，历经百年风雨终成“参天大树”。依托北纬21°-25°的“黄金种植带”，云南逐步建立起全球瞩目的咖啡产业集群。

近年来，云南省持续通过专项政策与资金扶持加速产业升级，推进咖啡精品率和精深加工率，为咖啡产业的绿色化、现代化发展提供了重要资金支持。现今，这里汇聚了全球主栽品种瑰夏、铁皮卡，更孕育出云咖3号、云咖4号等自主知识产权良种，实现中国咖啡种源“零突破”。历经130多年的风雨，2024年，云南咖啡种植面积达到126.7万亩，产量达14.6万吨，均占全国98%以上，综合产值突破418亿元，位居世界第一。

在国际市场，云南咖啡同样强势崛起。如保山小粒咖啡，不仅早在1958年伦敦国际咖啡品鉴会上获评一等奖、1993年获得比利时尤里卡博览会金奖，还是首批中欧地理标志互认产品，国际咖啡组织盛赞其“重塑阿拉比卡品质标杆”。2024年，云南省出口咖啡3.25万吨，同比增加358%，出口值居全国第一。荷兰、德国、美国等29个国家和地区的消费者品尝到了来自“彩云之南”的醇香。

**产业发展：从“一颗豆”到实现“全民增收”**

云南咖啡豆收购价近两年大幅跃升，驱动云南咖啡产业惠农成效显著。



串串饱满的咖啡豆果挂满枝头

2024-2025年咖啡采收季，云南咖啡豆收购价达每公斤60元，比上年同期每公斤33元的价格增长了近1倍。咖啡豆价格提高，给广大咖农带来了实实在在的收益。目前已有超过60万咖农从咖啡产业中受益，人均增收3000多元。如保山市隆阳区潞江镇新寨村2023-2024年咖啡采收季实现农业产值1.2亿元，人均收入1.2万元。2024年国家级劳务品牌“普洱咖啡师”直接或间接带动就业创业27.43万人，田间地头的技能培训让农民转变为产业工人。

与此同时，咖啡的发展也为企业带来新的生机活力。咖啡产业能在需求端（消费扩容）、供给端（产业链升级）、政策端（品牌人才支持）叠加三重红利，为企业注入活力。终端消费爆发带动企业规模增长，深加工与全链整合创造高附加值空间，标准化人才与地域品牌则为企业降本增效提供支撑，最终形成“市场扩大—企业升级—反哺产业”的正向循环。昆明市农业农村局相关数据显示，2024年，昆明市咖啡产业加工产值达3.61亿元，批发零售总产值达88.15亿元，咖啡全产业链产值达到91.75亿元，同比均有明显增长。云南时间农业发展有限公司主营咖啡生豆贸易，集咖啡种植、生产加工、咖啡全流程品控于一体，在保山市潞江坝产区自有咖啡基地3300亩，2024年该企业咖啡销量达6000吨，收入达1.8亿元，预计2025年

销量将突破8000吨，收入可达4.5亿元。

**产业图景：从“田间”到“杯盏”的价值跃升**

云南咖啡不断推进品种革新，在农科院的支持下，推广瑰夏、德热、铁皮卡等优良品种，培育云咖3号、云咖4号等一批有完全自主知识产权的新品种，实现小粒咖啡品种“中国育”。同时，利用技术创新不断提升品质，如低温超萃技术可以实现咖啡的1.5小时快速萃取，咖啡风味还原度达90%。此外，云南各地积极推广使用无人机进行病虫害防治。

此外，云南通过文旅融合，对咖啡进行文化赋能，如咖啡花茶、松花粉奶咖等创新产品热销，咖啡博物馆、非遗手作体验馆等文旅新IP，不断提升咖啡经济价值。普洱市孟连傣族拉祜族佤族自治县的精品咖啡主题街区，年接待游客150多万人次；2024年昆明滇池东岸国际咖啡文化嘉年华活动，吸引游客65万人次，拉动消费近亿元，全网累计阅读量近9亿次。

