

广西柳州螺蛳粉：
从“街头小吃”走向“全球美味”

本报记者 李维俊 本报通讯员 黎寒池

夜幕降临，马来西亚柔佛州新山街头依旧火热：螺蛳粉的香味从“柳州仔螺蛳粉”门店飘到街上。店内11名服务员穿梭餐桌间，食客们一口螺汤嗍一口粉，鼻翼渗出细密的汗珠。

“我们的食材原料都是从柳州空运或海运过来的，为适应东盟国家人群饮食习惯，我们推出了爆炒螺蛳粉、冰鲜螺蛳粉等，很受大家欢迎！”该店品牌总经理、柳州螺蛳粉皇冠螺蛳粉创始人丘启豪说，以前，螺蛳粉在海外主要吸引华人；现在，门店和厂家都在不断改良口味，更多国家的人开始尝试、爱上螺蛳粉。

百年前，丘启豪的祖辈从南洋带回一枚皇冠螺；百年后，他带着石螺“下南洋”，希望在东南亚开100家柳州螺蛳粉店。“我的梦想就是让地道的中国味飘香世界！”丘启豪信心满满，“现在我在马来西亚、越南已经开了15家螺蛳粉门店，新加坡的门店正在选址。”

目前，全国柳州螺蛳粉实体店超5万家，预包装柳州螺蛳粉远销全球30多个国家和地区；2021—2024年，螺蛳粉出口额由5256万元增长至8732.3万元，增幅达66.1%。

征服全球味蕾，不仅要前端餐厅丰富口味，更要后端企业研发改良。在广西柳州螺霸王食品科技有限公司（以下简称“螺霸王”）的研发室里，董事长姚汉霖向记者展示新配方：原本浓郁酸辣的汤底，经过微调，更满足欧洲人偏好。

“我们根据欧洲标准调整了口味，袋装螺蛳粉的烹煮时间也缩短至

5分钟，既要保留‘柳州味道’，也要让国外消费者更易接受。”姚汉霖介绍，如今，螺霸王已经构建起覆盖30多个国家和地区的销售网络，累计出口额近2000万美元。

“起初我一闻到螺蛳粉就捏鼻子，但朋友带我吃了番茄味螺蛳粉，我立刻爱上了！”来自法国的弗兰克品尝后赞不绝口。在他看来，改良后的螺蛳粉柔和、不辣，像番茄面。

在柳州螺蛳粉产业园另一头，广西兴柳食品有限公司的2条清真螺蛳粉生产线正在抓紧调试，即将投入使用。该公司企划负责人慕容介绍，2023年以来，该公司生产的柳州螺蛳粉已远销美国、澳大利亚、新加坡、马来西亚等多个国家和地区。

随着螺蛳粉走红海外社交媒体，柳州螺蛳粉正被越来越多国际年轻食客接受和喜爱。“新产线投产后，将帮助我们触达更多海外年轻消费者。”慕容表示。

为帮助企业开拓国际市场，柳州市近年出台一系列政策文件，协助螺蛳粉企业掌握国际贸易通行准则。柳州市商务局螺蛳粉产业发展中心主任卢世昌介绍：“柳州市主要负责人带队，赴印度尼西亚、马来西亚和泰国等地推介，助力柳州螺蛳粉龙头企业开拓东南亚市场。”

目前，“柳州螺蛳粉”地理标志证明商标和国际商标已在意大利、葡萄牙等26个国家成功核准保护注册，300多个衍生品牌借势出海。

从市井小摊到全球开店，从华人乡愁到世界美味，螺蛳粉的创新求变，让世界看见口味更多元的中国。

地道『中国味儿』飘香世界

▶ 马来西亚吉隆坡街头的柳州螺蛳粉店。
张仲谋摄

▼ 咸亨食品腐乳生产线上，工作人员将生坯装瓶。
黄 霄摄

中餐出海潮中，除了大众美食，一些滋味独特、一度小众的特色食品，也渐渐受到外国朋友的青睐。皮蛋、螺蛳粉、腐乳……这些别样的“中国滋味”，曾经“闻者摇头”，现在让人直呼“真香上头”。

这些美食是如何适应国际标准与海外市场的需求，征服更多人的味蕾的？来看三个地方小吃的“破圈记”。



▲ 咸亨食品生产的腐乳。
受访企业供图

▲ 外国留学生在神丹公司参观并品尝皮蛋。
张苏生摄

湖北安陆皮蛋：

小鸭蛋闯出大天地

本报记者 吴君

元旦假期刚过，湖北省安陆市，湖北神丹健康食品有限公司（以下简称“神丹公司”）的生产车间又热闹起来。生产线上，青灰色的鸭蛋在自动化传送带上缓缓旋转，经过筛选、清洗、腌制等工艺，60多天后，鸭蛋就成了皮蛋。

