



▲游客在东西巷吃桂林米粉。 记者苏展 摄



▲精致摆盘的桂林米粉。 记者唐磊 摄

▶展商将制作桂林米粉的材料、制作卤水香料悉数带进会场，并现场制作桂林米粉，为五湖四海的观众展示桂林米粉的文化底蕴和制作工艺。 记者唐建扬 摄



▶“小东北虎”品尝桂林米粉。 记者唐艳兰 摄



▲游客一边乘船游览漓江风光，一边品尝美味的桂林米粉。（资料图片）

### 把桂林米粉打造成为世界级美食品牌

邹爱兵（市工信局党组书记、局长）

桂林米粉历史悠久，风味独特，享有盛誉。经过长期历史积淀，桂林米粉已成为桂林文化的重要传承，成为桂林的一张城市名片。

为了推动“桂林经典”桂林米粉品牌提质升级，当前，市工信局（市打造桂林米粉“桂林经典”品牌工作专班办公室）正围绕市委、市政府提出的“世界眼光、国际标准、中国风范、广西特色、桂林经典”的总体要求，坚持全产业链推进，一二三产融合发展，走桂林特色的米粉产业化道路，打造世界级美食品牌，实现桂林米粉向千亿级大产业升级发展。

具体而言，市工信局将与市打造桂林米粉经典品牌工作专班各成员单位密切合作，组织召开桂林米粉“桂林经典”品牌新闻发布会，围绕桂林米粉是“有文化的美食、健康的美食、亲民的美食、高端的美食”等主题，推动桂林米粉成为全网热点。筹办“桂林米粉超级之旅嘉年华”活动、“桂林经典”食品交易会，搭建全产业链的品牌宣传、市场开拓、品牌推广、信息交流平台，全力把桂林米粉打造成为世界级美食品牌，促进产业做大做强。

市工信局将重点扶持培育龙头企业，助力米兰香、荔浦螺蛳等生产企业做大做强，打造生产品牌；培育明桂、崇善、又村等米粉美食文化品牌；培育花桥棠记、三养胶麦等一批国际知名品牌。此外，市工信局还将积极支持临桂区加快推进桂林米粉产业园建设，并指导全州县、兴安县推进米粉生产基地建设等。

（记者徐莹波）

### 讲好桂林米粉故事 打造“舌尖上的经典”

刘旭涛（桂林榕湖酒店管理集团有限公司党委书记、董事长、总裁）

桂林米粉入选“桂林经典”，对于米粉产业发展是重大利好，有利于桂林米粉“走出去”。每一种特色美食的形成，背后都有一个品牌或一家企业作为承载平台，并衍生出相关文化。作为具有70多年历史的酒店，榕湖饭店不仅是桂林美食文化的载体，也是桂林米粉的重要展示平台。饭店在接待国内外贵宾时，桂林米粉是国宴和重要宴会的必备美食。同时，饭店还充分利用兄弟城市的国宾馆、知名酒店等平台，多次对外宣传推介桂林米粉。榕湖米粉已成为桂林米粉的一个典型特色品类，广受市民游客好评。

当前，桂林米粉产业发展还存在一些不足之处。如行业竞争以“价格战”为主，被牺牲的是桂林米粉的品质；米粉行业的企业、个体户数虽多，但良莠不齐；桂林米粉的品牌效应发挥不够充分，未来还有很大的市场发展空间。

近年来，我市强力推进桂林米粉产业发展。作为国企，桂林榕湖酒店管理集团有限公司积极响应市委、市政府号召，以传统桂林米粉为基础开展研发，推出了还原度很高的传统卤菜预包装桂林米粉，上市以来受到食客欢迎。集团将弘扬榕湖米粉的匠心精神，积极参与和举办系列活动，助力桂林米粉的品牌和文化推广，传承桂林米粉制作技艺，讲好桂林米粉故事，着力打造“网红”食品 and “舌尖上的经典”，助力桂林米粉产业高质量发展。

