

# 省政府驻京办力推“四川味道” 默克尔、耶伦青睐的川菜亮相“北京国际美食荟”

德国前总理默克尔来华时，跟着川菜大厨学做“宫保鸡丁”；美国财长耶伦在北京“打卡”老川办餐厅……

6月21日晚，“2024北京国际美食荟”活动拉开帷幕。四川省人民政府驻北京办事处作为全国唯一一家驻京办代表，在开幕式上发言。在推介川菜美食文化时，四川省政府驻京办副主任许可讲到了多位国际政要与川菜的趣事。

## 川菜历史

李白爱吃焖蒸鸭子  
张大千自创干烧鱼

“天下胜景蕴天府，四方至味在四川”。川菜作为中国八大菜系之一，取材广泛，调味多变，菜式多样，深受广大消费者欢迎。

发言中，许可还讲述了多位历史名人与川菜的佳话——诗仙李白在四川生活的20年时间里，最爱吃的是当地名菜焖蒸鸭子。诗圣杜甫长期居住在成都草堂，在他的《观打鱼歌》中，唱出了“鲂鱼肥美知第一”的由衷赞美。苏轼不但撰写了脍炙人口的《老饕赋》，还创制了东坡肉、东坡羹等佳肴，为川菜作出历史贡献。国画大师张大千精通川菜烹调，自创了大千干烧鱼、大千牛肉面等美食。

许可说，在传统文化语境中，川菜被赋予了一种文化隐喻，诠释着巴蜀儿



北京国际美食荟活动现场“川名堂”摊位。代睿 摄

女对“安逸”“巴适”的美好生活向往，浓缩着中国人知足常乐的精神追求。

## 川菜北京 一菜一格百菜百味 川菜名店闪亮北京

“走在首都的大街小巷，我们会看到悬挂‘米其林’牌的老川办、宜宾招待所，声名远扬的海底捞、眉州东坡，独具特色的雍雅河鲜、徐记盐帮菜，环境优美的天府蜀风龙爪川菜、天府食舫……”许可说，这些川菜名店犹如闪亮星辰扮靓首都消费市场，呈现着“一菜一格、百菜百味”的川菜禀性，传递着“热情好

客、豁达乐观”的巴蜀风貌。

“食在中国，味在四川”。许可表示，无论是国宴上惊艳绽放的开水白菜，鲜香四溢的宫保鸡丁，还是百姓喜闻乐见的鱼香肉丝、麻婆豆腐、夫妻肺片、水煮牛肉，以及大河帮、上河帮、小河帮的经典传承、风味独见，“借鉴与创新并举，传统与时尚并重，为川菜走遍全国、走向世界提供了不竭动力源泉。”

## 川菜世界

默克尔采购郫县豆瓣  
耶伦“打卡”老川办餐厅

“川菜一端连接着四川的泥巴、一

端连接着世界的嘴巴”。许可介绍，上世纪80年代末，数千名川菜厨师前往五大洲40多个国家，掀起了“手拿一张勺，腰别一把刀，瓢舀三江五湖水，刀切九州四方菜”的热潮。

近年来，四川省委、省政府高度重视川派餐饮业发展，坚持多元共促、文旅融合，不断延伸产业链、做强供应链、提升价值链，大力推动川菜出川、川菜进京、川菜出海。

“如今，川派餐饮企业已成为国际范、中国味、巴蜀韵、烟火气的一张名片，越来越多的消费群体被川菜所征服，越来越多的外国友人被四川魅力所吸引。”许可说。

据介绍，英国前首相卡梅伦访问成都时，特意品尝了川式火锅，被网友形容为“吃着火锅唱着歌”。德国前总理默克尔来华时不逛景点和商场，却到菜市场采购郫县豆瓣、八角香料，还跟着川菜大厨学做“宫保鸡丁”。就在两个月前，美国财长耶伦刚刚“打卡”老川办餐厅，品尝了心心念念的川菜，分享了她对川菜的喜爱之情……

“四川省政府驻京办将联动川派餐饮企业，借助此次美食荟活动舞台，让巴适安逸的品质生活助力北京建设国际美食之都、国际消费中心城市。”许可说。

华西都市报·封面新闻记者 代睿 戴云

# 90后“菜姑娘”回乡做泡菜

带领40多个村子种蔬菜，年收购蔬菜4000吨



## 【人物名片】

郑月佳，女，1990年8月出生，阆中市阆味香食品有限公司董事长，曾荣获四川省三八红旗手、四川省返乡入乡创业明星，创办的泡菜厂为四川省高科技企业。

“这些泡菜要马上晾晒。”6月20日，南充阆中市梭咀山下，一排排整齐排列的泡菜坛子在阳光下格外耀眼，郑月佳正在招呼工人，老公常聪在一边操作机器。

8年前，这对90后大学生夫妻放弃了成都的安逸生活，回到家乡阆中创办泡菜厂，腌制“家乡味道”，带领40多个村种蔬菜，帮助乡亲们走上致富路。

## 腌制“家乡味道” 大学生夫妻回乡创业做泡菜

郑月佳老家在嘉陵江畔，当地土地肥沃，家家户户都有种菜的传统。2013年郑月佳大学毕业后留在成都，认识了同为90后的阆中人常聪，两人很快坠入爱河，“那时候租住在三环路，周末骑辆二手自行车逛春熙路，看电影，简单快乐。”婚后，两人开了一家文化传媒公司，给企业拍宣传片，一年能挣上十来万元，开销不大，小两口很知足。