一杯云南咖啡，串起的是全国98%的咖啡份额、800亿元的综合产值、60万咖农的增收梦，更是我国乡村全面振兴与农业现代化的鲜活注脚。一杯云南咖啡，浓缩着我国农业的韧性与创新，承载着边疆少数民族地区共同富裕的梦想。正如总书记所言，它不仅是“中国风土”的味觉表达，更是文化自信的全球宣言。

# 窑火千年 遇“数”蝶变

——景德镇陶瓷产业的数字化突围之路

■ 张文泉

陶瓷是江西省景德镇市的金字招牌。近年来，景德镇市抢抓数字经济发展机遇，以建设国家陶瓷文化传承创新试验区为契机，全力推动陶瓷产业数字化转型升级。2024年，全市陶瓷产业产值首次突破900亿元大关，达到939亿元，同比增长9.1%，一场由数字技术引领的深刻变革正在这座“瓷业圣地”愈演愈烈。

**数字赋能：窑火里的产业革命**

走进景德镇陶溪川文创街区陶瓷LIVE直播基地，主播们正在镜头前热情地推介陶瓷作品，借力直播电商，景德镇陶瓷成功驶入发展快车道，将流量有效转化为产业动能。“通过直播带货，我们的产品销往全国各地，去年基地电商交易额突破了50亿元。”据基地负责人介绍，该基地目前已吸引抖音、视频号等平台的1.2万余户商家入驻，创造了6000多个就业岗位，是景德镇陶瓷产业数字化转型的生动代表。

景德镇文旅集团数据显示，2021年7月，景德镇陶瓷通过短视频与直播平台的单月交易额仅70万元，短短4个月后就激增至3000余万元；2022年攀升至30.67亿元；2023年再创新高高达56.7亿元；2024年交易额已突破70亿元大关，成为连接消费升级、产业转型与文化传承的关键助推器。

**品牌重塑：“景德镇制”的千年新章**

“景德镇制”是由景德镇陶瓷协会于1999年注册的地理标志证明商标。然而，这块金字招牌曾长期面临侵权、伪造和冒用等问题，制约景德镇陶瓷品牌发展。为破解困局，景德镇市委、市政府精准施策，创新运用数字技术构建品牌保护体系，持续提升“景德镇制”区域品牌价值。

我们为每件授权产品赋予唯一的“数字身份证”，实现一物一码全流程溯源，消费者扫码即可验真、查来源。”景德镇市工信局负责人介绍道。

如今，“景德镇制”区块链溯源系统已授权企业250余家，涉及产品1.2万余种。授权产品的假货投诉率大幅下降，有力保障了景德镇陶瓷的独特品质和历史声誉。

**云上瓷都：网链上的产业新业态**

游客王女士刚下高铁，便轻点手机上的“畅游景

德镇”APP，一个专属“文旅码”便瞬间生成，吃住行游购娱全城服务尽在掌握。“一码在手，畅行无忧，再也不用担心迷路或错过特色体验了”，她笑着感叹道。“畅游景德镇”是2022年景德镇构建的智慧旅游平台，迄今为止，平台实名注册用户近600万人，累计服务用户超3500万人次。

数字化赋能旅游，让千年瓷都焕发全新魅力。2024年，景德镇接待境内外游客突破6000万人次，同比增长10.3%；实现旅游收入753亿元，同比增长6.3%；入境人次同比激增103%，成功跻身全国首批实施240小时过境免签政策城市之列。

与此同时，一场更为深刻的数字化革命正在重塑陶瓷产业全链条。玉柏陶瓷企业负责人登录陶瓷行业工业互联网平台，轻点鼠标便接到了远在国外的订单。“平台上，从设计打样、生产排期，到物流追踪、防伪溯源，全链条都能高效协同完成，就像给传统瓷厂装上了数字大脑。”该负责人笑着介绍道。据了解，该平台已吸引1884家陶瓷企业、681个品牌入驻，上架商品超2.2万个，汇聚数据近2万条，标识注册与解析量分别突破8100万条和1.5亿条，已成功达成交易额1193万元。

