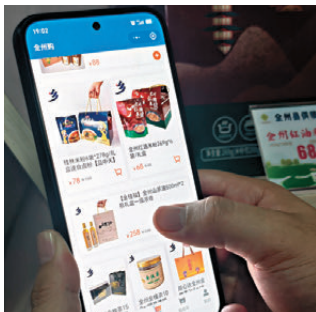




編者按

長征，是中國共產黨領導工農紅軍寫下的壯麗史詩，亦是中華民族偉大復興歷史進程中的巍峨豐碑。烽火遠去，初心如昔。時值紅軍長征勝利90周年，香港文匯報推出「紅色沃土」系列報道，深入走訪長征途中多個節點城鎮，見證特色產業脫胎換骨，社會發展日新月异，長征精神的種子已經深植紅色沃土，開花結果，煥發出時代新氣象。



◀「全州購」平台上已有10多家企業入駐，涵蓋米粉、農產品等多個品類。香港文匯報記者曾萍 攝



● 如今的米蘭香已是廣西生產規模領先的乾米粉智能工廠，13條全自動生產線馬力全開。香港文匯報記者曾萍 攝

廣續軍民守糧支前情

廣西全州煉成乾米粉百億產業鏈

迎難而上攻堅蝶變「粉鄉」

九十餘年前，湘江戰役腳山鋪阻擊戰在廣西全州才灣鎮打響，這片素有「桂北糧倉」之稱的土地，見證了軍民同心守糧支前的崢嶸歲月。如今硝煙散去，在這片土地上，從一根米粉延伸出的產業鏈，正成為鄉村振興的新支撐。全州以才灣鎮為切片，書寫了一個鎮的產業蝶變史；以「非對稱競爭」為路徑，不做網紅做「幕後」，抓住乾米粉原料供應這一B端咽喉，成為螺螄粉、新疆炒米粉、南昌拌粉的「供應鏈中心」。

才灣鎮，既是湘江戰役的重要戰場，也是全州乾米粉產業發展的核心承載地。如今，依託百萬畝良田資源，當地打造自治區級粉業特色小鎮，完善產業配套，推動傳統米粉從家庭作坊走向現代化生產。在桂林全州米蘭香食品有限公司，米粒經過浸泡、磨漿、脫水、成型、烘乾等工序，變成銷往全國的乾米粉。

目前，全州擁有乾米粉加工企業51家，年總產量32萬噸，佔據全國35%以上的市場份額，成為名副其實的「廣西乾米粉之鄉」。

●香港文匯報記者 曾萍 廣西報道

2000年，桂林全州米蘭香食品有限公司總經理汪麗從一間家庭小作坊開創創業路。彼時的生產場景至今仍歷歷在目：一台簡易機器，米粉垂直落下後全靠工人手持剪刀裁切，再用竹竿挑起晾曬，烘乾只能靠煤火加溫，日產僅一兩千斤，品質完全「看天吃飯」，雨季發霉、斷條是行業常態。2007年米蘭香正式註冊成立，汪麗團隊率先拿下磨漿米粉技術專利，把傳統「乾粉粉碎加水揉製」的粗放工藝，革新為淘米浸泡、磨漿脫水的精細化生產，米粉光澤度與爽滑口感實現質的飛躍，也拉開了企業持續技改的序幕。

持續調整工藝促產業升級

對於汪麗而言，產業升級並不是一次完成的跨越，而是在一次次試錯中摸索出來的。她至今記得2013年的那次技術調整。為了提升生產效率，企業嘗試更換設備，但由於工藝匹配問題，生產出的米粉出現斷條、糊湯等質量問題，短短幾個月內退貨1,200噸，企業損失700萬元。「真的哭到沒有眼淚。」但經歷陣痛後，企業重新調整工藝，把生產線改回適合自身產品特點的模式。

全自動產線 乾米粉日產60噸

如今的米蘭香已是廣西生產規模領先的乾米粉智能工廠，13條全自動生產線馬力全開，乾米粉日產達60噸，數控化升級讓生產效率提升25%，產品合格率高達95%；同步建成30萬級無菌鮮濕米粉車間，突破半乾米粉半年保鮮技術。其產品如同「母粉」，可適配新疆炒米粉、南昌拌粉等各類餐飲場景。面對網紅螺螄粉的賽道熱度，汪麗始終保持清醒，堅持深耕B端原料供應，做全國餐飲品牌的

