

PPI 增速创 26 个月新低

中国制造企业增长乏力

由于劳动力短缺,劳动力价格提升,侵蚀了一些低利润的企业,它们受不了就倒闭了。“从增人拉动型到技术拉动型,这个模式的转换是一种逻辑的变化,过去靠人,现在没有人了,只能靠技术。”

■ 本报记者 李金玲

国家统计局于近日公布了2012年1月份的经济数据。令人注意的是,2012年1月份居民消费价格总水平(CPI)同比上涨4.5%,全国工业生产者出厂价格(PPI)同比上涨0.7%,环比下降0.1%。通过与以往数据的对比,不难发现PPI增幅连续6个月出现回落,1月份更是创下了26个月以来的最低记录。

国民经济增速放缓

PPI连创新低的局面说明了国际大宗商品价格回落趋势未变,原材料成本将会持续下降。在国民经济继续“稳中求进”的情况下,PPI的持续回落有利于通胀压力进一步放缓,但是需要注意的是,PPI的回落也表明需求下滑,经济增速将持续放缓。

武汉科技大学金融证券研究所所长董登新表示,1月份PPI接近零涨幅表明了投资处于紧缩的态势,或者说是生产的信心指数下降。而4.5%的CPI涨幅是一种比较特殊的表现,元旦与春节汇聚于1月份,导致了节日消费拉动了CPI的上涨,而生产的不足导致了PPI指数出现了下压趋势。1月份的CPI与PPI处在一个特殊的时间节点上,所以不能充分反映出问题的所在,也是一种非正常现象,未来2、3月份的各项数据会更加真实。

国家发改委宏观经济学秘书长王建表示,PPI继续走低与国际和国内需求量的下降有关。究其原因来看,一来,欧债危机和美国经济复苏乏力导致了出口受到阻力,我国的出口企业开工生产的意愿较低;二来,货币政策的调整冲击了一部分中小企业;同时,国内企业面临着资源和劳动力成本不断上升的困境,生产积极性降低。

东海证券分析师鲍庆认为,PPI的大幅下降本质上还是反映了对工业产品总需求大幅回落的实际状况。PPI的持续下跌主要是因为大宗原材料,特别是原油价格反弹所致。分析显示,今年第一季度投资增速可能出现显著下滑,同时欧洲2—4月份将有大笔债务集中到期,美国经济复苏疲软,一季度的工业生产可能继续



以珠三角地区为代表的东部沿海地区制造业“用工荒”不仅没有改善,反而有加剧之势。出口形势也不容乐观,鞋帽、纺织服装、玩具等劳动密集型产业订单量减少,大不如前。
本报记者 林瑞泉/摄

减速,PPI的上涨可能性较小。

“输入型”通胀风险

现在摆在我国经济面前的还有“输入型”通货膨胀的风险。目前,多个国家和地区央行已经实行了非常宽松的货币政策,国际社会对于美国第三轮量化宽松的预期又风云再起。如果全球再次注入大量流动性,推行量化宽松政策,必然进一步抬高原油、金属矿产等产品价格。由于当前我国对石油等大宗商品依赖度较高,购入大宗商品将使得输入型通胀压力再次显现。

此前,《求是》杂志发表国家统计局局长马建堂署名文章坦言,物价上涨的中长期压力仍然不容忽视。随着工业化和城市化的持续推进,当前我

国已经进入了长期性价格上涨压力凸显的发展阶段,劳动力、土地、资源、环境等要素成本上升压力将是长期的、刚性的。

企业生存遭遇寒冬

CPI与PPI的背道而驰导致了食品价格膨胀,非食品价格收缩,这必然会引发这样一系列现象:城市生活成本进一步提高,农民不再愿意进城务工。但凡与城市生活相关的商品价格无一不涨,而与之相对的是,春节过后,农民返程数量减少,“用工荒”从东部沿海扩展至中部地区。廉价劳动力短缺,使得工业生产成本进一步上涨,工业生产萎缩。

