

桂林“粉超”特别报道

2026年4月13日 星期一

责任编辑 刘净伶 版式 秦哲 责任校对 胡天林

▼花桥荣记桂林米粉产业园现代榨粉机。



◀桂林三养胶麦生态食疗产业有限责任公司的桂林米粉生产车间。



▲花桥荣记桂林米粉门店开业现场。



▲花桥荣记桂林米粉。

一碗粉“嗦”出大产业

——桂林米粉的转型升级之路

□本报记者 唐健扬

清晨6点多，天色微亮，桂林街头的米粉店已陆续开门营业。案板前，师傅手法娴熟，抓粉、过水、片肉、装碗一气呵成，再撒上一把花生米，浇上一勺浓郁的卤水，一碗热气腾腾的桂林米粉便端上了桌。食客们或站或坐，低头嗦粉，街巷在不知不觉间被烟火气唤醒。

这看似寻常的生活图景，背后是一条不断延伸、持续升级的产业链。作为桂林的城市名片之一，桂林米粉既承载着千百年的饮食文化，也是城市经济发展的重要板块。长期以来，桂林米粉以个体经营为主，存在品牌分散、标准不一、附加值不高等问题。如何让这碗米粉从街头走向产业，从地方走向世界，成为一项重要课题。

近年来，桂林持续强化顶层设计，完善政策体系，推动产业在标准化、规模化、品牌化和数字化等方面协同发展。一碗看似普通的米粉，正通过创新驱动与系统推进，加快实现从传统小吃向现代产业的转型升级。

夯实顶层设计 统筹米粉产业高质量发展

一碗米粉的转型升级，离不开系统谋划与整体推进。桂林市委、市政府将桂林米粉产业发展提升到全市经济社会发展的重要战略层面，围绕打造“桂林经典”品牌目标，持续强化顶层设计、完善制度体系、凝聚发展合力，为产业高质量发展提供了坚实支撑。

2023年，桂林组建打造桂林米粉“桂林经典”品牌工作专班，由市领导牵头，统筹市委统战部、市工信局等14个部门力量，形成跨部门协同推进机制。专班成立以来，围绕产业发展中的重点难点问题，先后召开专题会议、现场推进会等20余次，系统研究产业规划、项目建设、品牌推广等关键事项，并通过赴外地学习先进经验，不断拓展发展思路。在这一机制带动下，桂林米粉产业逐步实现由分散发展向统筹推进转变。

在制度建设方面，桂林构建起“1+1+N”政策体系，即推动一项支持政策落地见效，加快产业发展条例立法进程，并配套制定多个专项方案，覆盖品牌打造、产业集聚、市场拓展等关键领域。同时，积极争取上级资金支持，为企业发展和项目建设提供有力保障。

近三年，全市米粉企业累计获得超2000万元自治区工业资金、3480万元国家及自治区农业资金、500万元科技资金支持，用真金白银护航米粉企业加速成长。

加快产业集聚 推动米粉规模化标准化生产

走进桂林米粉生产企业的现代化车间，只见自动化生产线高速运转，生产数据在屏幕上实时显示，温度、湿度、时间等关键参数被精确控制，整个流程井然有序。这种工业化生产场景，与过去“前店后坊”的手工作业形成鲜明对比，成为桂林

米粉产业转型升级的直观体现。

目前，桂林米粉产业正由分散经营向规模化发展加速迈进，全市米粉全产业链产值约120亿元，加工企业约100家，堂食门店超过9000家，形成了覆盖种植、加工、销售、服务等环节的产业体系，发展基础不断夯实。

在产业发展上，“一园两地”载体建设加速成型。花桥荣记桂林米粉产业园总投资3亿元，集食品生产、连锁餐饮、电子商务、文化旅游于一体，一期已建成投产；全州干米粉生产基地入驻企业38家，占全国干米粉销量40%以上，成为全国最大干米粉生产基地；兴安米粉科技赋能创新基地建成标准车间、文化展馆、技术培训中心与电商孵化基地，为产业创新提供强劲支撑。

