

“大器晚成”螺蛳粉，折射中国经济有韧性

本报记者衣冠斌

今年疫情期间，闻起来“臭臭”的螺蛳粉，意外成为“吃货”眼中的香饽饽。

有关柳州螺蛳粉的话题，10 次登上热搜，阅读量超 10 亿；一些知名网红主播，靠卖螺蛳粉吸粉无数；网友集体催货，呼唤“螺蛳粉自由”……

这种酸爽的地方小吃，为何成为食品行业最受关注的品类之一？

有人质疑：这不可能是没有“预谋”的火爆。柳州市螺蛳粉协会会长倪桃阳则认为，与其说柳州螺蛳粉是新晋网红，不如说是大器晚成，其产业发展模式早就刻上了走红的基因。

“全网催货”，半年卖出近 50 亿元

3 月初，我们的订单已经排到了五六月。因为产能不足，供不上货，网店一个月退款 1500 多万元，客服还得逐单解释原因

开辆三轮车从竹林里“突突”回来，卸下一支支捆出时间不超过 2 小时的新鲜竹笋，然后拿出剥笋工具往旁边一坐……黄继华马不停蹄——收购竹笋的老板已经在“催单”了。

竹笋是螺蛳粉的原材料之一。黄继华所处的柳州市柳南区太阳村镇百乐村，种有 5000 多亩竹子。今年，这个村迎来了难得的好行情：每斤卖价比往年高了近 5 毛，老板们抢着上门拿货。

“螺蛳粉火了，竹笋都跟着涨价。”黄继华扬起袖子，将满脸的汗水往外一甩，咧开嘴笑起来。他说自己今年卖竹笋的收入将超过 20 万元。

今年上半年，受疫情影响，不少行业受到打击，但柳州螺蛳粉销量却一路飘红。

打开某电商平台，经营螺蛳粉的网店，月销量动辄数万单，李子柒牌柳州螺蛳粉的月销量，更是突破了 150 万单。

此外，网络主播李佳琦，2 分钟内售空 26000 箱螺蛳粉；娱乐明星陈赫的直播首秀，短短 8 分钟售出 6.6 万袋螺蛳粉，成交额超百万元。

“3 月初，我们的订单已经排到了五六月。因为产能不足，供不上货，网店一个月退款 1500 多万元，客服还得逐单解释原因。”广西螺霸王食品有限公司董事长姚汉霖说，供货压力巨大。

面临同样烦恼的还有广西中柳食品科技有限公司。去年 10 月，中柳公司开始与美食短视频创作者李子柒合作。

最初会谈时，双方心里都没底。“当时想着一天平均能卖出 3 万包，就当不错了。”中柳公司总经理韦杨年说，没想到，今年上半年这个数字翻了好几倍。最高峰时，仅李子柒这个品牌，3 天就卖出了 500 万包螺蛳粉。

面对“全网催货”不断加单，韦杨年将工人数量扩充了一倍，生产线三分之二用来生产李子柒的产品，公司自有品牌销量也在不断上涨。

“实体店停业或限制营业之后，多数客源被袋装螺蛳粉分流。袋装螺蛳粉主要依靠互联网销售，直播带货和热门话题看多了，人们难免要亲自试试。”倪桃阳说。

根据天眼查数据，截至 8 月中旬，今年新增的近 3000 螺蛳粉相关企业，约三成位于广西。

柳州市商务局数据则显示，今年上半年，该市袋装螺蛳粉产值已达到 49.8 亿元，预计全年将达 90 亿元。上半年，经柳州海关检验合格出口的螺蛳粉货值约 750 万元人民币，是去年出口总额的 8 倍。

“进京赶考”不如“放水养鱼”