（记者徐莹波 通讯员廖忠强）

## 桂林米粉：百姓味道 美食瑰宝

□本报记者 徐莹波

一瓢漓江水，一碗桂林粉。

悠悠漓江水成就一碗桂林米粉，它是人间烟火、百姓味道，是最令中国人魂牵梦绕的“思乡菜”之一。它承载了桂林地域文化的特点和风味，是桂林山水之间的美食瑰宝！

近年来，桂林米粉产业实现高速发展，行业全产业链年总产值超100亿元。随着桂林米粉进入“桂林经典”榜单，现在，桂林人瞄准更大的目标：把桂林米粉打造成为千亿级大产业。

### 穿越历史的“倾城之恋”

3月2日，家住虞山桥附近的李力来到信义路附近的“吃不忘”米粉店品尝米粉。他说：“桂林米粉好不好吃，关键在于卤水，我很喜欢这家店的卤水味道。我是桂林米粉爱好者，节假日经常到市区各处品尝不同的米粉。”

桂林人对桂林米粉，堪称“倾城之恋”。像李力一样经常到店里品尝桂林米粉的爱好者不在少数，米粉既是早餐、小吃，也是主食，有的人甚至可以一天三餐都吃米粉。

桂林米粉产业发展促进会的调研数据显示，每天市区堂食店消费的米粉在50万碗左右。

尽管桂林人对米粉爱得深沉，但对其起源于何时却一直未有定论。记者在采访中主要收集到如下三种观点。

第一种，桂林米粉诞生于秦朝。秦始皇为了统一中国征战南越，在修建灵渠时，北方士兵对南方饮食不习惯，军中伙夫为解决这个问题，将大米磨成粉，制作成团状的食物，从而创造了桂林米粉，并配以原汤熬制的卤水，既好吃又能治病。这一观点得到米粉业界人士普遍认可。

第二种，桂林米粉起源于唐朝。传说一位名叫柳毅的文士到桂林游玩，在一家名为“众意馆”的餐馆中品尝到这道美食，随后将其推广开来。

第三种观点认为桂林米粉起源于元朝，由江西传入。

历史爱好者、市人民医院副主任医师李辉说，作家钱锺书在其著作《管锥编》中考证并梳理出中国早期米粉的历史脉络，米粉从江西传入桂林的时间不晚于元朝至正年间。

上述各观点究竟何为历史真相已无从考证。但业界普遍认可的是，桂林米粉是广西米粉的鼻祖，比柳州螺蛳粉和南宁老友粉的历史更悠久。

桂林米粉还得到多位国家领导人的高度认可。1973年10月，邓小平同志陪同时任加拿大总理特鲁多到访桂林，在榕湖饭店就餐时，邓小平说：“桂林米粉好得很，卤水更是一绝。”特鲁多品尝过后，也给予好评。

2015年全国两会期间，习近平总书记在与广西代表团代表交流时，动情地回忆起自己青年时代第一次到桂林的美好往事。如诗如画的桂林山水、美丽的民族风情、纯净优良的生态环境，成了在街边吃一碗桂林米粉，这些都给他留下终生难忘的印象。

悠久的历史、良好的品质，让桂林米粉成为桂林最重要的美食文化名片。2011年，我市成功注册“桂林米粉地理标志证明商标”。2021年，桂林米粉制作技艺入选第五批国家级非物质文化遗产代表性项目名录。

在近期我市公布的第一批“桂林经典”名录中，桂林米粉榜上有名。

### “小家碧玉”遍布街头 “大家闺秀”不断涌现

在叠彩区圣隆路西侧的一排门洞里，每隔20—30米，就有1家米粉店，共有4家。佳静米粉店是其中之一。

这家店新开不久，由于价格实惠、味道好，迅速吸引许多食客。老板苏苏弟是阳朔人，1992年初中毕业后，她先后在桂林市区多家米粉店打工，逐渐掌握了卤水熬制秘方。2015年，她与丈夫到深圳开了一家桂林米粉店。“在深圳卖桂林米粉，按‘碗’计算，‘小碗’10元一碗。生意好的时候，一天毛利有3000—4000元。”她说。

受新冠疫情影响，2020年，苏苏弟在深圳开的米粉店倒闭了。她回到桂林休息了3年。2023年11月，夫妻俩再次出山，在圣隆路上开店。“这里附近居民多，人流量大，就是竞争太激烈，利润低。”她说，“二两米粉只能卖4元，其他店还送卤蛋，我们送的是豆浆，个别顾客拿壶来装。”