PPI的持续下滑将意味着经济偏冷的趋势,是一个“沉重的警示”。在

当下的经济环境中,一方面,CPI小跑虽然减速,中小企业遭遇的是低迷的国际市场,融资难和融资贵以及不断上涨的运营成本;另一方面,PPI的持续低迷压缩着企业的利润,中小企业遭遇的寒冬尤其明显。中国实体经济已经被挫伤,在夹缝中求生存的企业想要重整旗鼓而宏观经济无法提供配套资源。

CPI仍处于高位,PPI创26个月新低,也加大了宏观调控难度。业内人士认为,央行在货币政策方面将继续持审慎态度,包括推迟存款准备金率的下调。然而,我们的实体经济面临的困境不容小觑,急需“输血”。企业联系的是国家的命脉和老百姓的生存,倘若没有及时有效的政策为企业发展创造环境,我们的经济将会面临“牵一发而动全身”的全面困境。

调查

制造企业攀高突围

■ 本报记者 陈青松

东莞,一座素有外贸晴雨表之称的珠三角重镇。

近年来每年春节后,以东莞为代表的珠三角中小企业就开始面临招工难的困境,今年的情况更为严重。

近日,《中国企业报》记者在调查中了解到,除节后暴露明显的“用工荒”之外,自2011年以来凸显的原材料、人力、能耗等综合成本不断上升,融资陷入困境以及欧美债务危机导致国际市场外需不振,寒气温人的外贸出口形势,让没有自主品牌、缺乏核心竞争力的东莞出口加工企业难以支撑。

多方因素叠加,寒流来袭

近日,《中国企业报》记者在广东东莞、浙江温州等地采访后发现,近期以来,我国中小企业尤其是中小企业面临着多方压力:以珠三角地区为代表的东部沿海地区制造业“用工荒”不仅没有改善,反而有加剧之势。出口形势也不容乐观,鞋帽、纺织服装、玩具等劳动密集型产业订单量减少,大不如前。

中国三星经济研究院研究报告显示,未来5—10年内,“用工荒”现象仍将存在于传统劳动密集型企业中。不断上涨的物价以及新生代劳动力对生活质量要求的提高,使得工人们对于工资标准有更高的要求。“用工荒”促使企业成本压力大增,对于劳动密集型企业而言,意味着更高的成本和投入。

不少企业负责人向《中国企业报》记者表示,今年最低工资标准都

面临上调,同时原材料成本在不断攀升,利润不断被压低,企业为员工加薪的空间越来越小。

东莞一家从事运动鞋原料运输和生产的老板张先生告诉记者,“现在本来鞋的订单就少,利润率不高,如果再给员工涨工资,能保本就不错了,根本谈不上赚钱。”

据张先生介绍,目前像他一样能正常开工的企业算是不错的,面对恶劣的国内外环境,他的许多同行没有开工,因为“开工就意味着亏损”。另外有的同行选择缩小规模,以降低成本维持企业运转。

多位企业的企业老板向《中国企业报》记者表达了担忧,“现在企业的生存环境甚至比2008年金融危机时更加困难,企业压力很大。”

记者了解到,以上现象是目前东南沿海传统外贸加工企业都面临的现实难题。这些企业纯粹为外单配套,没有自己的品牌,企业规模又不大,虽是产业链上的一环,却基本没有自己的话语权。

据海关统计,2011年,我国外贸进出口总值36420.6亿美元,比上年增长22.5%。自2011年9月份以来,我国外贸出口增速已连续4个月出现下降,出口企业正面临订单不足、成本升高、摩擦增多等诸多不利因素,形势十分严峻。

广东省外经贸厅厅长梁耀文日前表示,2011年广东外贸总额突破9000亿美元,同比增长16.4%。“但是,总体来看外部市场没有好转迹象,未来形势不乐观。初步预测,2012年全年进出口同比增长7.5%。”

业内人士认为,多方因素叠加,是传统劳动密集型产业遭遇全球经

济复苏放缓冲击的严峻现实。

新加坡《联合早报》刊文说,用工荒蔓延至内陆,预示着中国无限供应廉价劳动力的时代已过去,人手短缺今后将长期存在,中国经济发展方式的转变迫在眉睫。

中国社科院中小企业研究中心主任陈乃醒在接受《中国企业报》记者采访时表示,由于劳动力短缺,劳动力价格提升,侵蚀了一些低利润的企业,它们受不了就倒闭了。“从增人拉动型到技术拉动型,这个模式的转换是一种逻辑的变化,过去靠人,现在没有人了,只能靠技术。”