一场关于“粉”的供给侧结构性改革，既要满足人们新的消费需求，引导这些生产者走向标准化规范化，但又不能把他们管死

在柳州街头，螺蛳粉店随处可见。不论早晚，吃一碗螺蛳粉是当地人的日常习惯。

螺蛳粉需用柳州特有的软糯爽口的米粉，配以酸笋、花生、腐竹、酸豆角等辅料，加入绿油油的时蔬蔬菜，再淋上精心熬制的螺蛳汤，红通通的一



▲ 1 月 2 日，游客在柳州市螺蛳粉产业园螺蛳粉饮食文化博物馆参观。新华社记者黄孝邦摄

层辣椒油浮在上面，鲜美的汤汁渗透到每一根粉条。

早在 2010 年，柳州就提出要將特色美食螺蛳粉打造成城市名片。

柳州是一座工业重镇，工业总产值占广西四分之三，还是全国五大汽车生产基地之一，最高年产销汽车超过 250 万辆。

柳州市商务局副局长贾建功认为，虽然全国每卖出 10 辆车就有 1 辆是柳州生产的，但这些产品都没有带上“柳州”的名字，相当长时间里，柳州没有太多知名度。

在柳州市 2019 年 5000 多亿元的工业产值中，螺蛳粉产业仅贡献了 60 亿元，但在打造城市名片上，螺蛳粉被寄予厚望。

“根据许多城市的发展经验，‘城市+美食’往往就能形成一张影响力巨大的名片，比如重庆火锅、武汉热干面、兰州牛肉面等。”贾建功说，由此，柳州开启了“螺蛳粉进京”行动。

2011 年，在有关部门引导下，一些创业者北上进京，在海淀、朝阳等人员密集的地方，开设了十余家柳州螺蛳粉店。

“地方美食离开地方，往往会失去灵魂。”贾建功说，当时为了保证螺蛳粉地道的柳州风味，许多食材只能从柳州空运到北京，大大增加了粉店的经营成本。

高企的租金，则是实体店面临的最大支出。柳州市政府部门工作人员表示，当时第一批“进京赶考”的店面，有不少已经关门，“开实体店进行推广宣传，效率特别低”。

这个局面在 2014 年被几个小作坊打破：袋装螺蛳粉出现了。

“柳州外出务工的人很多，当时在其他省份，还很难见到螺蛳粉的影子，有人就问，能不能把螺蛳粉打包带出柳州？”姚汉霖说。

市场上出现需求，就会有人去开发产品。中柳公司的合伙人罗金波回忆，当时的袋装螺蛳粉几乎全是小作坊生产的，“租下一个房子，关起门，就在里面炒料。有的包装就是用塑料袋和瓶子，保质期最长不超过 10 天。”罗金波说，有些小作坊因为炒酸笋的味道太重，老板差点和邻居打起来；还有的因为卫生问题，被执法部门查封。

“一些有长远发展意识的作坊老板，想到去申请办理生产。”罗金波说，但当时没有螺蛳粉生产标准，“办不下证，大家还是关起门来搞，政府部门也很头疼”。

倪桃阳说，越来越多的生产者发现了消费端旺盛的需求。仅 2014 年，由小作坊生产的袋装螺蛳粉，就有了 40 多个所谓的品牌。

“得管！”贾建功说，彼时柳州已经察觉到，即将到来的是一场关于“粉”的供给侧结构性改革，“既要满足人们新的消费需求，引导这些生产者走向标准化规范化，但又不能把他们管死。”

“放水养鱼”是柳州市政府对螺蛳粉生产者的引导思路。“2014 年底开始，工厂面积达到 300 平方米，食药监局就给办证。行业很快繁荣起来，相关企业增加到 80 多家。在这个过程中，又不断制定行业规范，提高准入门槛。资质欠缺的小作坊自然而然就被淘汰了。”贾建功说，袋装螺蛳粉野蛮生长的时代就此结束了。

“工业革命”，地方美食走出地方

不少企业开始技术和工艺创新。一包螺蛳粉在走完生产、物流、上架等一系列流程后，还有足够时间静静等待被品尝的那一天

螺霸王第二个厂房，位于柳州市河西工业园。生产线上，十几只分别装着筒骨、螺蛳、生姜、香辛料包的大铁盆，在熬煮汤料的大锅旁排列有序，汤汁已经持续翻滚了几个小时。生产线另一端，酸笋、酸豆角、花生等料包，则通过传送带源源不断地输送着。

这些生产场景，和店铺制作螺蛳粉完全不同。“毕竟从第三产业转为第二产业了，得用工业化的思路。”姚汉霖说。

在柳州，不少企业开始围绕螺蛳粉生产的各个环节，进行技术和工艺创新。有的企业不断探索米粉制作工艺，有的专注物理杀菌、真空包装等生产技术的提升。

“以保质期为例，袋装螺蛳粉从起初的 10 天提高到了 6 个月。”韦杨年说，这使得袋装螺蛳粉具备了搭乘“互联网快车”的条件。一包螺蛳粉在走完生产、物流、上架等一系列流程后，还有足够时间静静等待被品尝的那一天。

