



宝鸡美食如何更好走出去?

本报记者 王玲

10月15日至17日,我市举行了2020中国·宝鸡国际(丝路)美食博览会暨宝鸡擀面皮、臊子面大赛。三天时间,参观者达到了12万多人,实现销售额156万元,签订了8800万元供货协议。展会的规模效应受到国内外参展商和客商的一致好评。美食已经成为宝鸡的一张名片。去年10月,世界中餐业联合会授予宝鸡“国际(丝路)美食之都”称号。在加快建设“一带一路”上的国际化城市的今天,宝鸡美食如何更好地走出去,打开对外开放的美食之门?就此,记者进行了深入采访。

规模化是基础

有人说,要想记住一个城市,首先记住它的味道。

宝鸡美食品种多,臊子面、擀面皮、腊驴肉、凤翔豆花泡馍、扶风鹿糕馍、陇县马蹄酥、麟游血条面等等,其中,臊子面、擀面皮最为出众。

熟悉宝鸡的人都知道,宝鸡的美食历经几千年的历史积淀,博采各地之精华,兼收民族饮食之风味,形成了独具一格的地方特色,也奠定了在中华餐饮文化史上不可替代的历史地位,素有“陕菜之根、美食之源”美誉,在国内的餐饮行业拥有一席之地。

近年来,宝鸡市委、市政府高度重视经济、社会和民生建设,将美食城市建设作为“四城”建设的一个主要内容,市政府印发了《深化建设国际(丝路)美食之都的实施意见》和《宝鸡擀面皮品牌建设实施方案》。各部门大力配合,深入挖掘宝鸡美食的历史渊源和文化内涵,加快推进宝鸡餐饮品牌的培育,不断丰富“国际(丝路)美食之都”建设,努力扩大和提升宝鸡美食的国内、国际影响力,特别是宝鸡擀面皮、岐山臊子面的产业化发展已经成为地方经济的一大亮点。据不完全统计,2019年宝鸡餐饮业营业额突破百亿元,增速连年保持在10%以上。

就拿擀面皮来说,目前,全市擀面皮经营户已达4000多家,其中SC认证企业19家。去年,擀面皮销售额达40亿元,产品出口美国、日本、加拿大等50多个国家和地区。今年预计规模可达50亿元。依据我市擀面皮产业发展规划,随着“千城万店”计划的实施,五年后,全市擀面皮产业年销售额将达到百亿元规模。

品牌化是灵魂

作为“国际(丝路)美食之都”,我市是第二次举办丝路美食博览会。相比去年,今年的规模更大,品种更多,有法国、俄罗斯、意大利、土耳其、埃及、哈萨克斯坦、韩国等20个国家和地区的参展商和采购商参加。叙利亚参展商李明就对宝鸡人民的热情好客印象深刻。



国外参展商展示自己国家的美食

世界中餐业联合会秘书长尚哈玲对宝鸡印象很好。宝鸡从最初申报、评审直到获批“国际(丝路)美食之都”称号,世界中餐业联合会一步步见证着这个品牌的“诞生”。尚哈玲对记者说,用美食打造一个城市品牌,是个非常好的方式。很多国家的出名不是靠工业产品,而是靠美食。宝鸡通过擀面皮和臊子面打造地方美食品牌,拉动经济增长,我认为是非常好的,相信在未来,宝鸡的美食一定会传播到世界各地,到那时,我们的美食博览会不再是一个地方博览会,更是一个国际博览会,我相信有很多国家的游客会慕名而来。

当记者提出宝鸡小吃以酸辣口味见长,能否在国际上流行的疑问时,尚哈玲给出了肯定的答案。她说:“从川菜‘走出去’的经验来看,宝鸡的臊子面和擀面皮‘走出去’没有问题。在推广川菜之初,我们也有疑问,川菜又麻又辣,外国人能接受吗?但是川菜走出去非常成功,在世界各地很受欢迎,不光是海外的华人,当地人也非常喜欢。我们世界中餐业联合会的宗旨就是推广中餐,使中餐在海外繁荣发展。我们也希望把宝

鸡的臊子面和擀面皮带到世界各地,让他们认识中国、认识宝鸡,把宝鸡美食的品牌打出去。”

据了解,世界中餐业联合会每年春节都会在国外开展“欢乐春节——行走的年夜饭”活动,其宗旨就是把中国美食带到国外的主流社会。目前,联合会已经有意向,把宝鸡美食纳入此项活动,这将丰富宝鸡美食的国际化载体和走出去的渠道。

市商务局副局长黄宁安对记者说,此次美食博览会非常成功,他们也将以此为契机,深入挖掘宝鸡美食的历史渊源和文化内涵,进一步加大宝鸡美食品牌推广,努力把宝鸡美食这张名片推向全国、推向世界。

