



内江蜜饯。摄影 王斌

6月29日,内江首次以“中国甜食之都”形象亮相第十九届中国西部国际博览会,汉安糖草、黄老五、金四方果业等30户甜食企业,带着200多个种类的展品,势必要让在场的观众甜到心坎里。

内江“甜味”悠长,隋唐时就有种植甘蔗的记载,清代时同福建、台湾并称全国三大糖业基地,民国初期糖产量占全川70%、全国48.46%。1957年日均榨蔗达2840吨,为全国之冠,“甜城”由此载入《辞海》。上世纪90年代,受到成本、市场、技术等多重条件限制,内江糖业逐渐淡出历史舞台。

6月18日,内江被中国食品工业协会正式授予“中国甜食之都”称号。一个多月前,省委、省政府下发《关于支持川中丘陵地区四市打造产业发展新高地加快成渝地区中部崛起的意见》,明确提出支持内江建设成渝发展主轴产业强市和区域物流枢纽。面对新的荣誉和机遇,内江如何立足地方特色食品产业,再续昔日甜城辉煌?

## 从“全国之冠”到“再续辉煌” 内江还能有多“甜”?

### 蜀中策 川中崛起调研行

#### 甜城记忆 两度兴衰,从高光走向没落

“糖坊”“漏棚”“内江糖厂”是内江老工业基地的辉煌印记;“蜜饯”“桔红”“冬条”是无数内江游子的乡愁记忆。

6月28日,内江市委党史地方志研究室主任申福建为记者分享了他对内江糖业历史的梳理和研究。

台湾甘蔗专家骆君骥所著的《甘蔗学》认为,唐代贞观年间,芦蔗这一优良甘蔗品种就随佛教从印度经拉萨、成都传播到内江,并一直是内江独有品种。同时传入的还有甘蔗制糖技术。相传在唐代,内江就开始逐渐用蔗糖代替蜂蜜来浸渍果品,制成色鲜味美的蜜饯。到了宋代,内江更是大面积种蔗制糖。

明末清初,四川遭受战乱、天灾及瘟疫,人口锐减,耕地大量荒废,甘蔗几近绝种,内江也不例外。一直到康熙五十五年(公元1716年),福建人曾达一带着两个制糖匠人挑着蔗种入川,开始种蔗制糖。此后,内江人争相种植甘蔗,种植范围迅速扩散到沱江流域的资中、资阳、简阳等地。

之后,内江糖业迎来了三个高光时期,第一个是清末民初,各地糖坊、漏棚3000多家,当时就有“三里一糖坊,五里一漏棚”的说法。第二个是抗战时期,内江成为全国的产糖中心和基地,1939年,榨木酒精厂日产酒精10吨,居全国第一。第三个是上世纪50年代,建成了我国第一家自行设计、自制设备、自行施工、日榨甘蔗1000吨的内江糖厂。

上世纪90年代初,内江糖业陷入困境,逐渐失去竞争力。一是由于内江纬度日照等自然条件先天不足,甘蔗品质不佳产量低,缺乏竞争力;二是国家放开了甘蔗收购价格,但没有放开糖的价格,制糖企业成本上升利润下降;三是机械化制糖原料不足,设备利用率低;四是新品开发不够,没有跟上人们观念的转变,蔗糖逐渐被人们抛弃。

1992年以后,内江糖业渐渐淡出人们视线。

#### 甜城品牌 创新赛道,转型升级迫在眉睫

深厚的甜文化孕育了内江工业精神、工业文明,也孕育出了内江地方特色食品产业。

2016年,内江市成功注册“甜城味”商标9大类101种,涵盖粮油、畜禽、水产、果蔬、酒水饮料等各类食用农产品及其加工品。如今,“甜城味”区域公用品牌早已入选四川省公开推介的十大品牌,有200余家企业使用



6月18日,“中国甜食之都”共建启动仪式暨内江地方特色食品产业发展推进会在内江举行。  
本报资料图片

黄老五花生酥生产车间。摄影 王斌

“甜城味”商标。

6月15日,记者来到威远县镇西镇食品工业园区,园区内的黄老五花生酥、金四方无花果制品久负盛名,两家企业同样面临着生产淡季、甜食遇冷的问题,不得不在创新中寻找新的赛道。

2008年成立的黄老五食品股份有限公司,经过不断地发展壮大,已经成为了家喻户晓的品牌。每年中秋节到次年春节,因为走亲访友的机会多,所以是公司生产旺季,而眼下正处于淡季。

6月15日上午,记者走进生产车间,只有花生酥、米花酥等少量生产线在运转。而旺季的时候,5个车间30条生产线都是24小时满负荷生产。当晚8点,在某短视频平台直播间,黄老五的妻子万郁全情投入地为粉丝介绍自家的产品,但不是花生酥,而是预制菜。原来,2022年,万郁成立了四川花生嫂食品有限公司,推出了黑山羊羊肉汤、鲜拌跑山鸡等预制菜产品,受到市场好评。