“技术突破使袋装螺蛳粉快速形成产业。”贾建功说，作为一座以汽车、钢铁、机械制造为优势的工业重镇，工业的基因根植于柳州的血脉中，“还是一切用技术说话，以标准保证质量”。

2015 年初，柳州市召开螺蛳粉产业发展大会，首次提出柳州螺蛳粉“产业化、标准化、品牌化、规模化”发展理念，确定了柳州螺蛳粉产业

做袋装走机械化生产道路。

此后，柳州陆续出台《预包装柳州螺蛳粉地方标准》《柳州螺蛳粉产业升级发展的实施方案》《柳州市全面推进螺蛳粉产业升级发展的若干政策措施》等一系列螺蛳粉生产的标准和发展规划。

“我们用工业的理念谋划推进柳州螺蛳粉产业升级发展，打造柳州螺蛳粉产业 2.0 版本。”柳州市委副书记梁旭辉说。

为了保证每一包螺蛳粉的品质，许多企业将生产的每一个环节进行标准化。“比如酸笋腌制的时间、控制在什么温度，螺蛳汤熬煮的步骤，放多少克配料，按什么顺序放等全部量化，确保每一包螺蛳粉都能做出同一个味道。”姚汉霖说。

袋装螺蛳粉似乎是米粉届的“工业革命”。“它改写了螺蛳粉长期受困于地方的局面，通过快递把柳州最地道的美味输向全国成为现实。”贾建功说。

在 2016 年的全国两会上，柳州市委书记郑俊康拿出一包包装柳州螺蛳粉，从这一地方小吃由“现煮堂食”到“袋装速食”热销的角度，讲述柳州供给侧改革的成效，引发众多媒体关注。

作为“可以食用的城市名片”，柳州螺蛳粉的名气越来越大。

“淘金路上卖水的也能赚钱”

依托螺蛳粉的热度，瞄准与螺蛳相关产业的空白处，多样化产品有很大的发展空间

一碗粉，不仅做成了畅销各地的网红美食，还带出了“螺蛳粉+”产业链。

在柳南区千亩标准化稻螺种养殖示范基地内，不少螺蛳附着在水稻根部。稻子已经成熟，一些村民挽着裤脚、戴着草帽在田里收割稻谷。基地种植的是再生稻，割完后会再长一茬。

“再生稻的寿命和螺蛳养殖的成熟时间一致，这种共养模式可以充分利用空间，获得双重收益。”广西中柳柳州公司经理贺庆操介绍，“螺蛳粉走俏，原材料的需求加大，我们看好螺蛳粉养殖的市场前景”。

在柳州，随着螺蛳粉产业蓬勃发展，参与到螺蛳粉原材料供应链的人不在少数。“对于生产企业来说，原料本土化既方便源

头品控，又能使螺蛳粉产业惠及地方。”姚汉霖说。通过大力发展原材料基地，柳州全市螺蛳粉养殖面积已达 4.8 万亩、大米基地 2 万亩、竹笋基地 8400 多亩、木耳基地 180 万平方米……

在柳州市鹿寨县平山镇的集市上，许多村民将摘好的豆角拿到收购点售卖。经过验货、定价、上称，村民喜滋滋地清点到手的钞票。

“多的时候一天四五百斤，少的时候一两百斤，平均每天两三百元收入。”平山镇平山社区村民吴翠兰说，村里一些贫困户靠种豆角脱贫了。

贾建功算了一笔账：1 亩豆角每年至少可创收 5000 元，种植户并不需要耗费太多精力。

公开资料显示，柳州螺蛳粉产业已创造了超过 25 万个就业岗位，带动了包括大米、竹笋、豆角、木耳等在内的 50 万亩螺蛳粉原材料基地和覆盖农业、食品工业、电子商务等领域的产业链的发展。

此外，由螺蛳粉衍生出的配套产业也吸引了不少创业者的目光。“90”后柳州青年廖桐炜去年返乡创办了广西桐晖食品科技有限公司，主打产品为“螺蛳酱”。

廖桐炜认为，依托螺蛳粉的热度，瞄准与螺蛳相关产业的空白处，多样化产品有很大的发展空间，“淘金路上，卖水的也能赚钱”。

“螺蛳粉带动原材料和衍生产品的发展，一方面延长了螺蛳粉的产业链，另一方面又反哺了螺蛳粉自身的发展，形成多赢局面。”倪桃阳认为。

如何摆脱“红得快，也凉得快”