**古为今用：古瓷片中的文明密码**

在景德镇陶瓷考古研究所内，陶瓷修复师们正俯身工作台，像拼凑文明密码般，将青花、釉里红等古瓷残片逐一比对。2022年，为了让这些古瓷片重焕生机，景德镇创立了全球首个集资料存储、考古研究、科技分析、保护修复于一体的“古陶瓷基因库”。据悉，该基因库系统收集了唐至民国近200万片古瓷标本，构建起庞大的陶瓷文化遗产数据库，为陶瓷文创产业提供坚实的数字化支撑。

运行两年多来，基因库的活化应用成效显著，已衍生出300余款文创产品。如成功复原的网红吉祥物“岁岁鸭”，仅2024年上半年销售额就超过160万元。今年年初推出的“春碗”系列文创产品，将官窑纹样融入现代餐具，已售出4万余套，销售额超1300万元，全网曝光量达1.25亿，成功将非遗技艺转化为可观的市场价值。

千年窑火不灭，数字浪潮奔涌。当青花瓷纹融入数据洪流，这座曾汇聚“匠从八方来”的古老瓷都，正以“云聚天下客”的开放姿态，书写着数字文明时代的新传奇。

# “土坛子”里生“金招牌”

——沈阳全力打造“全国酸菜之乡”

■ 袁全

“无酸菜，不东北！”说起东北美食，酸味绵柔、清脆爽滑的酸菜，常常成为百姓谈论的焦点。沈阳是东北酸菜的主产区，近年来凭借丰富的农业资源和酸菜产业基础，加快培育酸菜特色产业，打造产值百亿级的现代化产业集群，加速向“全国酸菜之乡”迈进。

**沃土兴农促增收，白菜铺就致富路**

酸菜是东北极具代表性的传统发酵食品，以其独特的风味和悠久的历史闻名全国。它是东北人冬季餐桌上的“明星菜”，也是炖菜、火锅、饺子等美食的“灵魂配料”，承载着浓厚的地域饮食文化。在沈阳，每家每户自己动手腌制酸菜曾是“冬日必备”项目。随着时代发展，腌酸菜走上了规模化生产道路，吃酸菜也不再是“冬日限定”，在市场上一年四季均有供应。

沈阳四季分明、土壤肥沃、气候适宜，产出的白菜口感顺滑爽脆，为腌制优质酸菜奠定了坚实基础。2024年，沈阳白菜播种面积达19.2万亩，产量达103.3万吨。其中，新民市和康平县大白菜产量分列全市前两位，总产量占全市70%，新民作为全国优质大白菜主产区之一，更是享有“大民屯白菜”的国家地理标志。充足的原材料供应，使得沈阳酸菜产业后盾更强大，企业规模不断壮大。当前，全市酸菜生产经营企业达到64家，年产量约7亿斤，年生产总值约20亿元，占全国酸菜销售份额的比重约为60%-70%。

依托酸菜产业发展，沈阳的优质白菜有了稳定销路，当地农民也靠着一颗颗大白菜尝到了“幸福的味道”。原来，菜农自己卖白菜，1亩地只能收入1000多元，现在卖给酸菜企业，每亩地能赚2500元，和从前相比，既省心又创收，钱袋子也渐渐鼓了起来。2024年，沈阳农村居民人均可支配收入实现23119元，同比增长6.6%，高出全省平均水平0.7个百分点，这其中不乏“酸菜的功劳”。

**科技护航强产业，老工艺焕发新活力**

走进沈阳榆园食品有限公司的生产车间，浓郁纯正的酸菜香气扑面而来，一排排不锈钢发酵罐映入眼帘。从白菜的发酵、整理、清洗到包装，整个生产过程实现了高度自动化和标准化，在提高生产效率的同时，确保了食品卫生和质量。近年来，沈阳酸菜生产企业通过科技赋能，在保留酸菜“老味道”的同时，从传统的家庭作坊式生产，发展成为集现代化、智能化、规模化于一体的生产方式，通过精

准参数控制，保证了酸菜的品质和口感。

为推进酸菜产业可持续发展，沈阳市委、市政府聚焦酸菜产业集群建设，积极培育壮大龙头企业，规划酸菜产业发展用地1500亩，与科研机构、高校建立产学研合作关系，提高产品科技含量和生产效率，酸菜产业集聚效应加速显现。