“目前公司生产的皮蛋中，20%用于出口。”神丹公司工厂部经理袁金友介绍。

传统皮蛋咸、涩、甘、辛，并带有轻微的氨味或碱味。“起初，我们出口的皮蛋主要是华人群体消费，销量一直上不去。”袁金友回忆。

彼时，由于国外对中国皮蛋了解甚少，消费群体过于单一；还有部分媒体戴着“有色眼镜”称其为“最难吃食品”。“当时我们就想着要创新，让皮蛋也能俘获外国人的胃。”袁金友说。

转变首先从口味开始。“我们先对不同国家的人群饮食做了调研，然后针对他们的标准与口味，调整

了皮蛋的制作工艺。”神丹公司研发负责人刘晓庆举例说，针对欧盟国家人群，公司开发出碱味较淡、有油脂香气的改良皮蛋。

为了符合国外食品标准，神丹公司从养殖源头就做出了改变。

在神丹公司生态养殖基地，饲养笼里的蛋鸭精神头十足，活跃地走动着。“我们要看蛋壳的强度、蛋白的弹性、蛋黄的颜色等，不同腌制工艺的皮蛋都要抽检到。”刘晓庆说。

在皮蛋的腌制期间，研发人员每5天左右，就会抽取约3%的皮蛋做一次剖检。“我们要看蛋壳的强度、蛋白的弹性、蛋黄的颜色等，不同腌制工艺的皮蛋都要抽检到。”刘晓庆说。

为了确保皮蛋全生产周期的质量，神丹公司还建设了全国首个10亿枚皮蛋的恒温腌制车间，组织华中农业大学和从业者公司等，参与修订了国家标准《皮蛋》，让皮蛋进入无铅工艺新时代。

守住传统，追求创新，神丹公司的产品目前已达到100多种，出海脚步不断加快。“2025年，公司生产的皮蛋出口到30多个国家和地区，出口销售额达1000万美元，同比增长30%。”神丹公司副总经理唐建宏介绍。

然而，一些皮蛋保鲜期很短，如口感嫩滑柔软的流心皮蛋，只能

保存10天左右。如何让这份美味走上国际餐厅的餐桌，一直是个难题。

2018年，神丹公司与相关院校合作，在皮蛋的基础配方和配比上做了大量试验，最终研发出“涂膜皮蛋技术”。

“每一枚皮蛋在出厂前，表面都会被均匀地涂上一层白色的膜，这些膜有抗菌防腐作用，可以让皮蛋保质期增加一倍左右，还能在皮蛋生产过程中将皮蛋破损率降低70%。”刘晓庆说。

在皮蛋的腌制期间，研发人员每5天左右，就会抽取约3%的皮蛋做一次剖检。“我们要看蛋壳的强度、蛋白的弹性、蛋黄的颜色等，不同腌制工艺的皮蛋都要抽检到。”刘晓庆说。

为了确保皮蛋全生产周期的质量，神丹公司还建设了全国首个10亿枚皮蛋的恒温腌制车间，组织华中农业大学和从业者公司等，参与修订了国家标准《皮蛋》，让皮蛋进入无铅工艺新时代。

守住传统，追求创新，神丹公司的产品目前已达到100多种，出海脚步不断加快。“2025年，公司生产的皮蛋出口到30多个国家和地区，出口销售额达1000万美元，同比增长30%。”神丹公司副总经理唐建宏介绍。

好的蛋鸭保证了蛋的质量，进而保证了皮蛋的好味道。由于质量过硬，神丹皮蛋的价格也比同类产品售价略高。“一盒6枚装的产品，别人卖1.99美元，我们卖2.99美元。”袁金友介绍。

然而，一些皮蛋保鲜期很短，如口感嫩滑柔软的流心皮蛋，只能

浙江绍兴咸亨腐乳：

“东方奶酪”创新出海

本报记者 窦 露

“起初觉得腐乳的味道怪怪的，但尝试几次后，发觉它的风味很独特，把它抹在面包上，就像奶酪一样好吃。”在绍兴古城的土菜馆里，来自英国的丽莎正在品尝腐乳，对这款有着“东方奶酪”之称的中国美食，她竖起大拇指。

对很多绍兴人来说，早餐少不了当地老字号“咸亨腐乳”的身影。清乾隆年间创立的咸亨酱园，如今已演变成绍兴咸亨食品股份有限公司（以下简称“咸亨食品”）。因独有的绍兴黄酒风味，咸亨腐乳声名远播，并凭着独特口感风味，成为很多外国人的佐餐佳品。

2000年，咸亨食品取得自主经营出口权，结束了长期由外贸公司定牌收购腐乳并出口的历史。而要满足海外不同地域的市场需求，还需加快拓展产品品类。

“这是我们最新研发的低盐腐乳，市场反响特别好。”公司总经理李华介绍，为使产品质地更加细腻、口

感更加鲜美，公司对发酵工艺的食盐下限进行大幅调整。最新的低盐腐乳产品实现减盐30%，每块腐乳的含盐量低于0.55克，符合当下主流的健康理念。目前，低盐腐乳国内外同步销售，且在海外市场受欢迎程度更高。