向产业链高端攀升

在困境中如何破冰突围,成为千千万万中小企业面临的现实选择。

专家指出,“民工荒”反映出我国制造业处于全球制造业产业链上的中低端,具有产品附加值低,自主创新不强等缺点。而从国际经验来看,“民工荒”是产业转型升级的信号。比如上世纪60年代,产业工人短缺使日本制造业依靠廉价劳动力的增长模式走到尽头,为此,日本采取推动设备投资扩大、促进技术进步和产业结构调整等办法予以破解,经过长期努力,最终站在了全球产业链的高端。

鉴于此,中国制造业若要度过眼前的阵痛,就可以完成“中国制造”向“中国创造”的转身。

浙江省劳动和社会保障科学研究院院长陈诗达说,沿海地区依靠低成本劳动力获利的生产方式已经走到尽头。这一方面要继续改善民营企业生存环境,促使其进一步发挥劳动

特色产业

涪陵的榨菜“大宴”

历经了百年沧桑后,榨菜产业在涪陵实现了又好又快发展。实际产业化龙头企业9户,成品榨菜销往全国各大城市并出口日本、欧美等50多个国家和地区,全区现有榨菜商标品牌90多个。

■ 南林

说到榨菜,自然就想到涪陵榨菜。其实我国不少地方都产榨菜,但在人们的印象中,涪陵的榨菜才算得上正宗榨菜。而如果要到涪陵这个地方了解体验一番当地的榨菜文化,你更会感叹榨菜与涪陵之间那种天然一体的关系。

榨菜“美宴”

日前,笔者受邀参加由重庆市涪陵区委区政府主办的中国首届榨菜文化美食节。百余道榨菜菜品、上万人的精品盛宴,田间美景,美食与美景交相辉映。从传统意识中的佐餐佳品,到大厨手中精致的佳肴。这场集合了美食节、文化展、论坛的榨菜“盛宴”,让与会者感受到了原生态榨菜的魅力。

涪陵因榨菜而闻名。据史料记载,中国榨菜确实在涪陵诞生。

由于在制作过程中,要在风晾脱水、初腌后,用压豆腐的木箱除盐水,就把通过这种腌制方法腌制的菜叫“榨菜”,“榨菜”因此而得名。

涪陵位于乌江与长江交汇处,在北纬30°处,独特的生态条件,成就了涪陵榨菜之乡的美名。

据介绍,涪陵榨菜自1889年起源于涪陵城西邱安家。通过创新青菜头的腌制方法,使其成为“鲜美可口,为其它腌菜所不及”的腌制菜,深受民众欢迎,“有的竟以榨菜作为茶会款待上宾之用,或作为赠送友人的礼品。”20世纪初,榨菜美名已经享誉海内外,并发展成为产业。

历经了百年沧桑后,榨菜产业在涪陵实现了又好又快发展。目前,涪陵青菜头产量达155万吨,年半成品加工能力在80万吨以上,成品榨菜生产能力60万吨以上,实际产业化龙头企业9户,成品榨菜销往全国各大城市并出口日本、欧美等50多个国家和地区,全区现有榨菜商标品牌90多个。

美食节期间,当承办方重庆涪陵榨菜集团与来自全国各地的顶尖名厨共同推出的以榨菜为原料的菜品,精致地摆放在众人的眼前时,不由得让人惊讶,原来平时只做小菜的榨菜也能做出如此多的菜品。“没想到小小榨菜,居然能烹制出这么多美味精致的菜品,真让人大开眼界。”现场一位酒店总厨惊喜不已。

据介绍,在这届榨菜文化美食节开幕式,组织者就面向网友征集原创榨菜食谱共达357个,经过网友和专业的评审,其中“榨菜肉饼蒸蛋”、“珠光宝气”、“花开富贵”、“榨菜荷包豆腐”、“榨菜香菇猪肉煎饺”等最有名气的菜谱被搬到榨菜宴上。在演绎制作现场,由中国名厨精制的数道精致榨菜养生宴,彰显美味、健康的榨菜新派美食,成为焦点。很多人在赞叹菜肴有美味的同时,也对榨菜的“多功能性”感慨不已。

