

32.95%、40%……成都租金涨幅这么大？

数据来说话 前8月同比涨3.6%

■天府早报记者 郝淑霞

关于全国各大城市房租上涨的新闻层出不穷，成都的房租涨幅近期被网传了多个版本，30.98%、32.95%、40%……成都的房租租金真的涨幅这么大吗？

成都房地产经纪协会通过对8家典型中介机构月度成交数据的监测：1—8月成都租金水平为34.5元/月/平方米，同比上涨3.60%；8月成都住房租金水平为33.5元/月/平方米，环比下降2.62%，同比下降0.89%。

租房者并未感到房租大涨

在成都租房子的租户实际感受如何？对此，天府早报记者对成都市锦江区、高新区等多个楼盘的租户进行了采访。

位于成都锦江区三官堂区域的锦洲花园小区，建于2000年。来自自贡的租户张妍言就租住在那里，“两个人一起住，70平米套二，房租是2400元，每人分担1200元。”张妍言称，她2015年毕业后在春熙路上一家创业企业上班，月薪目前是7000元左右，“房租比自己刚入住的时候涨了200元，多支出了100元，我看我们小区整体差不多也是这个涨幅。”

天府早报记者在链家平台查询“锦洲花园”小区的整租挂牌价格发现，该小区60—80平米的套二整租租金在1800元到2500元，124平米的四室二厅租金在3200元。

而位于高新神仙树片区的和

贵时代巢则是建于2006年。记者查看成都住房租赁交易服务平台以及链家平台的租金挂牌价格发现，该小区64平米的套二挂牌2300元、71平米套二挂牌2400元、86平米套三挂牌3200元。27岁的胡泉租住的就是该小区的套二，“我是前年租的，每月租金2200元，这两年房东没涨价。”胡泉称，他能够接受的租金在3000元以内，“这在很多大城市是很难找的，但是在成都可以住得很好了。”

8家中介机构成交数据监测

1—8月成都租金水平为34.5元/月/平方米，同比上涨3.60%

8月成都住房租金水平为33.5元/月/平方米，环比下降2.62%，同比下降0.89%



部分中介8月平均租金

链家：30.7元/平/月，环比增长1.1%，同比增长5.2%
红璞公寓：42元/平/月，环比增长0，同比增长2%
我爱我家：33.65元/平/月，环比增长1.03%，同比增长9.1%
优客逸家：814元/间/月，环比增长2.7%，同比下降4%

成都贝壳研究院

成都租金涨幅处于温和水平

根据成都贝壳研究院8月份成都租赁市场监测报告，成都租金最高的区域为高新南区，平均376元/平方米/月，其次是锦江区，平均356元/平方米/月，环比涨幅分别为0.9%和1.6%。

“其实，成都的租金整体涨幅在5%—8%，近几年都没有超出过这个区间”，成都贝壳研究院院长张键表示，根据链家每年对成都租房市场的研究分析，这一涨幅比例其实较为温和，处于个人工资涨幅和城市GDP涨幅之间，是合理的涨幅。

在他看来，网络上一些文章关于成都租金涨幅的统计并不严谨，有些可能仅统计挂牌价格而非成交价格，有些则可能仅拿某一楼盘的情况以偏概全作为成都整体情况来计算。“个别房

屋或小区，由于简装变精装、普租变长租公寓、周围地段环境升级等原因，会有上涨房租的个例，但将其作为成都整体数据就失实了。”

当前，成都市11部门正联合开展房地产市场秩序专项整治行动。市房管局对住房租赁企业和经纪机构提出了明确要求，不得利用银行贷款等融资渠道获取的资金恶性竞争抢占房源；不得以高于市场水平的租金或哄抬租金抢占房源；不得通过提高租金诱导房东提前解除租赁合同等方式抢占房源；不得以虚高价格发布房源；除非租客要求，不得强制使用或捆绑金融产品支付房租，且不得因租客未使用贷款产品提高房租；要办理房屋租赁合同备案。

邮储银行首发《诗经》主题信用卡

早报讯(记者 冷宏伟)9月8日，时值白露节气，由中国邮政集团公司、中国邮政储蓄银行与国家图书馆(国家典籍博物馆)联合主办的《诗经》特种邮票暨《诗经》主题信用卡首发式在北京国家典籍博物馆举行。

首发式现场，《诗经》特种邮票和《诗经》主题信用卡相继正式亮相。《诗经》主题信用卡是邮储银行发行的首张文化主题信用卡，卡面根据《诗经》邮票内容绘制，选取了《周南·关雎》等六篇影响广泛、知名度高的代表诗篇，更配有《诗经》中脍炙人口的名句佳句，具有深厚的文化底蕴。此款信用卡持卡人可自主选择卡面，享受线上消费积分，并可用积分优惠兑换《思无邪》版票册和《词赋源》邮票珍藏册。

2018年是邮储银行信用卡发卡十周年，目前信用卡累计发卡量超过2000万张。除本次推出《诗经》主题信用卡以外，邮储银行还相继推出了白金卡、青春卡、生肖卡等多款具有特色、深受客户喜爱的信用卡产品。

中国酱油复兴记

上世纪90年代，人民日报社发起“中国质量万里行”大型系列报道，成为当时国内最具有影响力的社会活动。1999年11月，中国质量万里行率团，前往日本丰田公司参观。回国后，一篇《丰田的二次创业》很快引发国内企业管理模式的大反思。当时随团媒体及企业家三十余人，谁也没有想到，这次出行却带来了十年后中国另一个民族产业的复兴！



次得到的都是董事长的否决。久而久之，每当要踏进董事长办公室的时候，总有一种忐忑和打怵。多少次我们想放弃，甚至觉得我们没有能力生产出更好的酱油来了。”