标准化是核心

标准是企业立足于市场的核心竞争力。

宝鸡美食要想走出去,标准化生产是关键。没有统一的生产标准,食品工业永远无法脱离小作坊模式,产品质量也无法保障。即使投机取巧走出去,也无法走得久远。

今年7月份,我市召开了宝鸡擀面皮、岐山臊子面产业发展座谈会。会上要求,要进一步明晰产业发展思路目标,按照标准化、

品牌化、集群化产业发展思路,推动宝鸡特色食品规模化发展,品牌建设取得突破性进展。要加快培育壮大市场主体,提升产业现代化水平,加强食品安全及原辅料基地建设,探索拓展多元化市场,做优做强做大宝鸡擀面皮、岐山臊子面产业。

唐焕霞是土生土长的宝鸡人,目前定居在德国。她对记者说,宝鸡美食要加快走出去的步伐,加速抢占国际市场。在这一点上,宝鸡甚至陕西已经落后于四川、广西。“我在国内都没有听说过柳州螺蛳粉,更没吃过,但是我在德国吃到了。德国的很多超市和便利店都卖四川的火锅底料,而且今年在德国已经吃到了四川火锅。”唐焕霞说,宝鸡美食应该瞄准国际市场,按照标准化生产,严把质量关,快速“走出去”。

可喜的一点是,我市的擀面皮和臊子面已经在工业化生产上有了实质性进展。

在这次的美食博览会上,记者见到了地道的速食岐山臊子面。包装有点像方便面,但面块是非油炸面,冲泡出来后最大限度接近于臊子面。据悉,这是秦忆浓岐山臊子面品牌运营有限公司按照岐山臊子面制作标准,测试了一年的结果,今年9月份已经上市,也是我市臊子面产业工业化的一个标志。公司总经理净宁波说,工业化引领是臊子面实现产业化的关键,也能让岐山臊子面走得更远。记者了解到,位于岐山县的臊子面产业园已经具备了臊子面加盟企业的孵化功能,目前在全省已经成功孵化5家店。

宝鸡面皮产业园位于蟠龙高新区,园区总面积152亩,园区由七部分组成:宝鸡擀面皮加工区、宝鸡特色食品加工区、电商孵化中心、物流配送中心、食品检测中心、技术研发培训中心、宝鸡擀面皮文化传播中心。目前,正在进行基础设施建设,预计三年内建成投产。宝鸡擀面皮食品安全标准和工业化标准也正在完善中。

练好内功闯市场

凌霄

宝鸡美食要想走出去,必须得先练好内功。

练好内功首先得做出好产品。好产品是立足市场的根本。宝鸡擀面皮、岐山臊子面是我市的传统小吃,几乎家家都会做。但是目前还没有脱离小作坊式的生产,工业化程度不高,而且产品质量参差不齐。因此,相关部门和行业协会要加强管理与指导,尽快规范行业标准,督促各企业严格按照标准生产,严把食品安

全关。各商家也要树立质量即生命的意识,增强责任感和使命感,共同提升宝鸡美食的知名度和美誉度。

练好内功还要重视品牌问题。这是目前我市擀面皮和臊子面行业普遍存在的问题,也是制约这两个产业目前不能很好地走出去的原因之一。宝鸡美食要想走得远,各商家必须同唱一个调,同打一个旗。就拿擀面皮来说,对外推广,必须统

一名称“宝鸡擀面皮”,而不是各打各家的招牌,在市场中无序竞争。我们熟知的柳州螺蛳粉、重庆小面、兰州拉面、沙县小吃等等,都是一个招牌闯天下。只有整体品牌影响力扩大了,构成大品牌的小商家才有生存的空间。



抢抓进度确保高质量按期完工

市领导调研横渠书院项目建设等工作

本报讯 11月1日下午,市委常委、宣传部部长武勇超,市委常委、副市长毕晓男到眉县调研横渠书院项目建设等工作,并提出了要求。

当天,武勇超、毕晓男来到横渠书院项目现场,详细了解项目建设情况,研究审定了纪念张载诞辰1000周年系列活动工作方案。武勇超强调,各相关部门要在保障工程质量的前提下,抢时间、提速度、赶进度,倒排工期、克服困难,以更加细致的工作、更加有力的举措,千方百计加快项目建设,确保高质量按期完工;要按照既定方案,强化责任,加强沟通,切实将

布展工作各项要求落实到位。眉县要加强与省级有关部门的对接,做好活动配套保障工作,切实把各项准备工作往实里做、往细里做;宣传、文化和旅游部门要积极协调联系,把纪念活动办成高水平、有特色、无遗憾的盛会。

武勇超、毕晓男还来到陕西保利华英包装有限公司、陕西帛宇特种纱线面料生产线项目,调研文化产业项目及项目建设等工作,要求着力优化结构、打造品牌、提升内涵,不断推动文化产业高质量发展;加快项目建设进度,确保早日建成、发挥效益。

本报记者 秦玮玮

再接再厉做好服务保障

市领导看望“九艺节”演职人员并检查相关工作

本报讯 10月31日晚,市委常委、宣传部部长武勇超前往宝鸡大剧院检查第九届陕西省艺术节安保消防、剧目演出、疫情防控、志愿服务等工作,并看望慰问了演职人员和一线工作人员。