在桂林，多数米粉店都是类似佳静米粉店这样的“夫妻店”“姐妹店”。米粉店解决了大量群众的就业问题。

如果说“夫妻店”是桂林米粉产业的A面，B面则是企业规模化、连锁化，产品预包装化的兴起。

记者来到位于临桂区的桂林日清食品有限公司米粉组生产车间。在卤煮车间里，自动控制温度的卤煮锅正在熬制卤水，香气扑鼻；在组装机车间里，给带式真空包装机自动完成米粉的包装。

“刚来桂林打工时，第一次吃桂林米粉就爱上了它，越吃越想吃。那时在工地上特别忙，经常是早餐、午餐都吃米粉。”日清食品公司董事长廖泳俊说。1987年，他从湖南衡阳来到桂林打工，从油漆工干起，接着创办装修公司。完成资本积累后，2007年他创办了房地产业，陆续开发了一些房产项目。

“从2015年起，房地产行业不好做了，我决定改行。”廖泳俊说，“我一直梦想把桂林米粉推向世界各地，因此在选择新投资方向时，首先就想到米粉行业。”

“卖一套房子赚的钱相当于卖几万碗甚至几十万碗米粉。”身边的亲戚朋友都劝廖泳俊“理智”一些。但他认为，房地产行业黄金期已过，只有食品行业才是永远的朝阳产业。

2015年，日清公司组建成立，“爽圆”品牌应运而生。跨界投资，最难的是技术。在过去，湿米粉保鲜一直是预包装桂

林米粉“走出去”的关键技术难题。为此，日清公司与江南大学合作，用两年时间，终于攻克了预包装桂林米粉的保鲜难题。

从2017年起，“爽圆”米粉在国内各地3000多家超市铺货。2019年9月29日，日清公司与桂林航空公司合作，推出“桂林米粉·爽圆”号飞机。至2019年底，“爽圆”米粉成功进入美国、加拿大、西班牙、澳大利亚等国际市场。

廖泳俊说，疫情期间，公司经营遭受重创，“爽圆”米粉从国内许多超市退出，国外市场也丢了。进入2023年，随着经济复苏，产品又重新打入美国市场。现在，产品已成为国内11家航空公司的航空食品。今年，随着航空食品等类别订单的增多，预计全年预包装米粉可实现产值5000万元以上，远超2019年。

在不断有新投资者进入米粉行业的同时，一些老牌名店也试水预包装桂林米粉，榕湖饭店就是其中之一。

“一直以来，榕湖饭店除了米粉是从米粉厂采购外，卤水和各种配菜都是自行制作。饭店的卤水堪称一绝，用40多种天然香料和肉制品熬制而成，不放过任何新鲜料。”黄敬在退休前曾是桂林榕湖酒店管理集团有限公司市场发展部部长，现任广西桂林榕湖食品有限责任公司顾问。他说，多年来，饭店在接待国内外贵宾时，桂林米粉都是国宴和重要宴会的必备美食。泰国王太后诗丽吉、吉雷耶功、美国前总统老布什、小布什、英国前女王伊丽莎白二世等，在品尝饭店制作的桂林米粉后，均给予好评。

黄敬在回忆，2003年榕湖饭店开办巴西烧烤后，米粉成为很多市民游客品尝自助餐时选择的主食。榕湖米粉在米粉行业名气越来越大。

为做强榕湖米粉，2022年5月，榕湖集团组建榕湖食品公司。去年7月，榕湖食品公司精心研制的新项预包装榕湖米粉产品，并在首届广西中医药产业交流大会上展出，现场成功销售一批产品，其中“陈香桂林米粉”还荣获“西”十大药膳”称号。去年8月，预包装榕湖米粉作为桂林米粉的代表产品，亮相2023中国·桂林艺术节暨东盟专场推介会，吸引众多中外嘉宾的目光。