“没想到我们平时吃的榨菜,还能做成这么美味的菜肴。”许多参观者表示回家后也要尝试着用涪陵榨菜烹制美食出来。

重庆涪陵榨菜集团周董事长说,榨菜不但能开胃佐餐,更能变成美味佳肴,而且涪陵榨菜的原生态品质更为美味健康。

“三腌三榨、三清三洗”是涪陵榨菜传承了百年的工艺。如今通过现代技术和传统工艺结合所形成的新工艺,同样为大众奉上鲜香脆嫩的榨菜享受。通过当地榨菜企业的创新不仅使传统工艺得到更好地传承,而且为中国榨菜产业带来了希望。

青菜头“美景”

榨菜不仅可以吃,还是赏心悦目的美景,这也成为了本届文化美食节中另一道“大餐”。

“现在正是榨菜原料青菜头的生长期,漫山遍野苍翠的景色秀色可餐。”当地老百姓的描绘,让我们有种迫不及待想欣赏到这种美景的心情。

好在文化美食节有个重要环节,就是组织媒体记者、摄影师和网友前往涪陵八卦村青菜头基地参观。

当笔者进入八卦村,立刻被这漫山遍野、无处不在的绿色美景吸引住了。看到这满眼的绿色,仿佛置身盛夏时节,而此时正值隆冬。而长江畔的层层薄雾漫过绿油油的青菜头,散发出阵阵清香,又如置身世外桃源。

据当地人介绍,在涪陵漫山遍野到处可见到一种奇特的绿色蔬菜植物,当地人称之为“包包菜”、“疙瘩菜”或“青菜头”。因为它茎部有膨大凸起的乳状组织,显得奇形怪状。有的像圆球,有的像羊角,有的更像是儿童的脸,平滑光亮特别可爱。

听当地的菜农详谈,才了解到,这种烟雾缭绕的环境,不仅仅是好看,而且是塑造涪陵榨菜独有口味重要原因。重庆涪陵位于北纬30°度线左右,这里长期被浓浓大雾笼罩,大雾成为天然的“大棚”,为青菜头的生长提供了恒定的温度和湿度,因此,涪陵的青菜头相比别的地区更加肥嫩,肉质也特别致密。面对这样的原生态美食,有人忍不住生吃起青菜叶来。

据了解,涪陵的青菜头种植基地与金字塔、布达拉宫等,共同位于北纬30°度这一神奇的地带;特殊的生长环境和独特的气候造就了这一冬日的绿色美景。而这也成为了新婚佳偶和摄影爱好者特殊的留恋之地。

这天,在青菜头地里,正好有一对新人在拍摄婚纱照。

“没想到餐餐都有小小榨菜,也成了见证我们婚姻旅程的媒人。”新郎说,此次旅行印象深刻,表示不但自己会经常来,而且也会推荐身边的朋友过来。

而且来自全国各地的摄影爱好者,用他们的镜头探寻中华美食的天然之源和原生态饮食风情,将涪陵的人文美景透过镜头展示出来。一位参加活动的专业摄影师表示,以美食原材料为背景的摄影大赛本就不多见,而此次涪陵榨菜集团在美食节之际推出的摄影大赛,则是让榨菜增添了艺术感。

另外,榨菜文化美食节文化展在涪陵市区易家坝广场设置了特色展览区,饱含涪陵风土人情的榨菜制作场景、老物件还原,为大众带来鲜活的现场体验。展区中,摄影大赛上的获奖作品以及原生态婚纱照摄影照片,成为了现场的“抢眼风景”。

笔者还受邀参观涪陵榨菜的制造工厂,零距离感受到涪陵榨菜的先进工艺与传统手法的结合。“百年榨菜在涪陵人的手里变得时尚现代起来了。”参观工厂时有媒体人士如此感慨。

“赏生态美景,品涪陵美食,感至真挚爱之情,结百年榨菜之缘。”中国烹饪协会副秘书长边疆说,本次榨菜文化美食节不但发扬了传统的风土人情和中华美食文化精髓,也引领了中国榨菜行业的发展之路。

榨菜由涪陵而得名,涪陵因榨菜而闻名。