

# 建设国际丝路美食之都 推进餐饮业高质量发展

■ 高姜明 刘柯利

2014年中国城市榜中，宝鸡被全球网民推荐为“最中国美食城市”，2019年宝鸡市被世界中餐业联合会评为“国际（丝路）美食之都”。社会的认可、行业的肯定，开启了宝鸡餐饮业高质量发展新征程。陕西省委书记赵一德关于“重视预制菜现代产业体系建设，加强顶层设计与企业探索，逐步扶大做强产业规模”指示要求，更加坚定了宝鸡建设国际丝路美食之都，促进餐饮业高质量发展的信心和发展动力。

**宝**鸡是炎帝故里，周秦王朝发祥地。北首岭的“陶鼎”，西周的“六饮”“八珍”与“和五味以调口”，《周礼》记载的灸、熬、燻等32种烹饪方法，奠定了宝鸡“陕菜之根、美食之源”的餐饮文化定位。“丝绸之路”的开辟，推动宝鸡成为“商旅不绝于途，使者相望于道”的丝路重镇，东西文化和南北美食交流融合，形成了独具特色的宝鸡餐饮风格。

## 引导推进，打造“国际丝路美食之都”城市名片

宝鸡市委市政府高度重视城市公共品牌建设，成立了宝鸡市深化国际（丝路）美食之都建设工作领导小组，印发了《宝鸡擻面皮品牌建设实施方案》和《深化建设国际（丝路）美食之都的实施意见》，市委、市政府两次召开了“宝鸡擻面皮、岐山臊子面产业发展座谈会”，整合一二三产业资源，突出品牌引领，抓重点树特色，补短板强产业，全力推进国际（丝路）美食之都公共品牌建设。

### （一）特色预制菜产业初具规模

目前，全市擻面皮经营户达4300余户，行业

SC认证企业30家，标准化面皮生产加工企业21家、带动就业5万多人。培育出“秦圣”等20多个畅销品牌，全国发展宝鸡擻面皮店铺2万多家，市外1.6万家。

1、支持实施“千城万店”市场扩容计划，建成杂八得等10个“宝鸡擻面皮示范店”，海南、上海、北京等地41个“千城万店”项目联营合作示范店，市外开设直营连锁店142个，评选认定了20户宝鸡擻面皮、岐山臊子面产业化推进龙头企业。宝鸡擻面皮公共品牌价值已突破56亿元。

2、实施“一碗面”三产联动项目，形成了原料、产品、销售一体化的产业链闭环，培育出“来六碗、天利花”等一批臊子面龙头品牌，编制了“一碗面”产品名录，打造产业特色参观线路5条、点位36个。“一碗面”市场总产值达到140多亿元。

3、推进蟠龙新区美食产业园建设。方硕食品、萌岐岐、宝宝面皮入驻园区，开始投产。园区将集成生产加工、电商孵化、物流配送，文化传播中心等七大功能，预计年产值20亿元，税收8000多万、新增就业岗位1000多个。味司农、凤鸣岐香、华祥、建忠等一批桶装臊子面企业不断