2023年，工信部等部委确定“沈阳新民酸菜制品”为重点培育的地方特色食品产业集群。为此，全市加快推进酸菜制品产业集群发展，目前总投资1.97亿元的东北酸菜腌制研发中心一期工程已建成使用，具有10万级GMP智能化酸菜加工车间投入运营，实现了酸菜自动称重、分装规模化生产，并通过巴氏杀菌技术，实现了防腐剂“零添加”。目前多条生产线均运行良好，总装量约6400万斤，可生产酸菜约2300万斤。

**品牌推广拓新路，舌尖风味赢市场**

近年来，随着东北旅游热度持续攀升，越来越多的游客来到沈阳。全市在推动酸菜产业升级的同时，借势而为，着力完善酸菜品牌建设和推广，让更多人品尝到地方特色美食。酸菜肉卷、脆皮尖椒酿酸菜、酸菜拌蚬子……为满足不同游客的口味需求，除了传统的“炒”与“炖”，当地成功研发酸菜即烹食品13种、即热食品16种，开发以酸菜为主料、辅料的新菜品60余例，很多外地游客被酸菜的独特风味吸引，选择在特产店或电商平台下单购买，将这份美味带回家。

为进一步提升沈阳酸菜的产业影响力，今年年初沈阳举办酸菜产业高质量发展大会，大会汇聚了国内众多知名专家、学者和企业界人士，共同探讨酸菜产业的发展路径和未来趋势。与此同时，当地企业抢抓酸菜产业品牌发展契机，积极参加“沈阳韩国周”“沈阳啤酒节”“沈阳农博会”等活动，同时锚定品牌发展目标，积极拓展海外市场。据悉，今年全市还将组织开展沈阳酸菜大会、食品产业发展大会等多场活动，开展酸菜产品专项推介和产业招商，讲好沈阳酸菜故事，吸引更多人来沈阳投资消费，共同推动酸菜产业高质量发展。

未来，沈阳将依托“一中心五基地”总体布局，在原料基地、产业集聚、质量安全、品牌营销和产业融合等方面精准发力，通过打造“沈阳酸菜”“新民酸菜”区域公用双品牌，建设北方酸菜核心产业区和行业品牌企业集聚地，形成从种植、腌制、加工、储运到销售的完整产业链条，让沈阳成为名副其实的“酸菜之乡”之余，也让菜农充分享受到经济发展和产业升级的丰硕成果。

# 一颗金果“链”动富民大产业

——秦巴山区陇南奏响产业振兴“致富曲”

■ 闫彬炳

在甘肃陇南白龙江沿岸的干热河谷间，一颗颗不起眼的油橄榄果，正以“小身材”释放“大能量”，从种植到增收的产业路，释放出惊人的价值。这种源自地中海的经济作物，历经半世纪本土化培育，如今在陇南山间构建起年产值45亿元的“绿色产业”，以117.35万亩种植规模、6万吨鲜果年产量领跑全国。从山地种植到精深加工，从初榨油品到终端消费，这颗“金色果实”串联起全产业链条，以全国领先的初榨油生产链，初榨能力居全国第一，在秦巴山区奏响了产业振兴的“致富曲”。

**向山问绿：从“荒山秃岭”到“绿色长廊”**

陇南地处长江上游生态屏障核心区，历史上因过度开垦导致水土流失严重。20世纪70年代，陇南开始试种油橄榄，经过近半个世纪的发展，这种根系发达、四季常青的树种形成百公里绿色长廊，成为天然的“固土卫士”。当地现今森林覆盖率达45.27%，产业覆盖白龙江、白水江、西汉水、嘉陵江流域44个乡镇，带动40余万群众增收。

“家门口挣钱比漂着强，这是给子孙存的绿色财富！”当地老农的感慨，道出从“沙土飞扬”到“绿浪涌金”的沧桑巨变。如今礼县全县3.6万亩荒山变身“绿色橄榄林”，6130亩新栽计划今秋启动，武都区外纳镇适宜种植的所有村组，油橄榄种植实现了全覆盖，面积达4.5万多亩，年产量接近1万吨。昔日“光秃秃”的山头，如今一片“绿油油”的生机，漫山遍野的“金果”，实现了“绿了山头，富了口袋”的双赢。

