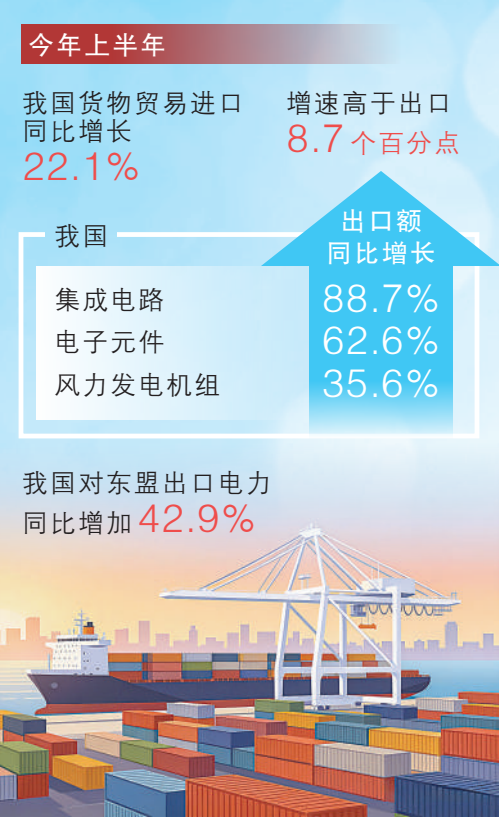




商海观潮

从三组外贸数据读懂“中国机遇2.0”

罗珊珊

外贸,丈量开放成色的风向标,观照经济活力的晴雨表。透过外贸半年报,我们看到了中国外贸的结构优化、动能转换,也看到了中国机遇的升级跃迁。“中国机遇2.0”有何深意?来看三组数据。

第一组,进口增速高于出口,以贸易平衡发展释放超大规模市场机遇。

上半年,我国货物贸易进口10.74万亿元、同比增长22.1%,增速高于出口8.7个百分点,对外贸增长的贡献也大于出口。

进口提速,是中国高水平对外开放最生动的例证。多年来,中国始终秉持互利共赢理念,持续主动向世界敞开市场大门。作为全球第二大消费市场,中国有序扩大自主开放和单边开放,已对63个国家实施零关税政策,举办好进博会、消博会、链博会等国际展会,为全球好物进入中国市场提供“窗口”。今年以来,商务部已在白俄罗斯、德国、英国、泰国等国家举办“出口中国”专场活动。

目前,我国已连续17年成为全球第二大进口市场,占全球进口份额从7.9%提升至10%左右。上半年,我国自150余个国家和地区进口实现增长。

从大进大出到优进优出,从侧重出口拉动到进出口双向提质,贸易结构之变,折射发展理念之变。持续扩容的中国市场、持续升级的开放格局,打破零和博弈的陈旧思维,让中国发展的红利更广泛、更公平惠及世界各国,让中国大市场成为全球共享的机遇大舞台。

第二组,中国智造出口强劲,以创新动能跃升全方位赋能全球产业升级。

上半年,我国集成电路、电子元件、风力发电机组等产品出口额同比分别增长88.7%、62.6%和35.6%。

一组昂扬向上的增长数据,解锁了“中国机遇2.0”的重要内核——源源不断的创新外溢红利。当前全球科技革命与绿色转型深度交织,产业格局加速重构,新旧动能迭代提速,全新市场需求、产业赛道、发展空间持续涌现。依托全球门类最齐全、配套最完善的产业体系,中国制造精准对接全球数字化、绿色化、智能化转型需求,为不同国家地区、不同应用场景提供了优选方案。

更关键的是,中国坚持开门搞创新,很多创新走的是开源路线,这让更多国家特别是发展中国家用得上、用得起新技术新产

老字号焕新记

铜锅里,胶汁咕嘟翻涌。贾善俭持铲探入锅中,手腕微沉,轻轻一挑,稠润的胶液沿铲边垂落,凝而不坠,透亮如珀,铺成一面舒展的薄旗。

在山东聊城东阿阿胶股份有限公司(以下简称“东阿阿胶”),这道名为“挂旗”的工序,是判定阿胶熬制火候与品质的标尺。守在熬胶锅前32年,这个动作早已刻进老师傅贾善俭的肌肉记忆里。

同一车间内,传感器实时采集胶液多项理化性质,数据自行分析,同步回传至中控大屏。火候到不到,品质好不好,数据同步给出判断。老师傅代代相传的经验,与现代数字技术的精准监测,在同一个空间里共生、共振。

