

去年進出口總值32萬億 疫境創歷史新高

# 中國貨貿正增長 全球唯一

海關總署14日發布數據，2020年中國貨物貿易進出口總值32.16萬億人民幣，按年增長1.9%。在新冠肺炎疫情和單邊主義保護主義等多重壓力之下，全年進出口總值、出口總值雙雙創歷史新高，成為全球唯一實現貨物貿易正增長的主要經濟體。其中，防疫物資和「宅經濟」產品推動出口較快增長。



去年防疫物資出口帶動中國出口。圖為山東一家針織企業的工人在生產出口的防護服。

8.8%、1.2%和0.7%。

2020年，全球對防疫物資和「宅經濟」產品的需求大增。李魁文介紹，中國出口包括口罩在內的紡織品、醫療器械、藥品合計增長了31%，拉動整體出口增長1.9個百分點。「宅經濟」產品中，出口的筆記簿電腦、平板電腦、家用電器合計增長了22.1%，拉動整體出口增長1.3個百分點。「去年3月份至年底，出口口罩2,242億只，價值3,400億人民幣，相當於為中國以外的全球每個人提供了近40個口罩。」

中金公司經濟學家劉鑒指出，中國因為疫情防控方面取得好的效果，加之中國是製



14日，運輸車輛在江蘇連雲港集裝箱碼頭轉運集裝箱。數據顯示，中國2020年成為全球唯一實現貨物貿易正增長的主要經濟體。

造業大國，產業鏈比較完整，給全球提供了大量的商品供給。去年中國出口從2季度開始明顯加速，大部分由防疫物資出口帶動。下半年以來，防疫物資出口雖逐步回落，但其他商品出口開始加快。發達經濟體大規模刺激政策下，海外消費比較穩定，去年末的聖誕消費旺季也對中國出口構成支撐，海外

社交隔離、居家辦公也對中國出口有一定的帶動。

李魁文表示，隨着雙循環相互促進的新發展格局加快形成，高水平對外開放不斷推進，新的國際合作和競爭新優勢不斷形成，2021年中國外貿進出口規模有望保持增長，外貿高質量發展有望取得新的成效。

海關總署新聞發言人、統計分析司司長李魁文當天在發布會上介紹，中國外貿進出口從2020年6月起連續7個月正增長，全年出口17.93萬億人民幣，增長4%；進口14.23萬億人民幣，下降0.7%；貿易順差3.7萬億人民幣，增長27.4%。

「這是在全球貿易大幅萎縮的情況下實現的，外貿逆勢增長推動了我國國際市場份額也創了歷史新高。」李魁文說，根據WTO公布的月度主要經濟體貨物貿易數據測算，2020年前10個月，中國的進出口、出口、進口國際市場份額分別達到了12.8%、14.2%和11.5%，比歷史最高值分別大幅提升了0.8、0.4和0.7個百分點。

## 防疫物資「宅經濟」產品需求大增

2020年，中國前5大貿易夥伴依次為東盟、歐盟、美國、日本和韓國，進出口分別為4.74萬億、4.5萬億、4.06萬億、2.2萬億和1.97萬億人民幣，分別增長7%、5.3%、

## 100種味道



「朝天鍋」起源於清代民間早市。

# 一卷朝天鍋 品盡濰坊老城味

「逢二排七大集間，白浪河畔人如山。寒流雪翻火正紅，下水香鍋面朝天。」起源於清代民間早市的「朝天鍋」，在山東濰坊家喻戶曉。1米寬的大鍋，鍋內驢肉湯清香撲鼻，放入豬肚、豬肝、豬腸等豬雜，再以雞湯調味，加以薄餅配用，其味無窮。

外地人聽聞「朝天鍋」，常以為是火鍋，其實並非如此。提起「朝天鍋」的起源，從小吃着「朝天鍋」長大的濰坊人會異口同聲地回答你：鄭板橋。清乾隆年

間，鄭板橋曾在濰縣（今山東濰坊）當了8年縣令，期間趕上山東大饑荒，他把自己的養廉銀捐出來救災，同時下令開倉賑災，共救活災民1萬多人。鄭板橋先後寫下了許多濰縣生活紀實的詩篇，他筆下的濰縣山清水秀，風光旖旎，令人流連忘返。其中尤為膾炙人口的是《濰縣竹枝詞》40首。

相傳某年臘月，鄭板橋到濰坊白浪河兩岸大集微服私訪——白浪河兩岸大集是當地有名的集市，逢二排七開市。鄭板橋看到道路兩旁沒有小商小販叫賣小吃，許多人頂着寒冬餓着肚子趕大集。他便下令全縣賣肉的商戶搬到大集上，就地壘爐子燒火，火上坐鍋，取豬雜放入鍋中，邊煮邊賣。食客來了圍爐而坐，把煮熟切好的豬肝、豬腸、豬肺、豬心、豬肚等豬雜用大餅一卷，再用木勺舀上一碗鍋

的美食。隨着時代的發展，其製作工藝也在不斷改良。資料顯示，自晚清到民國，濰坊城區的門市朝天鍋始終保持數十家的規模。在20世紀60年代初，濰坊有4家食堂，各開一家朝天鍋，每天60斤麵粉，2人擀出240張麵餅，1斤麵4張餅，每家食堂分配4套下貨，煮熟後50多斤肉，2角錢、2兩糧票一卷。每天要排隊等號，很多人只好站着吃，老人們回憶起來那段困難的歷史，還是記憶猶新。1997年12月，「朝天鍋」被中國烹飪協會認定為「中華名小吃」。2013年，朝天鍋進入山東省非物質文化遺產名錄。

時至今日，「朝天鍋」不僅從室外搬到室內，食材亦有許多創新。正宗的「朝天鍋」肥而不膩，營養豐富，味美可口，湯清淡而不渾濁。據濰坊韓邦朝天鍋負責人韓忠糧介紹，「朝天鍋」看似簡單，但工序很繁瑣，從原材料的清洗到最後完成，要經過4到5個小時的時間。「為了保證早上的客人吃到最好吃的朝天鍋，我們每天早晨4點多開始下鍋煮，要近7點才能出鍋。」韓忠糧表示，朝天鍋濃縮了濰坊本地特色文化和風俗人情，許多旅居外地的濰坊人最大願望就是吃一口朝天鍋一解鄉愁。

記者 殷江宏、胡臥龍



「朝天鍋」製作場景。

「朝天鍋」的卷麵餅和肉湯。

