



为小吃制定标准是需求还是噱头？

文 / 张 硕

前不久，一则枣庄市场监督管理局拟发布《枣庄菜煎饼加工制作规范》的通知引爆了网络。很普通的平民美食、地方特色，确实有着不错的市场价值，但为此指定一个标准规范是否有必要，引起了很多网友的讨论。

有人认为，保持地方美食特色和质量确有必要，但也有人认为没有必要对如此大众化的食品做

出规范。但大家公认的一个难点是，这样的标准规范，实施起来确有难度。

近年来，类似的“标准”并不罕见。2018年，天津市餐饮行业协会发布《天津地方传统名吃制作加工技术规范天津煎饼馃子》团体标准。2016年，广西省柳州市发布了柳州螺蛳粉地方标准。西安曾发布肉夹馍、牛羊肉泡馍、葫芦头泡馍、biangbiang面、蓝

田荞面饅饅的标准，洛阳发布过牛肉汤的标准。这种标准的发布，几乎每一次都伴随着热议。

大众化的食品“被标准”，究竟是客观需要，还是自讨没趣？

摊主认为“管得太宽了”

枣庄市场监督管理局拟发布的《枣庄菜煎饼加工制作规范》包含多方面内容，比如在原料选用方面，要求小麦、大豆、玉米、小米等符合 GB 即国家标准；制作流程中提到了煎饼皮的加热的具体温度为 180℃~200℃，时间为 50s~60s；煎饼的温度 200℃~220℃、时间 300s~420s。虽然是“标准”，但其中也有不少含糊的词语，比如“根据个人口味按一定比例加入加工好的各类面粉”、“待菜馅五成熟后”、“至煎饼皮两面金黄”等。

有诸多媒体在当地进行了实地探访。在一些视频中，可以听到菜煎饼的摊主们已经得知这个消息，并且在聊天中表示有关部门“管的太宽了”、“闲的”。还有的摊主表示，自己做菜煎饼，整个过程都是跟随者长辈、同行的传授，对于具体用料，不同的人确实可能存在不同的做法，因此很难有一个“标准”可循。

众多类似标准难以推行

早在十多年前，北京的一些协会曾经打算制定过部分小吃的标准，据当时的报道，以烧饼为例，标准除了规范用料、口味等特征外，甚至还要写明烧饼具体要分多少层。这个消息当时就引起了热议，有反对者认为，中餐小吃乃至传统中餐不同于洋快餐的魅力之一，便在于一些操作时的差异带来的变化。

纵观这些年产生的类似标准，几乎无一例外地难以实施。枣庄市场监督管理局很快就表示，这一标准并不强制使用。与之类似的，天津煎饼馃子的

标准写到“直径 38~45cm 的圆形均匀薄饼”、“建议在两个小时内食用”。

但天津市餐饮行业协会煎饼馃子分会宋冠鸣表示，“团体标准属于推荐标准，虽然不是强制执行标准，但把煎饼馃子技术和配方公开告诉大家后，只要从业者遵从标准，成本不会增加，味道正宗好吃，生意肯定会更好。今后会在全市树立一批标准样板店，起到引导示范作用，以提升行业的整体水平，扩大天津煎饼馃子的影响力。”

2015 年西安市发布的肉夹馍的制作规程，内容包括肉夹馍中使用的白吉馍需要“取 110 克面剂用纺锤形擀面杖擀制成直径约 11.5 厘米、厚度 2 厘米的圆形馍坯”，同时，制作腊汁肉时，新鲜生猪肉前腿、后腿、肋条的比例是 3 比 4 比 3，肥瘦比例是 3.5 比 6.5，腊汁肉成品质量应是“肉色泽红润、软烂醇香”，出肉率是“每 100 公斤净猪肉，可出 55 公斤腊汁肉”。但实施中有相关部门工作人员解释，“推荐性的标准，不是强制性的。”

“难道要让每个摊主都带着精确的秤、锅内温度计来做煎饼？”网友的一句话，道出了“标准”最尴尬之处。



“标准”常见被批评

针对此次枣庄菜煎饼的标准，网上已有不少讨论。很多网友对此嗤之以鼻，“这还让不让人吃饭了”、“纯属没事儿找事儿”，甚至还有更难听的话。

“我自己家里就做菜煎饼，从小到大几乎每个星期都吃，有时候甚至顿顿吃、连续吃。不仅从来没有那么吹毛求疵地追求温度火候，里面的各种配菜也是根据时令来。冬天卷点儿土豆萝卜，一样叫做菜煎饼。现在给菜煎饼制定个标准，我倒是要问问，我家做的不符合标准，那么我算是吃啥长大的？”一位网友在评论中调侃到。

