



“国民美食”沙县小吃自闽中山区出发,从小作坊到大工厂,从提篮小卖到连锁经营,从走进城市到走向国门。凭借对“标准化、连锁化、产业化、国际化、数字化”的探索,沙县小吃产业不断发展壮大。

小吃不小,闯出幸福好味道

走进福建省三明市沙县区夏茂镇俞邦村,浓浓的烟火气迎面而来。村中千年古樟树下,新鲜出炉的烙粿散发着艾草的香气,漂在锅中的油饼发出“滋滋”的响声,与捶打肉馅的声音一同“吆喝”着。小吃街里,遍布着美味可口的沙县小吃扁肉、拌面、蒸饺、炖汤……

俞邦村的老村支书俞广清回忆,30多年前,村里地少人多收入低,村民都着急怎么才能脱贫致富。“偶然得知有人挑着扁担在城里卖小吃赚了大钱,村民的思路一下子就放开了。”

20世纪80年代末至90年代初,在村党支部的带领下,村民走出山门,到福州等地尝试经营沙县小吃。越来越多的村民赚回了第一桶金,在家盖起了新房,俞邦村也因此被称为“沙县小吃第一村”。

自此,沙县人开始大规模去往全国各地经营小吃、开拓市场。

“随时都有人来吃饭,所以我们很早就要起床买菜,累了就轮流睡一会儿。”俞邦村村民张秀姬说,20多年前在上海开小吃店时,每天凌晨四点半起床,晚上十点半收工,这也是众多沙县小吃店主的常态。

披星戴月的奋斗中,沙县小吃“一元进店、两元吃饱”的口碑逐渐为人熟知,其物美价廉的特性广受欢迎。

敏锐地观察到沙县小吃发展潜力,地方政府开始加强研究培训,并将小吃作为支柱产业发展,成立小吃办等机构,为小吃业主“闯出去”一路护航。

星光不负赶路人,沙县人用诚信、勤奋和坚韧闯出了美好生活。沙县小吃已带动就业30万余人,当地农村居民人均可支配收入由1997年的2805元增长到2021年的近24000元。“年收入二三十万”“村里一栋楼,城里一套房”,说起小吃带来的变化,沙县人的脸上写满了幸福和自豪。

敢闯敢拼的沙县人,将沙县小吃带到了全国各地,也为沙县小吃的连锁化、产业化奠定了坚实基础。如今,当地人致富的“制胜法宝”,又成为助推乡村振兴的重要力量。

2019年,张秀姬听说家乡为了大力发展沙县小吃,建了一条“寻根追味”小吃街,便回到俞邦村,在家门口经营沙县小吃店。

眼下,俞邦村正大力挖掘“沙县小吃第一村”品牌优势,突出产业融合,延伸打造沙县小吃原材料特色种植基地,提升小吃产业的附加效益……良好的乡村治理环境为产业发展打下坚实基础,村民的收入也越来越可观。

从走出山门到走向世界：沙县小吃的成功之道

“千锤百炼”,成就民生大产业

在沙县庙门扁肉第三代传承人王盛滨的记忆中,曾经的沙县小吃,只是一门养家糊口的手艺。

“小时候觉得开小吃店不够体面,现在小吃成了产业,沙县人走出去别人都竖大拇指。”王盛滨说。

近年来,沙县持之以恒培育“小吃大产业”,依靠现代化创新手段,沙县小吃“四大金刚”的制作方法均实现了升级:扁肉可以依靠机器自动捶打,拌面用上了自动捞面机,蒸饺来自中央厨房统一制作和配送,炖罐汤可用半成品材料制作。高强度劳动已成为历史,生产成本大幅降低。

“以前手打三到四斤肉馅,要50多分钟,现在用机器打馅,十分钟就能完成,既提高了效率,也保证了肉馅的新鲜度和韧劲。”王盛滨说。

千锤万打更坚韧,是制作扁肉馅的诀窍;历经千锤百炼的沙县人,始终“以创新为第一动力”,使沙县小吃在面临深刻变革时能不断“破圈”发展。

2015年,沙县正式成立沙县小吃集团,采用现代餐饮的管理经营模式,统一了商标、服装、店面装修和产品标准,并逐步推广中央厨房生产模式。

福建省三明市沙县区委书记吴健成介绍,政府对沙县小吃的产品定位、食品安全等多方面都进行了标准化管理,原材料加工、半成品生产的小作坊已升级为现在的大工厂。

去年,国务院公布第五批国家级非物质文化遗产代表性项目名录共185项,沙县小吃制作技艺上榜。

走向国门,引领风骚再出发

近年来,三明市出台相关政策,从加快推进“沙县小吃”国际商标注册工作、支持沙县小吃集团积极参与国际合作、推动沙县小吃旅游文化节等多方面发力,帮助沙县小吃走向国门,参与国际竞争。

落户美国的第一家沙县小吃店营业不到3小时即销售一空、日本东京的首家沙县小吃店开业5小时销售收入超过10000元人民币、一条介绍沙县拌面的海外网站视频获得26万观看和数万点赞,沙县小吃这一“街头小店”在许多国家和地区受到热捧,不少海外民众称赞中国美食“极富创造性”“别具风味”。在海外“走红”的沙县小吃,正成为传播中国美食、文化的窗口。

目前,全球66个国家和地区有沙县小吃门店174间,沙县已向72个国家和地区申请注册“沙县小吃”商标。

在一系列政策支持下,越来越多年轻人加入到沙县小吃产业的队伍中来,在“标准化、连锁化、产业化、国际化、数字化”的探索中,沙县小吃不断“破圈”,在更大的舞台上继续发展壮大。(据新华社报道)



这是2020年11月23日拍摄的三明市沙县夏茂镇“沙县小吃第一村”俞邦村风貌(无人机照片)。摄影/新华社记者 姜克红