作为中华老字号,东阿阿胶以守正留根、以创新破局,在一场跨越千年古法与现代科技的蜕变之旅中,走出一条“逆生长”的焕新路。

守住根脉,千年古法的“不变”与坚守

探访第一站,毛驴养殖基地。

“从源头把控品质,是阿胶道地性的第一道关。”企业质量管理部药品质量保证总监于沙沙说,在这个标准化圈舍里,每一头东阿黑毛驴都有专属“身份证”,从出生到出栏全流程可追溯。

验收关口,卡得更严。东阿阿胶一代代传下“五不要”铁规矩——驴驹子皮不要,没有鉴别特征的不要,霉烂虫蛀的不要,掺杂使假的不要,化学污染的不要。每一张入库驴皮必须是整张,耳朵、尾巴等鉴别特征缺一不可。

“视皮如视药。”企业工艺技术部副总经理徐云鹏说,“批次存疑的,价格再低、数量再大,也坚决拒收,宁缺毋滥,这是前辈传下的准则,也是老字号的体面。”

源头之守,不只一张皮,还在一方水土。

阿胶的地缘属性因水而成。北魏郦道元《水经注》记载:大城北门西侧阜上有大井,其巨若轮,深六七丈,岁尝煮胶以贡天府。“一方水土养一方好胶。时至今日,我们的熬胶用水依然是东阿地下水。”徐云鹏说。

既要守住原料的根,也要守住工艺的魂——顺着生产线往里走,洗皮、化皮、炼胶……12道主干工序、99道细分工序环环相扣。“有人说工业时代讲效率,能快则快。可在东阿阿胶,有些节奏,从来快不得;有些原则,从来改不得。”阿胶生产线主任朱建国说,“挂旗、吊猴、挂珠……这些核心绝技传承下来,依旧需要师傅们凭借丰富经验手工完成。”

拐进炼胶车间,胶锅一字排开,蒸汽弥漫。师傅们手持沫拐,顺着液面轻轻一兜,小心翼翼撇出浮沫,动作不急不缓。

“沫子撇不净,胶就不透亮,味道也不正。”朱建国说,“虽然现在用上了提沫机,但在评价质量的关键节点,还得过师傅们的‘火眼金睛’,要一勺一勺去看、去判断,毫厘之差的花候与颜色,可能导致差之千里的品质。”

山东东阿阿胶

走出「逆生长」焕新路

本报记者 李蕊

2025年

东阿阿胶入选工业和信息化部首批“卓越级智能工厂”

东阿阿胶研发投入达3.37亿元

同比增长超六成

2018年

复方阿胶浆相关研究纳入国家重点研发计划

克,东阿阿胶内控标准全年实际平均值稳定在1.05%,相当于每公斤阿胶中,杂质少约10克,药效更好,对消费者来说更是实实在在的实惠。”古法不易,匠心未改。

贾善俭记得,1994年他刚入行时,师傅带徒弟,全靠口传心授:师傅挑一铲胶,徒弟盯着看色泽、流动状态;师傅调一把火候,徒弟看动静、闻气味。“熬胶熬的是性子,守的是良心。”当年师傅的这句话,他记了30多年,如今也原原本本说给徒弟听。

现在,作为山东省非物质文化遗产东阿阿胶制作技艺代表性传承人,贾善俭带徒弟,还是守着老规矩。30多年来,他带出一批新的生产骨干,传的不只是熬胶手法,更是慢工出细活、守质不打折的本心。

“要看懂阿胶的蜕变,得先读懂它不变的根。”徐云鹏说,“道地的原料、严苛的工艺、笃定的匠心,这些刻进基因里的东西,是一块阿胶最本真的底色。这份沉得住气的坚守,恰恰是它后续所有创新蜕变最坚实的底气。”

焕新升级,数智赋能带来提质增效

守住根脉,还得顺势求变。

移步至擦胶工段,自动擦胶机节奏平稳,来回擦拭、精细打磨,整套动作行云流水。一块块厚实的胶块在流水线上平稳翻转,棱角规整、通体莹润。

“以前这活,全靠一双手。90摄氏度的热水

品,既提升其发展能力,也能推动解决诸多全球性发展难题。如今,中国在人工智能、半导体、新能源等领域,涌现一批全球独角兽企业,在国际标准研制、产业治理等方面积极贡献“中国方案”。