到了第六个年头，随着优选的菌种越来越纯，品质的提升非常明显。这时候酱油的氨基酸态氮含量达到了1.2g/100ml，远超特级酱油0.8g/100ml的国家标准。“优异的品质，加上著名的品牌”，换作别的企业，早就把产品推向市场，但孙孟全却始终不肯。他心里清楚，这跟日本酱油还有些差距。

“每年几千万、几千万地投入进去，谁都不忍心。我们曾经集体向董事长建议过产品上市，当时就被他驳回了。”辛旭峰说，“从此大家再也不敢提这回事了。”

久违成功终到来

在第十个年头，2009年11月的一天，研发人员发觉一个试验箱中散发出特别浓郁的香味。经过二次提纯，发现一株特殊的菌种。正是这株菌种产生了不同寻常的浓郁酱香味！

也许这条路走得很久了，团队还不敢确信真的成功了，只是大家心中都有种预感：可能找到最好的了。样品送到孙董那里。大家小心翼翼地观察董事长的反应：拧开瓶盖的瞬间，他的神情舒展了，急忙尝了一下，他拍了下桌子，猛地站起来：“成了！你们成了！要的就是这个味儿！”大家相拥一起，流下了激动的泪。

“这是上天赐予的！”能够从亿万菌株里面挑选出最好的，看似不可能的事情实现了，这确实是上天眷顾。

创新不止 产业复兴

菌种成功了，接下来就是工艺的问题。如果使用传统露天晾晒工艺，发酵过程中难免会有空气中的各种菌掺入发酵，发酵所需的最佳温度也无法把控。

鲁花的研发团队和工程技术团队独创了“净酿舱”新型发酵罐。净酿舱解决了温控问题并隔绝了空气中的杂菌，实际是对古人“春曲、夏酱、秋油”的酿造过程的升级，在六个月的酿造中，给予酱醪像婴儿般的呵护。

禀自然之优势，成天地之精华！鲁花人将凝聚了诸多心血的酱油命名为“自然鲜”。

载誉而归

2017年，“自然鲜”酱香酱油荣获MONDE SELECTION金奖。“国外评委非常严格，产品提交上去，只管等结果。”这期间，孙孟全和他的团队心里一直没有底的，因为以前中国酱油从未斩获此项殊荣。结果半年后收到领奖通知邮件。当时可把孙孟全高兴坏了：“多少年的付出，终于为中国争了口气。”

民族产业复兴思考

持续发酵的自主芯片事件以及中美贸易战，不得不引起中国制造业的深刻反思：中国未来的工匠精神在哪里？中国未来产业的发展靠什么？中国的企业成长竞争力是什么？

民族企业中有多少企业家能面对品质从不妥协？有多少企业家能一心只想为国争光！鲁花做到了！因为这种一心为公的爱国情怀，带来了产业的生生不息。

“唯有志者强，唯进取者胜。”未来，在中国产业复兴的道路上，中国的民族企业任重而道远！

“去日本打酱油”

在日期间，访问团参观丰田结束后诸多国内精英人士纷纷抢购日本酱油。当时随团的鲁花集团董事长孙孟全先生敏锐地洞察到其中的玄机。

“中国就酿不出一瓶好酱油？”回国后，孙孟全就进行了深入的行业调研。咨询了众多行业专家，甚至包括中科院院士，最后得出的结论着实令人愕然：“国产酱油的品质经过几十年的努力，一直也没能赶上日本。”

当时在国际市场上，日本酱油更是占据了80%的份额，基本上找不到中国酱油。改革开放的那些年，“去日本打酱油”是远比如今网络上“去日本买个马桶盖”还要火的高净值人群行为。

中国酱油没落史

酱油起源于中国，后由唐朝僧人鉴真传入日本。

新中国成立后，人口快速增长，为了满足酱油市场的缺口，把

本应六个月的酱油发酵周期压缩至一个月。品质可想而知。

到1999年时，国内90%的厂家仍采用快速制备工艺。即使是国内最好的酱油，也因缺乏优质的菌种和工艺，而与日本酱油差距明显。

决心做最好的酱油

出生于新中国成立后第一年的孙孟全，与共和国一同成长，“为人民服务”成了他和鲁花集团发展的基调。

曾经，为了给中国油脂工艺争口气，摆脱浸出精练工艺的市场垄断，他的团队不惜花费六年时间，研发了5S压榨工艺。从此“滴滴鲁花，香飘万家”开始流传在中国大地上。面对相似的情景，孙孟全也暗暗地下定决心：要为中国酱油产业争这口气！

“酿造一瓶好酱油，其中的技术含量不比丰田造汽车容易！”行业的专家一再提醒鲁花公司，但这仍动摇不了孙孟全的决心。

“对董事长来说，困难再大都不怕。研发出最好的酱油，纯粹是董事长的意愿。”酱油项目总负责人辛旭峰回想当年孙孟全做这个项目时的情景说道，“董事长这一生坚信，做企业必须做得有价值、有意义！”

艰难的复兴之路

“开始之前我们有思想准备，但真正开始后才发现，实际情况比我们预想的还要难。”辛旭峰回忆起这段历程如是说。

做优质酱油必备的两个要素：一是要有酿造风味优异的菌种；二是要有先进的酿造工艺。

选育菌种是个及其复杂的过程：分析菌落组成，去除杂菌，提纯，扩繁，品鉴，优选，二次优选……就这样，一天天，一年年地重复进行。

做食品出身的孙孟全，自小就有优于一般人的灵敏味觉。“有时候我们在实验室都没有尝出来的一些极其细微的杂菌味，到他那里都能被他尝出来。”辛旭峰说，“他对品质的追求到了极致。这么多年，每一