2015年，郑月佳回阆中待产，家乡的状况让她大吃一惊，当地正值脱贫攻坚，帮扶工作队进村入户，寂静的乡村热闹起来。

“姥爷是上个世纪六七十年代豆瓣



郑月佳和丈夫在田间收购蔬菜。苏定伟 摄

厂的工人，妈妈也学了做豆瓣手艺。”父母靠着祖传的豆瓣厂维持生计，送郑月佳读完大学。郑月佳挺着大肚子，在豆瓣厂里忙活，心里很不是滋味，这样办厂，父母挣不到钱，种菜的乡亲们也挣不到钱。

能不能用新技术、新工艺、新理念对传统豆瓣厂进行改造？一股创业的冲动在心里陡然升起。经过周密的市场调查，郑月佳决定从泡菜入手。

没想到老公强烈反对，“父母辛苦一辈子，就是要我脱离农村，终于在成都有一席之地，怎么又想把我拉回阆中乡下！”两人都是独生子女，都是父母的心头肉，郑月佳理解老公的想法。

生完孩子后，郑月佳还是常回老家，说是帮父母，其实在做改造泡菜厂的前期工作。

2016年春天，常聪将自己的文化传媒公司转让，回到老家，“实在不忍心看着老婆两头跑。”

## 保底价回收 “订单农业”让村民有底气

父辈的豆瓣厂，其实就是100多平方米的小作坊，为提高环保水平，几次搬迁几乎耗尽家里所有积蓄。规模太小，设备老化，技术落后，缺乏现代化营销意识……两人为豆瓣厂“号脉”，提出一揽子改进计划，没想到遭到父母反对，“靠祖传手艺吃饭，还有啥问题！”

两人决定单干，从银行贷款200万元，一半还了父母的欠账，一半用来建厂房，新厂就紧挨着老厂。创业之初非常艰辛，大热天，两口子开着大货车走村串户去收菜，两岁多的儿子经常在菜地里或者村口的大树下睡着了。

阆中和广元市苍溪县交界处有个瓦口隘村，山路崎岖，之前是省定的贫困村。看到郑月佳的泡菜生意在阆中越来越好，驻村工作队希望他们承包村里的脱贫奔康产业园。“我们正需要打造原材料基地，看到那么多老人还在村里种菜，就答应下来。”

郑月佳在沙溪街道瓦口隘村流转土地200亩，采取“公司+基地+农户+贫困户”模式，通过资金入园、土地入园、务工人员入园方式建立贫困户利益联结机制，帮助38户贫困户成功脱贫。

民宿修起来，研学基地建起来，昔日贫困的瓦口隘村成了村美民富的网红村。

瓦口隘村只是开端。高峰时期，同郑月佳合作的蔬菜村达40多个，遍及阆中十多个乡镇，全部采用“订单农业”的模式，大力种植青菜、海椒、豇豆、萝卜等蔬菜，一年收购蔬菜4000吨。“我们出种子，教技术，保底价回收，村民有底

气，敢大规模种菜。”

## 降成本提效率 小小泡菜厂拥有20多项专利

郑月佳的泡菜厂位于金鼓村梭咀山下，紧邻212国道。一棵青菜从育苗、播种、收割、转运，再到泡菜厂的腌制、清洗、翻晒，环节太多，基本都靠人工，哪一个环节出问题，都可能导致整个池子、整个坛子的泡菜质量不过关。

曾经有一段时间，常聪怀疑自己是否走错赛道了，“原以为泡菜厂很简单，没技术含量，但要搞规模化生产，和一家一户的小作坊完全是两回事。”

能不能最大程度机械化？以前泡菜包装袋上总有一些小水珠，要靠人工一袋一袋擦拭，后来加装了一种有吹风功能的除水装置，泡菜包装袋下生产线前经过一道“风口”，可将袋子上的水珠吹干。“这些发明都是逼出来的，贷款压力大，只有降低成本。”郑月佳说。

郑月佳在厂里还建起了实验室，要么是提升效率的小装置，要么是泡菜新技术，至今已获得20多项专利发明。2023年底，郑月佳的泡菜厂被认定为四川省高科技企业。

一个泡菜厂还有这么多专利？父辈不可思议的不止这些，小两口花10多万元请人搞包装设计，20多个泡菜品种都有不同风格的包装。两个可爱的儿子是夫妻俩创业源源不断的动力，他们将儿子的卡通形象印在包装袋上，同可口的泡菜一起走进千家万户。

常聪自嘲是困在梭咀山下的歌手，他已逐渐适应乡村生活。目前虽然负债经营，但看到帮扶的村子一天天富起来，两人都有一种成就感。“我们的事业就在大地上，和一个个村庄紧紧相连。”

华西都市报·封面新闻记者 苏定伟