「幕後糧倉」。

也正是在一次次突破中，才灣鎮的米粉產業逐漸形成規模。如今，全州乾米粉企業不再只是生產者，而是成為全國米粉消費市場背後的供應鏈力量。

紅軍曾夜宿祠堂不擾民

在汪麗心裏，企業能一步步走到今天，離不開這片紅土地的精神滋養，她的家族本就與紅色歷史深度交織。她的家鄉才灣鎮，是湘江戰役的重要發生地之一。她的祖輩更是革命親歷者：爺爺是桂北游擊隊員，爺爺家中六兄弟，有兩人犧牲在湘江畔；外公曾跨過鴨綠江抗美援朝，九死一生歸來。汪麗介紹，紅軍長征經過全州時，曾進入她所在的村莊，在當地祠堂短暫停留。當年村民中，也有人跟隨紅軍隊伍踏上長征路。關於紅軍夜宿祠堂、不擾民離開的故事，在當地一直流傳。

「小時候經常聽老人講這些紅軍故事。」汪麗說，湘江戰役留下的不只是歷史記憶，更是一種面對困難不退縮的精神力量。從傳統作坊到智能工廠，從一次次設備升級到技術攻關，企業的發展過程並非一帆風順。「不怕苦、不怕累，不怕失敗，面對困難不斷攻堅克難，久久為功。」在汪麗看來，這與紅軍長征精神有着相通之處。

產業做大之後，汪麗也希望讓更多村民共享發展成果。目前，米蘭香通過就業崗位、土地流轉、訂單收購等方式帶動周邊群眾增收。企業每年吸納約百名群眾在家門口就業，並通過水稻基地建設，與農戶合作發展訂單農業。在她看來，當年全州百姓冒死送糧支援紅軍，守的是革命的希望；如今她扎根糧食產業，帶著鄉親們把米粉產業做起來，守的是鄉村振興的未來。

城市名片(單位:人民幣)

城市名稱	全州
人口規模	84.3萬人(桂林市面積最大、人口最多縣)
農業資源	糧食播種面積超110萬畝、年產量39萬噸；國家地理標誌產品6個；金槐種植30萬畝、年產值超11億元
主導產業一	生態食品加工 米粉加工企業40家，年產優質乾米粉50萬噸以上，佔全國市場份額30%以上
主導產業二	輕紡鞋業製造 賜佳鞋業年產值9.5億元，帶動10餘家製鞋企業集聚，年產值達15億元

來源：2025年全州縣政府公開數據

血戰兩晝夜 腳山鋪阻擊破敵封鎖



●腳山鋪阻擊戰舊址。網上圖片



●發生在全州才灣鎮的腳山鋪阻擊戰，是湘江戰役中規模最大、紅軍傷亡最多的阻擊戰。網上圖片

史海鉤沉

1934年11月25日，中央紅軍從湘桂邊界的永安關、雷口關陸續進入廣西。至12月13日，中央紅軍在廣西境內歷時19天，途經今灌陽、全州、興安、靈川、資源、龍勝六縣。其間，中央紅軍在湘江兩岸的灌陽縣、全州縣、興安縣地域，同國民黨軍苦戰五晝夜，打響新圩、腳山鋪、光華鋪三大阻擊戰，最終從全州、興安之間強渡湘江，突破國民黨軍第四道封鎖線，粉碎了蔣介石圍殲中央紅軍於湘江以東的企圖。渡過湘江後，中央紅軍已由出發時的8.6萬餘人銳減至3萬餘人。

「三年不飲湘江水、十年不食湘江魚。」那是一部何其悲壯的英雄史詩。

發生在全州才灣鎮的腳山鋪阻擊戰，是湘江戰役中規模最大、紅軍傷亡最多的阻擊戰，紅一軍團在此血戰兩晝夜，以巨大傷亡遲滯湘軍南下攻勢，為中央軍委縱隊和後續部隊渡湘江贏得了關鍵時間窗口。作為「桂北糧倉」，全州群眾冒着風險籌糧支前、掩護傷員，為紅軍長途轉戰提供了關鍵支撐。

