

148亿元产业 是如何“烹制”的？

——来自岐山县“一碗面”经济的报道

本报记者 李依涵

一碗臊子面，从关中到陇东，从河西到宁夏，西北人吃了三千年。

它是逢年过节办喜事的一碗面，是宴请亲朋好友的一碗面，是归游子最想吃的一碗面……

而这一碗臊子面，最著名的自然是岐山臊子面。起源于西周时期的岐山臊子面，被誉为“神来之食”和中国面食的“活化石”，其制作技艺不仅被列入陕西省第一批非物质文化遗产项目保护名录，岐山臊子面也成为“中华名小吃”和“国家地理标志证明商标”。

近年来，岐山县把做大“一碗面”经济作为引领乡村振兴的关键，坚持岐山臊子面、岐山擀面皮两轮驱动，一、二、三产深度融合，围绕优质粮食、设施蔬菜、绿色养殖、特色果品四大主导产业，加快建设食品产业园，形成原料、产品、销售一体化的产业链闭环。2022年，“一碗面”经济产值达到148亿元，电商交易额突破20亿元，带动就业9.3万人。

这“一碗面”，历经三千年传承，带来百亿元收入，岐山县给出了独特的“烹制”秘方。

一碗面 铺就乡村振兴致富路

“薄筋光，煎稀汪，酸辣香。”提起岐山的“一碗面”，很多人会第一时间想起这脍炙人口的臊子面“九字谣”。而黄色的鸡蛋皮、黑色的木耳、红色的红萝卜、绿色的蒜苗和白色的豆腐，更是让岐山臊子面五色兼具。

这一碗充满地域特色的岐山臊子面，不断推动当地蔬菜、粮油、水果等产业壮大升级，更以巧妙的方式促进了农业产业链的融合和发展。

地里的红萝卜、蒜苗还没上市就被订购一空，土豆、辣椒更是供不应求，客商开着车在园区门口排队……这些情况，在岐山县凤鸣镇水泊村岐稷隆盛农业产业园常有发生。立冬后，天气日渐寒冷，园区的群众依旧在采收、育苗、移栽，一片繁忙景象。

岐稷隆盛农业产业园是岐山县“一碗面”经济专用蔬菜生产

示范园，目前共种植蔬菜1400多亩。其中仅红萝卜就有500多亩，年产量达18万公斤。“2022年，蔬菜产业为村集体增加收入50万元，带动120人稳定就业。”水泊村党总支书记罗增建说。

如今，岐山县已建成益店、蒲村等镇46.7万亩优质小麦专供基地，凤鸣、雍川等镇9.76万亩设施瓜菜基地，青化、枣林、蔡家坡等镇9.22万亩优质果品基地，20个“一碗面”经济专业村，无不依托“一碗面”背后庞大的市场焕发出勃勃生机。围绕“一碗面”经济要素构成，直供原粮基地、万亩花椒产业带、生猪养殖聚集区、直供蔬菜基地、优质水果种植园等相继建成。

这些全程可追溯的“一碗面”优质原料供应基地，不仅确保了岐山臊子面的原汁原味，为“一碗面”产业所需食材品控提供了可靠保障，更让岐山县形成了“一碗面”前品味周文化、“一碗面”中品鉴“一桌菜”、“一碗面”后品尝“一盘果”的独特发展格局。

这一碗岐山臊子面，世代传承，讲述着周秦以来华夏饮食厚重的文化。这“一碗面”，不断为乡村振兴注入新活力，为无数人铺就致富之路。

一条链 打通行业上下游

“一碗面”，不仅促进了上游的小麦、蔬菜、生猪产业发展，也带动了下游的面粉、辣椒面、食醋、锅盔、油泼辣子、臊子肉等产业的联动发展，越来越多的产品翻山越岭，走上全国更多百姓的餐桌，“一碗面”产业也在朝着品牌化、规模化、集聚化发展。

在位于岐山县食品产业园的陕西龙富绿源食品开发有限公司生产车间内，一粒粒小麦正在全自动化的生产线上完成“华丽转身”，经过研磨、筛理、清粉、配粉，变成一袋袋雪白的面粉。除了小麦面粉外，该公司还能生产擀面皮专用面粉、面条粉等。公司负责人介绍，整条生产线可日处理小麦1000吨、年处理小麦30万吨，年生产面粉25万吨左右，助力