当晚的宝鸡大剧院座无虚席,大型红色历史舞台剧《延安保卫战》正在上演,精彩的演出不时赢得现场观众的热烈掌声。

演出结束后,武勇超看望了演职人员,对他们的精彩演出给予充分肯定和衷心感谢,并要求我市相关部门多推动开展优秀文化艺

术节目交流活动,不断丰富群众的文化生活。在看望一线执勤消防人员时,武勇超说:“平时多流汗,战时少流血。希望大家加强日常训练,不断提高技能,确保在关键时刻能拉得出、打得赢、战得胜。”

武勇超强调,第九届陕西省艺术节目前赛程过半,各级有关部门,尤其是卫健、文旅、消防、公安等部门要做到始终如一、再接再厉,坚决克服松劲思想,坚持高标准、严要求,继续做好各项保障和服务工作,保证第九届陕西省艺术节圆满闭幕。 本报记者 刘亚娟

第五届中国创新挑战赛(陕西·宝鸡)现场赛开赛——挑战者锁定101项技术创新需求

本报讯 企业出考卷,创新团队同台“打擂”,推动科技成果转化。10月30日,第五届中国创新挑战赛(陕西·宝鸡)现场赛在蟠龙高新区开赛。活动期间,共签订技术创新意向合作协议101项。

第五届中国创新挑战赛(陕西·宝鸡)是针对企业技术创新需求,面向社会公开征集解决方案的创新众包服务活动。本届赛事重点聚焦我市的钛及钛合金资源、精密机床、航空航天、专用汽车等领域,从今年5月份开始,赛事组委会走访了全市12个县区及高新区的200余家企业,收集各类技术创新需求,经过专家甄选后,面向全国发布108项。

当天的现场赛中,来自西安

交通大学、西北工业大学、宝鸡文理学院、广东省科学院材料与加工研究所等9个科技创新团队,分别针对宝鸡石油机械有限责任公司、中铁宝桥有限公司、宝鸡华钛机电制造有限公司提出的技术需求,进行现场答辩挑战,最终决出3个技术方案优胜奖、6个技术方案优秀奖。3家技术需求企业现场与获得优胜奖的科技创新团队签订了意向合作协议,意向合作金额为1325万元。

在10月29日竞争对接会上,有来自全国的106支科技创新团队拿出123个解决方案,分别与技术创新企业面对面交流对接,签订意向合同金额总计达3350万元。

本报记者 胡红玲

对标行业先进 优化办理流程

我市住房公积金管理中心跻身全国十强

本报讯 近日,由燕山大学住房公积金研究中心和公积金信息化(西安)研究中心联合完成的《2019全国住房公积金发展评价报告》发布榜单,我市住房公积金管理中心在全国333个设区城市中脱颖而出,以优异成绩跻身全国十强。

此次评选,反映了我市在住房公积金规范管理、风险防控中成效显著,且住房支持作用发挥明显。据了解,近年来,市住房公积金管理中心紧紧围绕深化“放管服”改革,优化提升营商环境,推进“互联网+政务”工作总体要求,对标行业先进,持续通过“走出去”和“请进来”相结合,有效提升工作人员业务水平。据该中心综

合科科长张国栋介绍,为了给群众提供更加便捷、高效、优质的服务,管理中心不断优化办理流程,在“最多跑一次”的基础上,畅通了网上大厅、微信、手机APP查询办理住房公积金业务渠道,群众足不出户即可办理相关业务。今年以来,已通过网上办结各类业务5600余件。

除此之外,贷款业务受理时间由5个工作日缩短为30分钟,放款由7个工作日缩短为实时放款,真正实现“一站式办理、一次性办结”。据统计,自2003年以来,该中心累计发放贷款140.81亿元,圆了61584户群众的安居梦。

本报记者 罗琴

(上接第一版)文化产业价值凸显,我市成功举办文化产业大会,在展示宝鸡深厚文化底蕴和独特魅力的同时,加快了文化资源向发展优势转化的步伐。5年来,绿色发展已深入人心,为我市高质量发展打下坚实基础。

打造最具幸福感城市,宜居宜业充满活力,我市积极回应人民群众对美好生活的期待,加快宜居宜业最具幸福感城市建设步伐,让城市有风景、有温度、有品质、有内涵,持续推进城市品质提升工程,先后对市区大庆路、东风路、姜谭路等主要路段进行综合整治,在完善功能设施的同时,实现了一路一景的目标。在渭河市区段及附近河流上

修建桥梁,化解了市区南北交通不畅的难题。坚持以人为本,下大力气推进老旧小区改造,缓解了市民关切的供暖、供气、停车等问题。按照绿色发展战略,倾力打造“公园城市”,因地制宜植绿,5年来,我市成为处处有花处处美的城市;将绿色发展理念融入乡村振兴战略,大力推进农村生态环境、基础设施改善,使乡村更加美丽,百姓幸福感大幅提升。

绿色发展是时代赋予的大命题,我们要不懈奋斗,力争“十三五”完美收官。面对“十四五”,全市上下要同心协力,凝聚绿色发展的磅礴力量。宝鸡未来可期,城乡一定更美!