越是火爆越要加强质量检查和市场监督，千万别砸了柳州螺蛳粉的品牌子

“我们老是说，站在风口上，猪也能飞起来。猪飞没飞我不知道，但是我们柳州螺蛳粉产业却在这几年互联网经济的春风吹动下，乘风破浪。”在今年一次直播中，柳州市副市长侯刚这样说。

高速增长的销售数据，离不开柳州人对这一地方小吃的钟爱和保护。从制订袋装螺蛳粉标准、申请“柳州螺蛳粉”国家地理标志产品，到建立螺蛳粉产品质量检测中心和螺蛳粉原材料基地，背后都融入了这座城市的“工业思维”。

对于网友催发货的现象，柳州市委书记郑俊康多次强调：“越是火爆越要加强质量检查和市场监督，千万别砸了柳州螺蛳粉的品牌子。”

螺蛳粉“触网”后，高峰时期，柳州约有 80 家螺蛳粉电商品牌。

经过监管部门筛查，不符合标准的螺蛳粉商家陆续被淘汰。在日常抽查中，一旦抽检不合格，企业将面临罚款且在网进行公示。

尤其在今年，柳州螺蛳粉快速走红，也暴露出一些问题。

好在螺在 6 月与网络主播薇娅合作时，工厂仍处于缺货状态，常规销售途径需要 45 天才能发货，但直播间工作人员要求必须 72 小时发货。全公司人员加班加点，才完成了此次合作，此后主动控制销量。

中柳公司与李子柒合作，网上销量频频“爆单”，产能难以满足。为防止螺蛳粉出现配料少包漏包、品质下降等情况，他们一度将产品下架，进行生产线调整。

“通过互联网红得快，凉得也快。企业在发展的过程中，产品的质量一定不能做出妥协。”倪桃阳说。

“我们有多少原材料，就只能生产出相应数量的产品，绝对不能偷工减料。不能因为没有螺蛳就糊弄人家，拿个骨头熬点骨头汤说是螺蛳粉就卖出去了。”郑俊康说，现在正是市场好的时候，柳州要通过激励政策，引导企业扩大厂房、增加设备、提高产能，扩大生产规模，同时也要淘汰掉一些落后的小企业，扶持大企业。

有人认为，上半年螺蛳粉的逆势上涨，是中国经济有韧性的体现，“螺蛳粉现象”的根本原因，是近年来中国经济结构不断优化调整，为克服疫情冲击起到了关键作用。

但无论如何，美食最终还得回到安全与美味本身。“做得好，市场会回馈，做得不好，市场也会报复，其他品牌都有很多前车之鉴。”郑俊康说。

编辑 黄海波

渔民自发倡议呼吁，我国试行公海自主休渔

本报记者黄薇

8 月 5 日清晨，位于东海之滨的舟山海洋渔业公司码头鞭炮齐鸣，一艘远洋渔船启程出港，前往南太平洋公海。桅杆飘扬的红旗上印有“祝满载而归、一帆风顺、财源滚滚”字样，寄托着渔民们最朴素的期盼。

这是今年第 100 艘从舟山起航的远洋渔船。自从 7 月 1 日起，我国首次在西南大西洋公海相关海域试行为期 3 个月的自主休渔，大量远洋渔船返回国内母港。短暂修整后，他们再次踏上星辰大海的征途。

渔民自发倡议公海休渔

“公海的鱿鱼资源情况每况愈下，再不出手可能远洋无鱼可捕了啊！”从 2016 年起，舟山市万鑫远洋渔业有限公司总经理刘金玉，就在大大小小的行业座谈会上，向行业专家和管理部门提出公海鱿鱼资源养护建议。

刘金玉在远洋渔船上摸爬滚打了 28 年，他说自己的第一条船花了两百万，全部的身家放进去

也只够一半的钱，最后找亲戚朋友借了一圈，才凑够买船的钱。

“那个时候远洋捕捞回报很快，三四年就能回本，所以我才敢放手一搏。”刘金玉说，现在生意越来越难做，过度捕捞导致生物资源衰退，他觉得大家再不联手做点事情，这个行业将没有未来了。

刘金玉和舟山当地多家远洋企业负责人呼吁，希望国家能出台政策，支持远洋渔业可持续发展。今年 7 月 1 日，我国首次公海休渔措施实行，休渔范围为南纬 32 度至南纬 44 度、西经 48 度至西经 60 度之间的西南大西洋公海海域，是我国远洋鱿鱼渔业的主要作业区域之一。

