

特色食品与桂林山水齐辉

——桂林市全面加快地方特色食品产业迈向高质量发展综述



▲豆腐乳作为桂林老三宝之一，一直是桂林人餐桌上不可或缺的食品。
记者何平江 摄

►桂林市委书记、市人大常委会主任赵乐秦（左三）来到大圩镇现代特色农业示范园区考察提子种植等食品产业与旅游融合发展等情况。
记者何平江 摄

▼荔浦芋早已声名远扬，它的吃法多样，无论清蒸还是与肉菜搭配，口感俱佳。
记者何平江 摄



□本报记者 周文俊 通讯员 秦克利

“老板，二两米粉”“要锅烧、牛肉”……对于许多地道的桂林人来说，每天的幸福生活就是从“嗦”一碗正宗的桂林米粉开始的。作为桂林最具地方特色的美食之一，桂林米粉在山水的浸润下，柔软劲道、酸辣香辣、闻之喷香、嗦之有味。千百年来，不仅俘获了一代代桂林人的胃，更成为许多中外游客来到桂林尽享的美食之一。近年来，更是主动走出“深闺”，依托工业化、互联网等现代技术，通过探索出米粉保鲜等各类高科技，迈向标准化、规模化、产业化、品牌化发展之路，以实体店和网店“双轮驱动”，成功走出桂林、走向全国甚至远赴重洋并生根发展。今年7月，高德地图大数据公布“中国嗦粉地图”，桂林米粉稳居中国嗦粉热度TOP10城市第一名。

“在桂林市委、市政府精心部署下，桂林米粉已经成为桂林地方特色食品产业迈向高质量发展的一个标杆和缩影。”桂林市市场监督管理局局长唐述东介绍。在桂林米粉快速发展的背后，桂林的罗汉果、西麦食品、金桔、月柿、荔浦芋等一批批独具特色的食品源源不断地销往全国，走向世界，成为桂林向全国乃至世界递出的又一张靓丽新名片。

顶层设计 到2020年地方特色食品工业总产值超200亿元

桂林以山水闻名，甲天下的山水孕育了得天独厚的生态优势，为桂林食品注入了绿色、有机、生态等品质。

为加快产业发展，2018年，桂林市政府出台《桂林市提升质量安全推动地方特色食品产业发展实施方案》，为桂林特色食品产业发展规划“路径”、绘好“蓝图”。

按照《方案》，到2020年，全市规模以上地方特色食品工业企业达60家左右，形成涵盖果蔬、肉禽、水产品、林产品、饮料、粮油、茶叶等地方特色食品产业体系，地方特色食品工业总产值达到200亿元以上。挖掘培育中华老字号、国家地理标志保护产品、国家地理标志证明商标、广西老字号等一批知名品牌；初步建成食品安全地方标准体系、食品安全追溯体系、食品安全诚信体系，食品安全保障水平稳步提升。到2025年，全市地方特色食品产业实现跨越发展，原料供应基地、产品加工、产品质量和产业竞争力整体水平进入全国先进行列。

为确保目标实现，桂林积极建立健全机制体制，深化“放管服”改革，优化行政审批流程，营造良好的营商环境，为企业发展提供优质公共服务。在市工业高质量发展领导小组领导下，各级政府和市场监督管理、农业农村、发展改革、工信、卫生健康等部门将地方特色食品产业发展列入重要议事议程，分别制定具体实施方案，明确工作职责，出台政策措施，形成工作合力。

资金是加快产业发展的“引擎”。多年来，桂林市加大招商引资力度，为产业发展持续注入新动力。2017年，全市招商引资实施的食品加工类项目37个，其中特色食品项目14个，总投资21.95亿元，到位资金12.96亿元。2018年，特色食品加工项目12个，总投资22.20亿元，到位资金12.87亿元。2019年1-10月，全市招商引资实施的特色食品项目达12个，总投资22.64亿元，到位资金13.81亿元。

提质增效 打造特色园区 形成产业集群

“每次来桂林，总要去阳朔吃一餐正宗的啤酒鱼，再带一些桂花糕、荔浦芋、马蹄糕等本地美食回去，和家人们一同分享。”近日，来自河南的游客陈先生提着大包小包笑得很开心。由于工作关系，他经常会来桂林。他坦言，作为一个北方人，如今对桂林的美食早已情有独

