

7月份广州CPI环比持平 猪肉价格上涨11.6%

羊城晚报讯 记者陈泽云、通讯员穗统宣报道：8月12日，国家统计局广州调查队发布的数据显示，7月份，广州居民消费价格指数（以下简称CPI）环比持平，其中食品价格（以下均指环比）上涨1.9%，非食品价格下降0.4%；消费品价格下降0.4%，服务价格上涨0.6%；八大类商品及服务价格呈五涨

三降。其中，食品烟酒类价格下降0.2%。暑期外出就餐人员增多，部分餐馆酒楼为促进消费进行全场促销打折活动，带动该月餐馆餐饮价格下降5.1%。食品价格则上涨1.9%，特别是受中央冻肉收储政策、广东生猪限调政策等因素叠加影响以及部分商家进行“二次

育肥”吸纳囤货造成供应偏紧的影响，猪肉价格上涨11.6%，此外，由于近期持续高温，对鲜果、鲜菜生产及水产养殖带来一定的不利影响，另外运输成本有所上涨，带动鲜果、鲜菜、虾蟹类价格分别上涨5.7%、3.5%、5.2%。

出行方面，交通和通信类价格下降0.5%。受国家发展改革委下调国内成品油价影响，汽、柴油价格分别下降3.3%和3.5%；因暑期出行需求上升，航空公司减少促销，飞机票价价格继续上涨12.8%。受旅游市场有序恢复及暑期传统旅游旺季叠加影响，景点门票价格上涨7.1%、旅行社收费价格上涨3.4%、其他旅游价格上涨6.9%，宾馆住宿价格上涨9.8%。

广州每月CPI数据咋来的？波叔琴姐们施展十八般武艺

文/图 羊城晚报记者 陈泽云 通讯员 聂璐

广州7月份居民消费价格指数(CPI)数据新鲜出炉，与百姓日常生活息息相关。那么，CPI是怎样算出来的？这离不开一群人——采价员。在广州，就有近百个采价员，他们穿梭在各大菜场、商超，记录着一件件商品的价格，里面的“门道”可多了！近日，羊城晚报记者跟随国家统计局广州调查队采价员走进超市、农贸市场等价格调查点，带你近距离领略采价员们的“十八般武艺”，了解CPI是怎么诞生的。



图视觉中国

A 技巧：奔走市场 巧问善听

早上8时许，广州越秀区的珠光市场已经人声鼎沸，人称“波叔”的冯晓波早就来到市场，但波叔不是来买菜，而是来“问价”。

“包菜，每斤1.8元；水蜜桃，每斤5元……”仔细确认后，波叔把价格输入到手机中装载的CPI手持数据采集系统。波叔是广州调查队的一名CPI采价员，在每月“逢5逢0”的规定采价日，他都会定时定点来到珠光市场，记录多种物品的当日价格。

蔬菜区、水果区摊位多，每家产品的价格也有差异，除了“指物问价”，波叔常常也要“眼观八方”“货比三家”，快速找出产品的众数价格（即出现次数最多的价格数）。每隔几天便要采价，他对市场里的每个摊位都熟谙于心，对商品价格变化更是了如指掌：“最近几天雨水多，绿叶菜价格涨了一点，葱和芹菜价格都比较高；节瓜和南瓜就很平价。”

珠光市场二楼有冰鲜、水果、干货，三楼有猪肉、鸡蛋、腊肠。波叔一边走一边记，上上下下转了四五圈，就把全部数据都录入了系统：“一个上午最多要记录超100种食品的价格。”

市场采价难点在哪？波叔告诉记者，最难的其实是部分商家的不理解，尤其是在菜市场。总来问价却极少购买，如果生意比较忙，商家就没工夫搭理采价

员；如果生意很清淡，老板更觉得晦气、不想搭理。不过，波叔自有一套技巧。有时档口老板在忙的时候，他就会在旁边帮忙招呼顾客，顺便“偷听”其他顾客的购买价格，或者看过秤时电子秤上显示的成交价。“平常还是要多跟老板沟通，熟悉了之后，大家还是愿意配合我们的工作。”波叔感慨道。



琴姐在胜佳超市采价

B 光阴：“逢5逢0”廿年如一

上午10时30分，从菜市场采价出来的“琴姐”仇咏琴，又赶到广州越秀区的一家胜佳超市。

超市明码标价，采价是不是比较简单？琴姐告诉记者，非也：一是要看所采商品价格的计量单位是否需要换算；二是要看商品促销时间是否超过7天，如少于7天则不采集促销价；三是要看商品促销方式是否是捆绑销售，如是捆绑销售，同类商品则需折算处理。工作多年，琴姐早已养成“火眼金睛”，“有时候某款饼干换规格了，售货员可能还不知道，我们采价员一眼就看出来了。”