**科技赋能：从“传统加工”到“高端智造”**

陇南市制定印发了油橄榄产业链建

设方案，编制了油橄榄产业发展图谱，明确产业重点工作、项目、招商引资清单，构建起“种植—加工—销售”全产业链体系，培育油橄榄加工企业21家，建成具有世界先进水平的初榨橄榄油生产线27条，日加工能力达1500吨。

依托国际领先的低温冷榨技术，陇南市龙头企业加大良种引进、繁育和研究。小小的油橄榄，发展出特级初榨橄榄油、橄榄茶、橄榄保健品、橄榄护肤品等六大系列产品。如今，陇南市武都区的16家橄榄油企业，拥有25条世界先进水平的初榨油生产线，初榨能力居全国第一。在金纽带生产车间内，两条亚洲最大、最先进的油橄榄压榨设备每小时可加工12吨鲜果，半地下恒温窖藏搭配304不锈钢双层保温罐，25个500吨储油罐以全国独有的恒温技术实现了98%以上的营养留存率。

武都区成立了全国第一家油橄榄研究所，组建了3个油橄榄工程技术研究中心，研发出初榨橄榄油、餐用橄榄果、橄榄保健品、橄榄护肤品、橄榄木艺品、橄榄饮品、橄榄休闲食品等10大类80多种产品，进一步延伸了产业链。陇南油橄榄品牌入选“甘味”品牌目录，构建“甘味”品牌、区域公用品牌、企业商标品牌协同发展、互为支撑的品牌体系，油橄榄系列产品获国际国内奖项100多个，产品销往新加坡、韩国、西班牙等多个国家和地区。2023年，陇南油橄榄产品实现电商销售额逾3亿元。

目前，陇南市引进油橄榄品种171个，经过引种选育的品种如奇迹、豆果、阿尔波萨纳、莱星、鄂植8号等，产业效益得到大幅提升。2022年，陇南油橄榄种子搭乘“神舟十四号”完成航天育种，填补了全球油橄榄太空育种的空白，通过多种方式进行优异品种选育，为品种改良注入新动

能。油橄榄温床育苗技术获国家发明专利，已在全国范围内推广应用。

**强农惠农：从“生态财富”到“民生红利”**

油橄榄产业的蓬勃发展，最终落脚点是惠及万千农户，实现“绿叶子”变“红票子”的民生转化。供销社系统深度介入产业链关键环节，在2024年陇南市政府常务会议上重磅发布的《油橄榄产业强农三年行动计划》，更为富民增收提供了坚实保障。该计划明确市财政每年安排5000万元专项资金，重点用于扶持合作社发展、提升联农带农实效。通过土地流转、入股分红、订单农业、全产业链就业等多种方式，让农民深度嵌入产业链、分享增值收益。如在武都区试点推广的“土地流转+技术托管”模式，对连片流转土地50亩以上的，每亩补贴500元用于基础设施改善，农民既可获得稳定租金，又可优先在基地务工或接受技术培训后自主管理。

随着基地规模不断扩大，生产加工能力不断提升，产业链条不断延长，陇南油橄榄惠及以武都区、文县、宕昌县为主的44个乡镇343个行政村40多万人，主产区群众人均农业收入已超过4000元，成为巩固脱贫攻坚成果、推进乡村振兴当之无愧的“致富树”。

从荒山种植到产业集群，从单一加工到多元业态，陇南油橄榄以“种植规模化、加工精细化、产品品牌化”的发展路径，走出一条山区特色产业的振兴之路。如今，这颗“小果子”已带动40余万群众“嵌”入产业链增收，让曾经的贫瘠山地变身“金山银山”。陇南油橄榄正以“从枝头到舌尖”的全链条价值释放，书写着西部山区将资源优势转化为经济优势的产业范本，为乡村振兴注入源源不断的“橄榄动能”。