正是基于对桂林米粉无限的“爱”，桂林人推动着桂林米粉产业做大做强，让这个“桂林经典”加进走向全国、走向世界。

### 推动桂林米粉向千亿级大产业升级发展

桂林米粉产业的发展，不仅带动农业、工业、商业、旅游业的发展，还进一步提升城市形象和品牌影响力，扩大了就业渠道。

据市工信局统计，截至目前，桂林米粉餐饮店已有8000多家，包括连锁店400余家，年销售额约45亿元，加工型企业约100家，行业全产业链年总产值超100亿元。其中，规模以上工业企业10家，年工业产值约10亿元，主要有荔浦螺蛳粉食品等企业。

在鲜湿米粉生产方面，现有灵川县金土地粮油公司1家规模以上工业企业，还有裕兴食品等10余家规模较大企业，其产品主要供应米粉餐饮店。在干米粉生产方面，现有康乐人粉业等规模以上企业6家，以及近70家小微干米粉厂，年产能约45万吨，集聚于全州、兴安、灌阳等地，主要供应外地市场。在预包装米粉方面，有三养胶麦等3家规模以上企业，还有花桥棠记等一批企业。

为推动桂林米粉产业高质量发展，近年来，市委、市政府作出“将桂林米粉打造成为世界闻名、永续发展、水保魅力的‘桂林经典’品牌”的决策部署。

围绕这一部署，临桂区正在积极推动桂林米粉产业园建设。

近日，记者在桂林米粉产业园看到，5栋大楼已建成，各栋楼已完成初步装修。在园区里，记者遇到投资商邓伟力，他正与负责该产业园项目的临桂区工商联主席陈阳初洽谈，准备在园区投资建设一家包装厂。

“截至2月底，已有9家企业与园区达成合作意向，即将入驻。”阳初介绍说，建设产业园旨在解决桂林米粉产业链瓶颈问题，彻底改变产业“小、散、乱”的发展格局，通过构建智能工厂、智能车间，运用信息技术对供应链和销售管理体系进行全方位管控，全面促进桂林米粉产业发展。

根据规划，产业园将建设桂林米粉文旅特色街区、桂林米粉粉业博物馆、配套仓储建筑、配套服务建筑、桂林米粉及配料生产工厂、桂林米粉产业孵化中心等全产业链。

阳初表示，临桂区将力争把产业园打造成桂林米粉特色旅游体验区。园区建成后，预计可实现直接产值30亿元，并带动周边及上下游产业实现产值70亿元。

“现在，我市正着力推动桂林米粉向千亿级大产业升级发展。”市工信局有关负责人介绍，2023年，我市成立了由相关市领导任组长的打造桂林米粉“桂林经典”品牌工作专班，专班办公室设在市工信局。自成立以来，专班组织编制了《桂林市打造桂林米粉“桂林经典”品牌实施方案》等推动米粉产业发展的系列政策文件。有关市领导还带队到长沙、柳州学习打造黑色经典臭豆腐、奈奈悦色奶茶等新兴消费产业和柳州螺蛳粉产业园建设的成功经验；赴广东省开展“粤桂协作·粤企入桂”，赴北京西城区开展“桂林米粉”推介会招商推介；成功签约全州县湘湖食品米粉建设项目等7个投资总额达13.46亿元的项目。

自去年成立以来，专班会对桂林米粉产业链上下游102家企业进行了调研，了解产业发展现状，研究发展方向。我们召集重点企业开展产业发展研讨，打造桂林米粉品牌形象，推广有品牌号召力的桂林米粉门店等达成共识；我们面向全国，邀请北京、上海等地大型投融资企业对桂林米粉行业进行考察，从行业发展、市场营销、产业基金、资本运作等方面探索系统发展方案；我们与上海、河北以及英国等国内外客商开展合作，建设桂林米粉宣传推广营销基地。

桂林米粉入选“桂林经典”是实至名归，在为桂林米粉增添更大“含金量”的同时，也为产业发展增添了助推力。

日前，专班会起草的打造桂林米粉品牌形象的方案已呈报市政府审批。同时，也在紧锣密鼓地筹备打造“一个文化、制作、展示、体验、销售于一体的桂林米粉体验馆。在市委、市政府正确领导下，在市打造桂林米粉“桂林经典”品牌工作专班支持下，在社会各界共同努力下，我们信心十足，桂林米粉一定能发展成为千亿级大产业。

（记者徐莹波）