“这份工作挺好的，很有意义，特别是食品价格变化，老百姓都很关注的，我们得做到实处。”作为广州调查队里最为资深的采价员，一干就是20多年的琴姐几乎没有请过假，“逢5逢0”，风雨无阻。根据相关规定，CPI采价日是固定的，每个月的5日、10日、15日、20日、25日、30日这7天都需要到菜市场采价。这也意味着，采价员很难拥有一个完整的国庆假期或春节假期。

每年国庆假期期间的10月5日，正是琴姐生日。对于她来说，生日在采价中度过，早已变成了一种特殊的习惯和仪式。“我是本地人嘛，采完价还可以回去和家人庆祝生日，不耽误事，家人也理解。”琴姐表示：“我们这份工作说难不难，最重要的还是要有责任感。”

C 制度：即报即审 确保无误

每个“逢5逢0”的日子，在波叔和琴姐采价、上报的同时，国家统计局广州调查队消费处的工作人员早已守在电脑前，对采价员上报的每一笔数据进行横向、纵向对比审核，对价格变动原因逐一核实，判断价格变动的幅度和趋势是否合理。据了解，“即报即报即审”是CPI采价的基本要求，价格数据必须当天采集、当天上报、当天审核、当天反馈、当天确认，不能提前或延后。

记者获悉，目前CPI按用途划分为8个大类、268个基本分类。2022年广州CPI调查代表规格品为1427个，调查点选择经营品种齐全、零售额较大的商场、超市、农贸市场以及服务网点约443个。

源头数据对CPI的影响极大，及时准确地采价上报对CPI的编制特别重要。每一位采价员都是完成CPI原始数据采集，不可或缺的一员，目前广州调查队共有93名采价员，每月采集

7000多条原始数据，这就是CPI数据的初始来源。“对审核中发现的问题，我们会打电话要求采价员立即修正，并要求附上说明，确保数据‘零差错’。”国家统计局广州调查队消费处相关负责人介绍，为了保障源头数据的真实性和可追溯性，采价员将价格数据上报至服务器后，国家统计局、广东调查总队都可以同步看到数据，任何一笔数据改动都要通过采价员进行，而且会留下痕迹。

D 未来：科技采集 节约人力

CPI为什么重要？广州调查队消费处相关负责人告诉记者，CPI用于衡量居民消费领域中的货币购买力，能为国家宏观调控提供决策依据，CPI的高低与人民币汇率、国债、期货和股票市场价格走势有一定联系。

值得注意的是，目前各级政府也将CPI作为调整当地最低工资、社会保障和社会救助标准的重要依据。当CPI超过预定水平，广州市政府会根据社会救助和保障标准与物价上

涨挂钩联动机制，向困难群众发放价格补贴，有效缓解物价上涨对困难群众基本生活的影响。今年6月，广州CPI同比上涨3.6%，就达到价格补贴启动条件。这些年，广州也正在推进CPI基础数据获取方式由“人工采集”向“信息化采集”转变。如今，在华润万家等试点商超，通过打通企业数据库，广州调查队无须再进行现场采价，就能直接从商超扫描数据中获取价格信



图视觉中国

一个猪肘的奇幻漂流

凌晨1时许 从加工厂 去往供应链平台分拣

4时许 司机驾 货车配送往 全市门店

6时许 到达 商家后厨 清洗开卤

下单后 来到 顾客面前

一碗隆江猪脚饭 缘何成为深圳特产？

- “深漂”女孩点的一碗猪脚饭火上热搜，称其好吃实惠治愈身心
- 一头200多斤的猪只有4个猪肘，优秀猪肘成品去骨仅4斤供不应求
- 夏季深圳猪脚饭外卖大涨46%，加工厂老板称分割师们熬夜分猪



95后喻杰在深圳经营一间猪脚饭门店

1 夏季猪脚饭热销237万份 猪肉分割师万元月薪供不应求

夏季持续高温，越来越多的深圳人选择待在空调房里，点一份猪脚饭外卖。美团数据显示，5月至7月，入夏以来，深圳猪脚饭外卖销量比春季大涨46%，猪脚饭堂食套餐加外卖销量高达237万份，环比去年同期菜品销量增速52%。尤其像徐大川刺椒猪脚饭、锦绣隆江猪脚饭、华强隆江猪脚饭（深坊店）等人气餐厅，每月猪脚饭堂食和外卖销量都轻松过万。

强大的消费需求也刺激到猪肉市场供给端的变化。庄先生是深圳市一家猪肉加工厂的业务主管，他告诉羊城晚报记者，入夏以来，猪脚饭消费量持续提振，餐饮商家对于猪肘、猪

肉类等原料的采购量也随之增加，赶上高峰期，猪肘常常脱销，呈现供不应求的状态。“一头猪只有4个肘子，厂里日常产能的天花板也就只能加工几百头生猪，满打满算是几千个肘子。”庄先生表示，目前加工厂主要与美团旗下的餐饮供应链平台——快驴进货合作，优先满足快驴餐饮客户的日常采购需求和生产原材料供给。