钟。

过去，三花酒、豆腐乳、辣椒酱是游客到桂林必带回家的老“桂林三宝”。如今，随着社会发展和科技进步，桂林的“宝贝”已不断增加。今年7月，桂林举办的“桂林新三宝”评选活动，第一阶段就有30个桂林本地特色产品参选；经过票选，评出9个本地特产供网友进行终极评选。其中，食品类就有桂林米粉、桂花糕、桂花茶、三花酒、桂花酥、荔浦芋、啤酒鱼等7个品种。

“从老‘桂林三宝’到候选的‘桂林新三宝’，变化的不仅是产品，更是产品背后的深加工及科技含量提升、产业不断规模化集聚发展等带来的产品质量的提升。”市市场监管局相关负责人说。例如，桂林三养胶麦公司通过多年技术攻关，成功解决桂林鲜湿米粉常温保质期限和加工中淀粉老化断条两大关键技术难题，实现1分钟的最快冲泡即食鲜米粉，为桂林米粉登陆电商平台、扩大产业规模、产业提档升级提供关键支撑。据统计，目前桂林的包装型桂林米粉生产企业有31家，品牌近30个，其中有20余家企业在淘宝、天猫、京东等网站开设网店。仅三养胶麦一家公司每天的网上销量可达10万袋，每月网销近300万袋。

不仅如此，桂林市近年来通过持续抢占科技制高点，组织罗汉果饮料、桂花系列产品、燕麦产品、风味啤酒精酿、柿子醋等的研发、生产和深加工等一系列技术科研攻关，成功突破此前产品附加值低的窘境，有效提升了桂林特色食品整体市场竞争力和影响力，促进产业规模不断扩大。

目前，“桂花绿豆糕”“桂花芋头糕”“桂花花生糖”“桂花饼”等“金顺昌”系列产品，成为游客到桂林旅游的必选伴手礼；桂林燕麦食品仅桂林西麦公司一家，已经形成了主食燕麦食品、营养燕麦食品、休闲燕麦食品、核桃粉四大类70多个品种，并将生产环节拓展到澳大利亚绿色食品认证燕麦种植基地；桂林吉福思罗汉果有限公司创新生产的罗汉果浓缩果汁，分别于2010年率先通过美国FDA-GRAS认证、2016年获准在6个月以上婴幼儿食品中添加罗汉果浓缩果汁，大大拓展了罗汉果国际市场。

特色食品的不断更新换代和提质增效，得益于桂林市对产品科技的高度重视。据统计，截至2018年12月31日，全市共完成技术合同认定登记148项，合同成交总金额34544.66万元。其中，特色食品技术交易额超16890.75万元，包含桂林米粉保鲜技术、罗汉果饮料与糖果研发等关键技术成果转化；下达地方特色食品市本级科技计划项目超过96项，拨付金额超过1600万元，培育地方特色食品相关高新技术企业47家，为桂林地方特色产品产业跨越式发展注入科技动能。

截至2019年9月底，全市规模以上地方特色食品工业企业（生态食品）95家，包括力源粮油、西麦食品、娃哈哈、花桥食品、王致和食品、顺昌食品、三养胶麦、康乐人粉业、智强食品、桂林莱茵生物、桂林吉福思等一大批龙头企业，总产值达105.53亿元。

随着产业规模不断扩大，桂林市顺势而上，通过整合资源打造食品产业园区。2018年，在桂林经开区建设桂林米粉产业园，计划到2020年实现米粉产值100亿元。同时，在桂林经开区苏桥工业园打造罗汉果小镇并创建国家AAA级景区，计划用3至5年时间的开发建设，以罗汉果特色产业为主导，实现产业融合发展，将罗汉果小镇打造成为科技与文化结合、工业与旅游融合的国家级特色小镇，预计到2020年培育高新技术企业20家、广西瞪羚企业3家、广西知识产权优势企业3家、科技型中小企业15家。

目前，桂林市已有2个国家级特色小镇：恭城莲花镇（月柿小镇）、兴安溶江镇（漓江三花小镇）和3个自治区级特色小镇。其中，恭城莲花镇的10万亩月柿基地被认定为“全国绿色食品原料（月柿）标准化基地。通过知名品牌和龙头企业为引领，在园区内开展集食品研发创新、检测认证、包装印刷、冷链物流、人才培养、工业旅游、集中供热、污水集中处理等为一体建设，形成特色食品加工产业集群，加快地方特色食品产业高质量发展。（下转第三版）



▼恭城油茶。目前恭城正在建设恭城油茶小镇，实现产品的标准化、产业化集聚发展。