同时，桂林加快构建覆盖原料、加工、配送、制作、服务、销售、追溯的全链条标准体系，筹建广西桂林米粉质检中心，以标准引领品质，以检测守护安全，让产业发展从“凭经验”转向“靠标准”。

强化科技赋能 让桂林味道漂洋过海

在桂林三养胶麦生态食疗产业有限责任公司的生产车间，一卷卷刚下线的保鲜湿米粉正被快速分装。“你看这包米粉，沸水冲泡一分钟就能吃，口感和店里现煮的没两样。”公司副总经理胡景峰拿起产品介绍道，“这是去年生产的，常温放了大半年，照样新鲜。”

这款产品的背后，是企业多年的持续攻关。通过突破淀粉抗老化与高温杀菌等关键技术，鲜湿米粉保质期延长至12个月，打破了长期制约行业发展的技术瓶颈，为桂林米粉实现规模化流通创造了条件。2018年，该产品通过美国食品药品监督管理局审核，远销北美、澳洲，让桂林味道漂洋过海。

类似的技术探索在更多企业中展开。为了让速食米粉接近堂食品质，桂林秦皇禧玥食品科技有限公司负责人蒋金洪带领团队泡在实验室180多天，用掉20多吨试验米，围绕速食米粉反复试验，通过不断调整配比与工艺，提升产品口感与稳定性。最终，通过双复水杀菌技术让保质期达12个月、抗冻性提升30%，米粉煮后不糊汤、有嚼劲。在2025年东博会上，这款速食粉成为“明星单品”，拿下50多家国内外客户订单。

而花桥荣记独创的“生物米末基料+分布式智能鲜榨”模式，则通过中央工厂统一生产活性生物米末基料，冷链配送到全球门店，用智能设备现场鲜榨米粉，实现“米在桂林磨好，粉在当地鲜榨”，既守住正宗口味，又解决品质不稳定问题，为规模化、全球化扫清障碍。

如今，依托技术攻关和模式创新，桂林米粉正跳出传统餐饮形态局限，加快向现代食品产业体系转型，发展空间持续拓宽。

▶秦皇禧玥桂林米粉全产业链基地。

▼花桥荣记桂林米粉产业园。

延伸产业链条 加快走向全球市场

从田间到餐桌，从本地到海外，桂林米粉产业正加快向上下游延伸，逐步形成“从田间到餐桌”的完整体系，米粉产业链条越拉越长、越织越密。

上游，花桥荣记与华中农业大学合作选育“超级粉稻”，在灵川县试种并规划万亩基地，实现核心原料自主可控；中游，全自动柔性生产线落地，干米粉、保鲜湿米粉、速食米粉多品类切换生产，关键参数全程数字化监控；下游，连锁门店、电商直播、预制菜品多元发力，市场覆盖面不断扩大。

龙头引领作用凸显。花桥荣记2024年开出首店，至今已在桂林、南宁、玉林等城市布局19家连锁门店，企业已在海外注册“CHINAMIFEN”商标，未来计划在全球布局5000家门店；秦皇禧玥连锁门店超120家，产品供应桂林200多家门店、全国300多个餐饮终端。产业链延伸带动冷链物流、包装设计、文旅体验等协同发展，形成“一业兴、百业旺”的良好效应。

在产业链不断完善的同时，品牌影响力也持续提升。桂林米粉入选中国地理标志农产品区域公用品牌声誉百强，成为广西传统优势食品产区和地方特色食品产业，并获得广西消费名品认定，“桂林经典”品牌体系不断完善，品牌价值持续提升。

桂林米粉的发展轨迹，生动展现了传统产业转型升级的现实路径，它既承载着千年烟火，也融入了现代产业的创新动能。可以预见，随着技术持续突破、产业链不断完善、品牌影响力不断提升，桂林米粉将走得更远，在更广阔的舞台上飘香四方。

(本版图片均为资料图片)