有牛肉粒的火腿腐乳、口感浓郁的香酥玫瑰腐乳……对于很多外国朋友来说，产品频频出新，帮他们打开了新世界的大门。

在咸亨食品展厅内，咸亨食品外贸部经理余敏莹向记者展示起一款在西班牙热销的“咸醉汁”。“对于喜欢吃海鲜的欧洲消费者来说，这款复合调味料能让海鲜变得咸香，且带点甜味。咸醉汁将会成为我们在海外的一款主打产品。”余敏莹介绍。

“消费习惯在变化、口味在变化，越传统的东西，越需要创新，需要持续加大研发投入。”咸亨食品绍兴腐乳制作技艺非遗项目负责人鲍勇表示，坚持创新研发，路才能越走越开阔。

如今，咸亨食品在保持原有传

统工艺的基础上，不断提高专业发酵技术，已走进欧美、东南亚等10多个国家和地区。数据显示，2025年咸亨牌腐乳出口约1000吨，海外营收超过2000万元人民币。

想要在海外市场站稳脚跟，并不容易。适应不断变化的市场规则，是企业的必修课。

2001年，咸亨食品时任董事长余生龙偶然了解到“HACCP”（食品安全管理体系认证）。“这是国际认可的体系认证，食品企业要拓展出口渠道，必须适应国际规则。”余生龙说，公司对从源头到成品的全流程进行优化，用了两年多时间拿到了认证证书。

2024年4月，欧盟拟出台《新食品法规》，其内容涉及红腐乳产品。“绍兴海关员帮我们梳理了具体要求，还指导我们改良生产工艺，降低产品出口风险。”余敏莹说，有了专业指导，咸亨食品在短时间内对产品配方进行全面调整，研发出符合标准的替代款红腐乳并投入生产。该产品顺利通过相关食品安全体系认证，成功投放至欧盟市场。

风味创新、工艺改良，是咸亨食品数十年出海探索的“内功心法”。“我们希望通过自身的持续努力，让更多的中国味道走进‘外国胃’。”李华说。

（吴维祥参与采写）

海关答疑

市场采购贸易方式，有哪些政策和要求？

南京海关：

我们是一家做服装销售出口的企业，我们的货品种多，具有碎片化的特点。我们了解到，海关总署在全国多个地区进行了市场采购贸易方式的试点，故想咨询：市场采购贸易方式对于我们来说有什么优势？这种方式在通关等方面有什么管理要求？

苏州某服装企业关务负责人 王先生

报；第四，贸易外汇收支便利，满足一定条件的，可以自身名义办理收汇。

整体流程及参与主体要求

市场采购的整体流程如下：

主体备案→交易登记→组货装箱→报关单提交→出口申报→交易完成收结汇。其中，主体备案、交易登记、组货装箱环节均在市场采购贸易联网信息平台完成，相关数据均在联网信息平台完成登记。

从事市场采购贸易的采购商、供货商（商户）、市场采购贸易经营者（贸易公司、报关公司），应当向市场集聚区所在地商务主管部门办理市场采购贸易经营者备案登记，并按需要在海关办理进出口货物收发货人备案。

市场采购贸易的优势

首先，免征增值税，市场集聚区内经营户以市场采购贸易出口的货物，实行增值税免退税政策；其次，为市场商户“单小、货杂、品种多”的无票出口贸易提供解决方案，中小微个体工商户均可参与外贸出口，激发市场主体活力；第三，通关便利，每票报关单所对应的商品清单在5种以上的，可实行简化申

方式的报关单有如下申报要求：

（一）市场采购贸易出口商品应当在采购地海关申报；

（二）市场采购贸易方式单票报关单的货值最高限额为15万美元；

（三）市场采购商品数据要经过市场采购贸易联网信息平台备案登记，经市场采购商品认定体系确认后，通过“单一窗口”向海关申报。

对需实施检验检疫的市场采购贸易出口商品，可根据实际情况自由选择在采购地或者产地实施检验检疫。符合相关条件的小额小批量单一出口商品（同一HS编码），可实施检验检疫自动审单、快速签发电子底账。

简化申报

每票报关单所对应的商品清单所列品种在5种以上的可以按以下方式实行简化申报：

（一）货值最大的前5种商品，按货值从高到低在出口报关单上逐项申报；

（二）其余商品以《中华人民共和国进出口税则》中“章”为单位进行归并，每“章”按价值最大商品的税号作为归并后的税号，货值、数量等也相应归并。

有下列情形之一的商品不适用简化申报：

（一）需征收出口关税的；

（二）实施检验检疫的；

（三）海关另有规定不适用简化申报的。

（南京海关所属常熟海关监管科 纪宇琪）

（南京海关所属常熟海关监管科 纪宇琪）