

◀ 上接04版

↑工人们在车间内对制作好的扣肉进行包装。

◎从分散作坊到“年产300万碗”的产业化跨越

曾经的同安扣肉长期停留在家庭作坊和小餐馆的生产模式。炸肉依赖火候、切配全凭手感、腌制只看经验，整个流程依赖人工操作，不仅效率低下，还存在产能有限、品质不稳定等问题，严重制约了市场拓展。

转机源于多方力量的协同推动。同安镇党委、政府提出“小扣肉、大产业”的发展目标后，迅速牵头搭建发展平台，创新构建“赛事引流+协会规范+标准赋能”模式：连续四年举办美食文化节，成立同安扣肉产业协会，整合分散的手工作坊资源；引入企业投资建设标准化生产基地，配备全自动扣肉切片机、恒温油炸系统、智能蒸煮设备等现代化设施，实现从原料处理到成品包装的全流程标准化操作。

在平乐县工业园区一家企业的生产加工基地里，记者看到，消毒室、实验室、速冻冷库、包装车间等设施一应俱全。完善的冷链物流配套让这道美味突破地域限制，从平乐农家餐桌，走向全国食客的餐桌。“过去切双飞片全靠老师傅的手感，厚薄不均都是常事，现在机器切出来的每一片都厚薄均匀、分毫不差。”该企业生产线负责人介绍，新投产的生产线日产能可达数万碗，彻底告别了以往“小作坊、散经营、低产能”的困境。更关键的是，企业已成功取得SC食品生产许可认证，这张“通行证”让同安扣肉得以进入商超、电商平台及全国餐饮渠道。

据统计，同安扣肉从家庭作坊时期的年产量30万碗、产值超1500万元，发展到2024年年产量40多万碗、产值突破2000万元，再到如今生产线年产能超过300万碗，正实现从“小而散”到“精而强”的质变。

◎一碗同安扣肉的“未来定义”

如今的同安扣肉产业，已迈入规模化发展的2.0时代。面对新的发展机遇，其未来发展蓝图愈发清晰。“我们要让这道承载平乐文化底蕴的美食，成为区域性乃至全国性的知名品牌。”谭兴勇表示，下一步将在行业协会的带领下，继续推进同安扣肉（夹扣）产业高质量发展标准体系构建和关键标准的制定，进一步提升“平乐同安扣肉”的品牌保护水平。

在技术创新方面，人工智能与非遗技艺的深度融合将成为重点。未来，生产线上或将引入更多智能检测设备，对扣肉的重量、色泽、口感等指标进行实时监控，既保留传统工艺的精髓，又通过科技手段提升品质稳定性。同时，将依据团体标准开展“标准店”“标准企业”认定，推出一批标杆门店和企业，引领产业高质量发展。

产业融合也将持续深化。同安镇正规划推动同安扣肉与现代农业、乡村旅游深度融合：一方面，发展订单农业，标准化种植青龙香芋和养殖优质生猪，保障原料供应的稳定性与安全性；另一方面，打造美食体验工坊，让游客亲身参与扣肉制作，感受非遗技艺的魅力，形成“生产+体验+销售”的完整产业链。

正如同安镇党委书记黄军林在美食文化节致辞中所言：“一碗扣肉，承载的是文化传承，撬动的是乡村振兴。”从农家餐桌到标准化生产线，从手工技艺到标准规范，同安扣肉的“标准化”跨越，不仅让一道传统美食焕发新生，更为地方特色产业发展提供了可复制、可推广的样本。未来，这道咸甜鲜醇的美味，必将以更稳定的品质、更广阔的市场，书写“一业引领、多业并举”的乡村振兴新篇章。

记者刘琪 文/摄

↑标准化生产的同安扣肉。

停水预告

经桂林市大数据和行政审批局批准，兹定于2025年12月3日23:00至12月4日8:00进行供水管网驳接施工。

停水时间定在2025年12月3日23:00至12月4日8:00。

停水范围：漓江一号安置小区、全季酒店、棠棣之华小区、漓江一号安置小区、中国石油加油站、融创烟雨府、融创栖霞府、万达城南溪府、紫云台小区、和平村、和平新城、和平大厦、桂林市排水工程管理处排水监测站、污水处理厂、中国石化、长盛时代广场、五里店果蔬批发市场、竣为·景观360小区、广西地质灾害防治工程勘察设计院、兴进广场、兴进上誉、兴进上郡、一机小区、桂林市英才小学、穿山派出所、皮尔金顿安全玻璃有限公司等及附近单位和居民停水。

请上述地区用户做好蓄水准备并请相互转告。

以上时间为正常计划停水时间，实际恢复供水时间视现场施工情况可能提前或延时。停水施工期间，请用户将阀门或水龙头关闭，避免提前通水造成不必要的损失。如遇暴雨等恶劣天气造成施工无法进行的，停水日期顺延。

不便之处，敬请谅解！

供水服务热线：2896332

桂林市自来水有限公司
2025年12月1日