“邻居”四川金四方果业有限公司董事长游勇也在忙着推新品,他打开手机里的新产品包装设计图片,对记者说:“今年我们准备推出无花果阿胶燕窝银耳羹、无花果山楂条、无花果原浆液。”

当天,这家以无花果种植加工起家的企业却在忙着加工柠檬冻干。“只加工无花果,企业吃不饱。”原来,无花果季节性太强,储存量也有限,没有新鲜

无花果可以生产的季节,企业不能满负荷生产,自然影响发展。所以,这几年金四方还发展了柠檬、桑葚、红薯等果蔬加工。

#### 甜城机遇 区位优势,剑指五百亿元产业集群

悠久的糖业历史、丰富的制糖经验、适宜的气候条件以及四通八达的区位优势,为内江这座城市再续甜城辉煌带来了无限可能。

2022年,内江市“甜味+”规上工业企业有75户,实现工业总产值155.9亿元。产业涵盖谷物磨制、屠宰及肉类加工、果蔬和坚果加工、糖果巧克力及蜜饯制造、酒类制造、精制茶、饲料加工、玻璃制品制造等14大类、22小类。

2022年底召开的内江市委八届五次全会提出,要深挖甜城文化,打造“中国甜食之都”。自此,内江开始正式“起笔”,全面续写这篇以“甜”为主题的宏大“文章”。

为要做好要素保障,当地相继出台了《内江市工业倍增计划行动方案》《内江市发展“甜味+”食品产业实施方案(2023—2030年)》和《关于加强要素保障促进工业强市的实施方案》等政策文件,系统谋划产业发展和服务保障工作。推行“一县一园”和“一园一主业”发展模式,占地约12平方公里的6个食品专业园区快速发展。

今年5月,省委、省政府下发《关于

支持川中丘陵地区四市打造产业发展新高地加快成渝地区中部崛起的意见》,不仅提到了“支持内江打造中国甜食之都”,还提到了“支持罐头饮料、休闲食品等产业发展”,这无疑是一个利好的新信号,催人奋进!

紧接着,6月25日,内江市委八届六次全体会议审议通过了《中共内江市委关于加快建设现代化产业体系助推成渝地区中部崛起的决定》。围绕“加快建设成渝发展主轴工业强市”的目标,内江确定了发展“页岩气+”“钒钛+”“甜味+”“装备+”以及电子信息和生物医药六大产业的实施路径。

剑指500亿元的产业集群,“甜味+”将着力构建以“甜品”“甜饮”“糖果”“甜菜”为主题的食品产业体系,推动食品产业标准化、深度化、规模化发展,打响“中国甜食之都”品牌。

#### 甜城突围 “甜”是基因,“+”什么是关键

机遇与挑战并存,放眼全国,相比“中国糖都”广西崇左市和我国“第一甜县”湛江市遂溪县,内江的甘蔗种植面积和蔗糖产量还有一定差距。而且内江现有的食品加工企业并不多,甜食产业的带动性和黏合度也并不高。如何突围?“甜味+”什么才是关键。

“甜”是基因,“+”是骨血。内江市经信局相关负责人强调,发展“甜味+”产业是发展以甜味食品为支撑,以特色农产品加工为重点,以配套产业为补充的食品加工业。一是加出特色,打造特色鲜明、富含内江元素的“甜城味”工业美食体系。二是加强融合,着力推动一、二、三产业深度融合。三是加入配套,不仅要发展传统食品产业,同时要培育发展玻璃陶、包材等配套产业,延伸产业链。

种蔗、制糖是一、二产业融合发展的典型模式,那如何与第三产业深度融合呢?内江师范学院党委宣传部部长张红扬教授建议,要做好“甜味”农业文化遗产新文章,创新探索“中国甜食之都”富民惠农增收新路径。例如,面向全国举办常规性的“甜味”农业文化遗产大会和“甜味+”产业丰收庆典,打造“甜味”农业文化遗产地优质品牌,制定出台保护发展支持政策,讲好“甜味”农业文化遗产故事。

从内江糖业历史中,申福建也得到了一些启发。他认为,发展甜味食品产业要适应时代要求,结合市场需求,加强对内江甜食的技术革新,打破人们对甜食的抗拒心理,生产推出符合大众需求、老少皆宜、健康美味的甜味食品。接着就是要选好引爆点,通过线上线下宣传,提高产品知名度和美誉度,让世界爱上“内江甜”。

“食在中国,味在四川,甜在内江”。“内江甜”,不仅仅是一种味道,更是一种感觉、一种记忆、一种享受。

华西都市报·封面新闻记者 黄晓庆