农业农村部渔业渔政管理局要求休渔期间，包括鱿鱼钓、拖网渔船等在西南大西洋公海相应区域作业的所有中国籍远洋渔船，均须停止作业。

浙江省舟山市海洋渔业局远洋渔业处处长张鸿宾表示，根据渔船船载定位系统显示，外媒关注的中国远洋渔船中，确实有 200 余艘为舟山籍远洋渔船，但并非在厄瓜多尔的专属经济区和保护区从事非法捕捞，而是在公海海域进行符合国际海洋捕捞规则的鱿鱼捕捞。

厄瓜多尔附近公海海域，为舟山远洋渔民从事鱿鱼捕捞的主要作业区域之一，捕捞方式与捕捞品种也遵照渔业资源长期可持续利用原则。

“拒绝污名化”，转场严守规则边界

受国际疫情影响，远洋渔船今年上半年在国外港口无法靠泊，大量渔船返回国内修整换班。然而一则“260 余条中国远洋渔船在厄瓜多尔附近专属经济区及公海非法捕捞”的消息，受到国外媒体关注，称这些中国舟山籍远洋渔船，在厄瓜多尔的加拉戈帕斯群岛密集捕捞鲨鱼等鱼类品种，严重破坏当地海洋生态。

浙江省舟山市海洋渔业局远洋渔业处处长张鸿宾表示，根据渔船船载定位系统显示，外媒关注的中国远洋渔船中，确实有 200 余艘为舟山籍远洋渔船，但并非在厄瓜多尔的专属经济区和保护区从事非法捕捞，而是在公海海域进行符合国际海洋捕捞规则的鱿鱼捕捞。

厄瓜多尔附近公海海域，为舟山远洋渔民从事鱿鱼捕捞的主要作业区域之一，捕捞方式与捕捞品种也遵照渔业资源长期可持续利用原则。

张鸿宾还提到，当渔船靠近厄瓜多尔专属经济区 1 海里左右的位置时，农业部即会对渔船发出警告，并要求省级渔业主管部门立即通知

渔船远离。

农业农村部渔业渔政管理局相关负责人表示，针对鱿鱼渔业将继续严厉打击非法、不报告和管制渔业活动，建立起公海鱿鱼资源养护与管理的一系列科学规范措施，为全球公海鱿鱼渔业可持续发展做出努力。而对于我国其他的公海渔业类型，也将在相应的区域渔业管理组织框架内，不断强化渔业资源的监测与调查，扩大国际和地区合作，促进相关公海渔业资源的可持续利用。

每艘远洋渔船都有坚强后盾

中国已成为全球海洋渔业大国。首次公海自主休渔，是我国针对尚无国际组织管理的部分公海区域渔业活动采取的创新举措，是全球第一次在公海提出自主休渔养护的国家行为，能推进国际公海渔业资源科学养护和长期可持续利用，对我国参与国际海洋治理具有里程碑意义。

浙江省农业农村厅渔业渔政处督查专员胡建华提出，全球渔业绿色发展理念已达成共识，国家在远洋渔业管理上越来越严苛的政策，会

倒逼整个行业进行洗牌，遵从国际规则、守法合规的远洋渔船已成为我国远洋行业的主流队伍。

舟山宁泰远洋渔业有限公司总经理余谦超说，“过去一些中国渔船非法捕捞被抓，给了我们一个很大教训，不要违规作业、不要进入别国的专属经济区和保护区，已经成为公司上下的共识，这既是对渔民自身安全负责，也是对中国的国际形象负责”。

远洋渔船又被称为“海上流动的国土”，平大荣远洋渔业集团有限公司总裁倪冰一表示，由于国家国力的强大，中国在争取公海渔业资源和配额的过程中，话语权也在不断提升，“绝大多数中国企业，不是想捞一网鱼就不干了，我们都想在这个行业持续做下去，因此我会反复跟船长、船员强调规则意识、遵守国际法规，只有自己企业做好了，国家才有去谈判、争取话语权、维护本国企业权益的底气”。

倪冰一说，“祖国是每一艘远洋渔船的坚强后盾”。“中国”这两个字给企业赋能很多，其他国家认为有这么大的国家在背后，中国企业的履约诚信能力值得信赖。

编辑 刘婧宇