岐山县蔡家坡镇零胡村电商服务中心，主播通过直播平台向网友推介岐山特色美食。



陕西岐品福食品有限公司内，员工正在分装臊子肉。

“一碗面”产业高质量发展。

“一碗面”产业的发展，离不开面粉产业的支撑，也少不了醋的“调味”。

走进岐山天缘醋产业园，浓郁的醋香扑面而来。企业董事长助理马伟刚表示，随着岐山臊子面越走越远，醋作为调味的点睛之笔，迎来了更加旺盛的市场需求。

“2018年开始，我们对醋提质升级，适当降低酸度，更好地满足外地消费者口味；2019年，我们创新推出臊子面酸汤调味汁。”马伟刚说，目前公司年产食醋6万吨，2022年实现产值1.2亿元。

伴随“一碗面”一同成长的，还有众多上下游企业。

在岐山臊子面文化产业园内，地道的即时碗装臊子面正逐一“走”下生产线，打包装箱，发往全国各地。据园区负责人净宁波介绍，园区供应链体系日趋完备，目前年生产即食臊子面100万

箱、家庭料理型臊子面100万箱、肉制品5000吨、五色干菜500吨、专用汤料2000吨，这些丰富多样的产品借助互联网销往世界。

久负盛名的岐山面食走出县域，在全国各地“落地开花”，叫响了“舌尖上的岐山”。从乡间田野到现代化工厂，再到互联网大世界，从农业到工业再到销售服务业三产融合发展，岐山“一碗面”串起一条乡村振兴致富链，带动上下游关联行业步入发展的快车道。

一盘棋 深度融合全产业链条

一道美食，前端承载着种植养殖业，中间连着加工业，后面带动餐饮服务业、文化旅游业。“一碗面”将“岐山乡味”升华为“中国味道”。面对日益增长的市场需求，岐山人显然已经早有谋划。

“5000平方米的研发综合楼、

6600平方米的一号厂房、岐山民俗文化博览馆等均已建设完成，目前已进入试生产阶段。”11月10日，在位于岐山县食品产业园的岐山臊子面产业孵化基地项目现场，该项目负责人陕西岐品福食品有限公司总经理王文乔说。

据了解，岐山臊子面产业孵化基地是岐山“一碗面”经济的重点支撑项目之一，由陕西岐品福食品有限公司投资建设，该公司除了生产岐山臊子面外，还生产净菜、面食糕点、酱卤肉制品、速冻调味品、预制成品菜、调味料制品等多种产品，每年可创造1亿元经济效益。

聚焦做大“一碗面”产业，2023年，岐山县食品产业园启动实施“一碗面”产业基地标准化厂房项目。“这是我们促进‘一碗面’领域小微企业规模提升与产业联动的一招先手棋。项目建成后，将吸引近20户食品企业入园发展，年产值可达30亿元以上。”岐山县凤鸣工业园区管理委员会主任杨栓科告诉记者，该项目规划用地356亩，计划总投资8.88亿元，总建筑面积约18万平方米，按照“整体规划、分期建设”的总要求，分三期完成建设，可提供就业岗位近1500个。

“截至目前，食品产业园已入驻企业5户，签约企业达到14户。”杨栓科说，其中，岐山天缘食品有限公司年产4.2万吨食醋项目、陕西天缘西岐太公醋庄有限责任公司年产2万吨食醋项目、陕西龙富绿源食品开发有限公司岐山面全产业链生产加工项目（一期）已建成投用，陕西岐品福食品有限公司岐山臊子面产业孵化基地项目（一期）建成试产，陕西甌礼食品科技有限公司御京香蒸糕糕点产业项目已开工建设。

龙头企业迅速崛起，重点项目加快建设，园区建设热火朝天。

在岐山，臊子面“百城千店”工程如火如荼，本土龙头企业在西安、延安、兰州等地开设臊子面、擀面皮连锁店47户，推动“一碗面”系列产品进机场、进景区、进高铁站、进高校；品牌建设蓄势而上，完善岐山“一碗面”企业标准体系，建立“一碗面”经济生产企业名录，加强知识产权保护；整合涉农培训资源，建设岐山臊子面产业技术中心，将农村转移就业人员纳入培训范围，强化岐山臊子面、擀面皮等名小吃制作规范工艺，“一碗面”经济相关种植养殖技术等方面培训……以产业振兴推动乡村振兴，各类配套措施协同推进，“一碗面”的发展成为一盘精心布局的大棋局。

“力争到2025年，‘一碗面’经济总产值达200亿元。”记者从岐山县有关方面了解到。

立冬时节，行走在周原大地，在阳光下，麦田像绿色的毯子生机勃勃，孕育着来年的辉煌。我们相信，岐山“一碗面”经济也必将迎来新的辉煌。



即时碗装臊子面通过电商销往全国各地

岐山“一碗面”专用蔬菜种植基地