事实有力证明,中国的新兴领域技术和产品,带给世界的不是冲击而是机遇,不是威胁而是赋能。

第三组,化工、电力等能源保供品类增长,以供应链韧性保障全球生产稳定。

上半年,我国基本有机化学品、初级形状塑料出口分别增长25.1%和35%,对东盟出口电力同比增加42.9%。

当前全球地缘局势复杂多变,能源、化工原料供给紧张,稳定的产能供给、可靠的要素保障,已然成为全球最稀缺的战略资源。中国供应链体系兼具登高望远的创新能力与脚踏实地的保供能力,既能培育未来产业新动能,也能守住基础工业底盘、托底全球供给缺口。

今年,中国—老挝500千伏联网工程电力在西双版纳海关监管下实现进出口,为带动双边绿色产业协同发展、助力沿线民生改善注入新动能。

显然,告别过去依靠要素成本、规模扩张的传统红利,“中国机遇2.0”是以超大规模市场开放为基石、以产业创新突破为引擎、以全链稳定保供为支撑的系统性红利,为复苏乏力、变数增多的世界经济注入充沛确定性。

中国将始终坚定不移推进高水平开放,持续夯实供应链韧性、拓宽互利合作空间,以自身的稳增长、强创新、促开放,为世界经济长远发展持续注入中国力量。

别纳入了驴皮药材标准和《中国药典》阿胶标准,为全行业划定了清晰的质量红线。”

2025年,东阿阿胶入选工业和信息化部首批“卓越级智能工厂”。“推动阿胶生产全过程数智转型,经验沉淀为数据,技艺固化为标准,品质稳定成体系,既能守住老字号本心,更能为全行业树立典范。”公司首席信息官丁丰俐说。

研发创新,让阿胶走进年轻人的日常

步入研发创新中心,走廊两侧的实验室里,研究人员俯身在操作台前埋头实验——在这里,阿胶的“身世”将被揭开。

“老祖宗说阿胶补血,到底为什么补?哪种成分在起作用?通过什么路径起效?”段小波说,“正是通过研发,我们才能精准界定药效成分、作用靶点、机制通路,实现从‘知其然’,到‘知其所以然’。”

此前,复方阿胶浆长期作为气血调理用药,始终难以突破临床边界。

2018年,复方阿胶浆相关研究纳入国家重点研发计划,联合全国29家医院,开展临床试验。2024年,国家药监局正式下发“药物临床试验批准通知书”,这意味着,复方阿胶浆正式从“滋补调理用药”迈入了“治疗性药物”的行列。

深耕步伐不止。2025年,东阿阿胶研发投入达3.37亿元,同比增长超六成。丁丰俐介绍,“我们持续加码数字科研,未来将依托AI大模型赋能中药研发、机理挖掘、配方迭代,以数字科技持续破解中药机理复杂、研发周期长的行业痛点。”

科研向内扎根,市场向外生长——离开研发中心,来到产品展厅。展架上,阿胶不再拘泥于那方熟悉的红盒子,小金条速溶粉、桃花姬阿胶糕、阿胶奶茶……形态各异,包装设计也透着年轻感。

步入一家小店,宋式美学混着咖啡店的松弛感。菜单上,阿胶和年轻人熟悉的各类饮品混搭在一起:阿胶奶茶、阿胶拿铁、阿胶牛乳茶……

“以前觉得,阿胶是给我妈那辈人准备的,现在我也爱上了。”一名年轻女顾客说,“跟朋友说出来喝杯‘阿胶拿铁’,挺酷的。”

“过去,阿胶的消费标签固化、受众圈层狭窄,多集中于中老年女性群体。如今,依托数字化用户洞察体系,企业精准捕捉年轻群体、细分人群的健康需求,开发各类新产品,让老字号适配新时代生活方式。”企业市场与品牌部产品总监郭鹏腾说。

老字号何以长青?东阿阿胶董事长程杰认为,真正的传承,是守住匠心根脉、拥抱时代变革,以古法铸品质,以科研破壁垒、以生态拓边界,千年阿胶才能历久弥新。

2025年,东阿阿胶营业收入67亿元,同比增长13.17%;阿胶块占市场份额约70%,终端销售规模同比增长约14%。

炼胶车间内,胶汁依旧翻涌,老师傅抬手挂旗、分寸不乱,用匠心守住品质底色;小店里,又有一批年轻人走了进来,说笑声间,扫码、下单。一块阿胶,正以全新姿态融入烟火、接续新生。