连《光明日报》都对此发表了非常理性的评论。煎饼摊规模小、流动性强，对这样的市场主体进行标准化推进也存在难度；中国美食文化的丰富，不在于制作流程的标准和严格，而是充分为多样化提供了足够的空间；人们的舌尖，总会存在着口味上的差异，或许自己楼下的那家煎饼摊，没有严格的制作标准，全靠老师傅多年来的经验积累，味道才是最深刻的。人们对美食的评价，也不是从食材是否满足国标，温度和制作时长是否合规来考量的。对美食进行规范化要求，实际上忽略了市场需求的变化。评论建议在这方面，相关部门不妨给市场提供更大的空间。



标准化是快速发展的需要

另一个不能忽视的现象是，如今很多地方平民美食，并不止出现在当地的集市或街边。在电商网站上搜索，无论是“螺蛳粉”还是“菜煎饼”，都能找到不少卖家。其中有些卖家的产品为“自家遵循土方法制作原汁原味”，也有的卖家展示了自己的食品加工流水线，复杂的看上去甚至与规范的食品厂无异，简单的则是配合工人在滚筒上快速摊煎饼。

“我们有自己的‘标准’，得让您每次吃到的味道都一致嘛。”一位卖家说，“您看图片里，我们使用的原料都是名牌的粮油，配比都是计算过的。”从配料到操作时间、温度全都有方法遵循，这倒是颇像枣庄市场监督管理局的规范。“这么做当然是扩大生产的需要。”卖家解释说。在不少店里都能看到，这种“标准化生产”带来的更大产能、更稳定的质量，这些也都是卖家宣传的重点。

“真空包装、冷冻运输。您回家稍微加热，根据喜欢的口感可以使用饼铛或者微波炉。”另一位菜煎饼卖家说，“比您在街边吃现做的菜煎饼还好吃，更重要的是，您吃着放心。您看我们这生产条件和卫生水平，不是那街边小摊儿能比的。而且我们的选料也更考究，街边给您用半蔫的菜，吃也就吃了；我们的菜煎饼生产出来到您家里可能路上还得有两三天，到您手里您打开一看，各种菜还都很新鲜，这就是品质。”

与之类似的还有很多地方食品，无论是肉夹馍、天津煎饼甚至如同方便面的四川担担面、北京炸酱面，都有店家以“标准化生产”作为卖点之一。“往远了说，咱要是想把这些美食做大，那不能是小作坊生产。制定一个标准，包括卫生、用料、流程、工作人员管理等等，对一个专业的企业来说当然是必要的。”

无一例外包含食品安全

无论是在枣庄的菜煎饼标准中，还是在之前发布的一些标准中，都包含了一些有关食品卫生与安全的要求。枣庄菜煎饼标准中，原材料使用符合相关国家标准的产品，本身就是对食品安全的规定；枣庄市市场监管局之前也曾回应称，制作菜煎饼标准是为了提升食品安全水平。

“枣庄菜煎饼是枣庄当地特色小吃之一，是老百姓比较喜欢的特色小吃之一，平常的生产加工量比较大，与老百姓的食品安全息息相关，我们制定这个标准的目的和初衷，就是为了提升老百姓的食品安全的水平。让老百姓吃上更加放心的菜煎饼。”

柳州的螺蛳粉标准，则是少有的强制执行的标准。不过它并不针对餐饮行业，而是对包装食品的螺蛳粉必须强制执行。虽然其中也规定了一些用料方面、可能具有口味区别化的内容，但也有大量内容参照了《食品安全法》等与食品卫生相关的规定。

为街头常见的大众美食指定标准，这一想法面临着难以落实到边边角角的尴尬。无论是煎饼、菜煎饼还是螺蛳粉、肉夹馍，此类地方小吃流行的一大原因，就是制作方便，因此摆摊的商贩在街角、村落中遍布足迹，数量可观，市场监管部门难以做到对每一处商贩都进行调查管理。制作流程导致的口味区别，可以由市场去选择；但食品卫生既然有了标准，那么做到有力监管，应该是市场管理部门应尽的职责，否则我们就无法责备很多网友嘲笑般的评论。■