數字農田提產減損 稻田長出「定製米粉糧」

特稿

一粒米，經過加工變成米粉；而一條米粉產業鏈，也正在反向改變一片稻田的生產方式。在全州，過去農戶「種什麼、怎麼種」更多依賴經驗，如今隨着米粉產業發展，稻田開始按照企業需求「量身定製」。通過「米粉專用稻+企業訂單+共享智慧育秧」模式，全州推動水稻種植從分散化走向標準化，讓農業生產與產業需求精準銜接。

2019年，全州縣開始推廣米粉專用稻。廣西德沁現代農業發展有限公司負責人、全州縣種糧大戶陳貴玉成了第一批「吃螃蟹」的人。與普通食用大米不同，米粉專用稻直鏈澱粉含量更高，出粉率和筋道度都更好。推廣初期農戶顧慮產量低、銷路難，陳貴玉的辦法很簡單：自己先種，種出效果讓老百姓看。第一年畝產突破500公斤，大家就跟着種了。如今，他的早稻畝產好的能到600公斤，遠高於普通農戶的450到490公斤。

「手機一點就完成管理」

更大的變化發生在田間管理上。陳貴玉打造了廣西首個5G智慧農業基地，建成共享智慧育秧中心，鋪設、播種、覆土全程自動化作



●無人機施肥、5G智慧農業等新技術的應用，讓稻田的畝產提高，損耗率下降。圖為無人機為米粉專用稻稻田施肥。香港文匯報記者曾萍 攝

業，秧苗出苗率與整齊度大幅提升。田間布設環境監測、蟲情測報設備，與氣象部門數據互通，水肥管控、病蟲害防治、收割農時均可通過數字平台精準調度。糧食畝產提高8%，損耗率下降5%。「手機一點就能完成管理，既節約人力，也減少化肥浪費。」陳貴玉說。

「以前種田，最擔心的就是產量和銷路。」在全州種植戶陳玉貴看來，農業生產要發展，不能只盯着田裏的一季收成，更要融入產業鏈。過去，農戶種植水稻品種選擇較為分散，品質與加工企業需求之間存在差

距。隨着全州乾米粉產業發展，企業開始向上游延伸，通過訂單農業方式，引導農戶種植適合米粉加工需求的專用品種。「企業需要什么樣的米，我們就按照標準種什麼米。」陳玉貴說。

從一粒稻穀到一根米粉，產業鏈正在重新連接。在這片經歷過烽火歲月的土地上，紅色精神正以新的方式延續。全州將傳統農業與現代產業融合，讓一粒米從田間走向產業，讓農民從「種糧人」變成產業發展的參與者和受益者。

「紅綠共生」拓海內外市場

從紅色景點觀光打卡到特色產品消費轉化，全州正探索「紅色資源+特色產業」的融合路徑，走出「紅綠共生」的特色產業發展之路。當地跳出「景區賣特產」的淺層模式，以紅色IP為流量入口，以乾米粉、金槐系列特色食品為產業承接，讓一碗米粉、一份特產成為串聯紅色歷史記憶與現代消費需求的紐帶，借助「全州購」等電商平台與跨境物流網絡，推動地方特色產業邁向更廣闊的市場。

在「全州購」電商平台線下展廳，紅油米粉、金槐茶、不花魚等全州特色農產品琳琅滿目。在「全州購」電商平台負責人馬斐看來，紅色旅遊不僅帶來了遊客流量，也為本地特色產品提供了展示窗口。「遊客來到全州，不僅是參觀紅色景點，也希望帶走具有地方特色的伴手禮。」據馬斐介紹，在「全州購」平台上，目前已有10多家企業入駐，涵蓋米粉、農產品等多個品類。目前，相關產品主要銷往廣西、廣東等地區，同時覆蓋江浙滬、北京等地，並通過淘寶、蝦皮等第三方平台發往美國、馬來西亞等海外市場。

紅色旅遊帶來的消費熱度，也正在反哺米粉產業升級。除傳統乾米粉外，當地企業深挖「中國金槐之鄉」30萬畝種植資源，拓展特色產品矩陣。桂林原心達生物科技有限公司總經理蔣愛民從東莞返鄉創業，針對早年金槐滯銷、附加值低的痛點，帶領團隊反覆調試配方，攻克金槐與米漿融合色澤不均、口感違和等工藝難題，首創金槐紅油米粉，推出金槐茶、槐花酥等藥食同源產品，還牽頭制定相關生產標準。這些兼具地域特色與康養屬性的產品，成為遊客青睞的伴手禮，也為全州乾米粉產業開闢了差異化發展賽道。