消费新知

电商平台上,纯燕麦片、五谷杂粮粥、杂粮米饭等全谷物产品琳琅满目,部分商家月销过万单;面包蛋糕店中,以全麦、燕麦、黑麦面包为代表的全谷物产品逐渐流行,增长势头良好。

随着我国粮食消费由“吃得饱”向“吃得好”“吃得健康”转变,谷物怎么吃更科学、更健康,越来越受到人们关注。目前,我国谷物消费正处于从“精米白面”向包括全谷物在内的健康膳食转型阶段,全谷物消费方兴未艾。

什么是全谷物?一颗完整的谷物主要包括外壳、种皮、胚乳和胚四个部分。全谷物仅去除了外壳等不可食用部分,保留种皮、胚乳和胚的全部组成部分。全谷物食品,就是以全谷物为主要原料制成、全谷物含量达到一定比例的食品。

为什么要消费全谷物食品?国家粮食和物资储备局科学研究院院长谭本刚表示,实施国家全谷物行动计划,兼具节粮减损与营养健康双重战略价值,发展全谷物已上升为国家战略。

首先,发展全谷物有利于节粮减损,保障粮食安全。“精制加工会导致出品率下降和营养流失,全谷物可最大限度提高粮食可食用利用率。”谭本刚说,这相当于开发“无形粮田”,对保障粮食安全具有战略意义。

其次,发展全谷物有利于满足人民群众健康膳食新期待。全谷物被誉为“天然营养素包”。与精制谷物相比,全谷物构成全、营

发展全谷物食品有何好处

王东辉 张函嫣

养全、功能全,最大限度保留了天然营养与活性物质,富含膳食纤维、B族维生素、矿物元素和生物活性物质。研究表明,合理增加全谷物膳食有助于控制体重,降低心脑血管疾病及糖尿病等慢性代谢性疾病患病风险。

然而,我国全谷物消费仍处于起步阶段,居民全谷物消费占比不足1%,而一些发达国家全谷物消费在谷物消费总量中的占比可达20%到35%。这其中有饮食习惯差异的因素,但也反映出我国在全谷物消费方面拥有很大潜力和空间。

国家粮食和物资储备局科学研究院首席科学家谭斌介绍,精制谷物比全谷物口感更好、更易保存,我国居民已形成“精米白面”的消费习惯,短时间内难以改变。而糙米、胚芽米口感不佳、饱腹感强,若不提前浸泡很难煮熟,消费者购买意愿不高。

公众认知与市场规范的缺失同样制约着全谷物消费的增长。《中国消费者全谷物认知状况报告(2021)》显示,仅24.6%的消费者能准确识别全谷物,95%的消费者对全谷物营养价值认识不全面。此外,市场上部分产品打着“全麦”“杂粮”旗号,但实际全谷物含量

不达标,消费者难以通过外观、标签准确判断,全谷物消费推广面临实施瓶颈。

近年来,中共中央办公厅、国务院办公厅先后印发《粮食节约行动方案》《粮食节约和反食品浪费行动方案》,对发展全谷物产业作出部署;2024年12月,《国家全谷物行动计划(2024—2035年)》启动实施宣传引导、标准引领、科技创新、产业提升四大行动;2025年中央一号文件要求推广减油减盐减糖和全谷物等膳食;“十五五”规划纲要明确提出实施全谷物行动计划。此外,发芽糙米等国家标准、全谷物分类与标示要求等行业标准、全谷物食品通则等团体标准相继制定发布。从顶层设计到行业标准,全谷物产业发展的制度框架与标准体系正在逐步完善。

谭本刚介绍,国家全谷物行动计划出台以来,全谷物加工技术取得新突破,全谷物食品的适口性和便捷性不断提升,品类不断丰富,供给能力不断增强。下一阶段,将继续强化全谷物公益科普宣传,健全标准体系,加强技术攻关,让全谷物“更好吃、更方便、更便宜、更普及”。

一颗完整的谷物
主要包括外壳、种皮、胚乳和胚四个部分

外壳

种皮

胚乳

胚

全谷物仅去除了外壳等不可食用部分,保留种皮、胚乳和胚的全部组成部分

实施国家全谷物行动计划,兼具节粮减损与营养健康双重战略价值

本版责编:刘诗瑶 王东辉
版式设计:蔡华伟