庄先生告诉记者，猪肘是猪脚饭最核心的原料，关键是要烧毛、精准控制好该部位的肥瘦比例。供应链平台对产品的标准化要求较高，猪肉分割师每一刀切下去，都要讲究刀法轻重。一

头200多斤的猪，最后分割好的猪肘成品去骨重量需控制在4斤，肥肉占比需在20%左右。这样的产品到达商户手中，会减少许多后续处理的工作量，有利于猪脚饭成品的标准化。

深圳人对猪脚饭的热爱与青睐，也带动了上游的就业机会。庄先生介绍，进入夏季以来，工厂里的猪肉分割师常常满负荷工作。为实现猪肘产品源源不断地供应，工厂近期热招猪肉分割师，普通师傅包吃包住，月薪在8000元至10000元间，“熟手”分割师月薪过万没问题。“总的来说，这就是一个凭力气吃饭的活，需要肯吃苦、能熬夜，分割要讲究技巧。”

2 鲜肉从出厂到餐桌最快7小时 猪脚饭跑出“深圳”速度

8月11日凌晨1时许，一辆满载几千斤新鲜猪肘及猪肉的冷藏车从深圳龙岗的一家猪肉加工厂缓缓驶出，随即赶赴某供应链平台位于深圳的仓库，进行入库分拣。3个小时后，新鲜猪肘的“接力棒”传给配送服务司机，他们驾驶货车，在夜色中分头驶向深圳各区县大大小小的猪脚饭门店。当天凌晨6时许，最早一批新鲜的猪肘、猪肉就配送至商家后厨，商户清洗好原料随后开卤，卤肉特有的香气弥漫在城市上空……

旺盛的消费需求就这样带动本地供给提速。在餐饮供应链平台的助力下，鲜肉从工厂到餐桌，最快只需7小时。

喻杰是一名“95后”，在深圳卖猪脚饭已经快六年了。他的店开在南山区桃园街道平山村222栋1号，取名“卤智深猪脚饭”。喻杰告诉记者，开店初期，他每天凌晨三四点就要骑电动车去周边菜市场采购猪肘，自己烧毛、清洗，在店里斩猪脚，平日唯一的愿望就是能睡个好觉。

3年前，喻杰接触到线上供应链平台，小小的门店有了数字化的采购帮手。“平台帮店里解决了繁重耗时的采购工作，只要晚上11点前下好单，第二天一早会有专人把货送到店里，早上我起码能多睡两个小时。”喻杰笑着说。如今，喻杰

的店铺每月外卖订单量稳定在4000单至5000单，月收入几万元。一间小小的店面，承载着一家人在深圳的生活与希望。

美团快驴进货华南区域相关负责人表示：“近几年，我们主要与华南当地大中型加工厂合作，从食材标准化、安全性入手，打通数字化配送链路，一方面，向餐饮商户提供货源品质和价格更稳定的猪肉、蔬菜等生鲜类产品；另一方面，通过提供足不出户、送货上门的一站式配送服务，帮助商家日均节省2小时至3小时的采购时间，从供应链层面减轻负担，为消费者带来一碗更优质的猪脚饭。”

3 标准化产业链对标沙县小吃 线上带火“隆江味道”

美团数据显示，无论是订单量、交易额还是门店数，猪脚饭增速都远远领先品类套餐的大盘。2021年，美团外卖猪脚饭订单量超过7000万，以猪脚饭为卖点的堂食门店同比增速达41.6%。

“2022年，受疫情影响，餐饮店线下客流量受到影响。我们目前了解到，深圳、广州两地的隆江猪脚饭实体店基本依靠线上销售，外卖占了很大比

重。”在隆江猪脚饭的发源地——广东省惠来县隆江镇，隆江猪脚行业协会秘书长唐茂辉如是说。据了解，协会计划在当地政府牵头下，着手打造猪脚饭产业园区，将卤制猪脚的工艺统一，将配方、技术各方面规范化，通过冷链的方式推广到外地，形成产业链条。

互联网和数字化的助力，正在提高整个猪脚饭行业的流通

效率。唐茂辉表示，隆江猪脚饭深耕广州、深圳等华南市场，如今逐步拓展到北方市场。依靠市场采购、纯手工卤制和供应的原生态模式，单家门店日常生产500斤猪肘通常就已到达极限，跟不上日益增长的消费需求。因此，产业链的提速、产品的标准化势在必行，这将切实助力隆江猪脚饭发展成像“沙县小吃”“柳州螺蛳粉”一样全国开花的名片和品牌。