

沙县小吃：藏富于民的产业奇迹

文 / 项开来 林超



自唐宋时期由中原地区传入闽中沙县，到如今 8 万多家门店遍布全球 60 多个国家，在这上千年的时间跨度里，沙县小吃走出了一段荡气回肠的历史。

近日，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。来自山区一隅的地方小吃，当初是如何借着改革东风勇闯天涯，如今该如何踩着新时代的节奏“引领风骚”，这其中又透露出什么样的发展密码？

谁点燃了燎原星火

三明市沙县区夏茂镇俞邦村，绿荫如盖、溪水潺潺。村口一块大石头上，“沙县小吃第一村”七个朱漆大字，记录着沙县小吃走向全国的起点。

“上个世纪 90 年代，地少人多收入低，村民都着急怎么才能脱贫致富。”俞邦村的老村支书俞广清回忆当年那段历史，仍心潮澎湃。“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。”

星星之火，源自对美好生活的向往。扁肉、鱼丸、糍粑、金包银、将军米粿、芋饺、炸米冻、灯盏糕、烫嘴豆腐仔……改革开放的浪潮，激活了对快餐业的庞大需求。以“一元进店、二元吃饱”为口号的沙县小吃，凭借方便快捷、物美价廉的特点趁势而上。

天生具备的包容基因，为沙县小吃走出去提供了基础。它是 1000 年前客家移民的面食文化，与当地闽越族的稻作文化相融合的产物，而千年之后的再闯荡历程中，它又展现出极强的适应性。

来自山区的坚韧精神，为沙县小吃走出去提供了内核动力。一天动辄营业近 20 个小时的小吃业主，不



知多少个夜晚在“数毛票”的过程中睡着，一睁眼又是黎明的城市。

燎原之势，得益于为人民谋福祉的不变初心。

上世纪末，沙县小吃开始填补低消费的空白，薄利多销，闯出一条路子。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，成立小吃办等机构，为小吃业主“闯出去”一路护航。为了让外地人了解、接受沙县小吃，沙县政府到福州、厦门等城市组织“小吃节”等活动，邀请媒体和市民体验。为了让更多沙县百姓能够享受到小吃产业红利，技术人员挤在吉普车里下乡，为百姓免费培训，群众有困难还可以申报小吃贷款。

20多年，40多份文件，免费培训近2.4万人次，发放小吃贷款5.32亿元……最初几乎无法带来税收的行业，得到了历届政府不遗余力的支持，创造了藏富于民的产业奇迹。

“这么多年，政府为什么做了那么多‘贴钱’的事？我们就是想让更多百姓多赚钱。”沙县区委书记杨兴忠说。

“年收入二三十万元”“村里一栋楼，城里一套房”“每逢春节，村里就停满了小车”……沙县人民幸福又自豪地说。

几个数字是这份幸福感最好的注脚：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2020年的21855元。

高质量逆袭“鄙视链”

从跳出“农门”，到闯出“国门”，沙县小吃并非一帆风顺。

最初的“夫妻店”模式仍需破除路边小店的种种弊端，也需冲出现代网红餐饮的“围追堵截”，沙县小吃一度面临“不进则退、不变则亡”的巨大挑战。

“早期环顾四周没有对手，现在已经强敌环

伺。”沙县小吃产业发展中心主任罗光华说。虽然沙县小吃体量庞大，但品质、标准、研发创新、经营管理等方面的短板仍然存在。

危机催生变革，变革孕育生机。

2010年，经营了几年传统的沙县小吃店后，身心疲惫的张万和决心要“做更好的沙县小吃”，实现连锁化、标准化经营。如今，他创办的沙县小吃品牌“淳百味”已是年营业额超4亿元的连锁企业，业务开始向江浙沪等地区拓展。

2015年，沙县正式成立了小吃集团，采用现代餐饮的管理经营模式，至今已吸纳全国近3000家沙县小吃店加盟，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。

“过去200人的工作量，现在十几个人就完成了。”中央厨房生产厂长胡明宝感慨。在他面前的一条自动化流水线，正在将丰富多样的食材迅速变成一个精致的柳叶蒸饺。

“升级后的沙县小吃，依然物美价廉，但不再是低端的代名词。”沙县小吃集团福州子公司负责人吴永强说，许多升级后的小吃店营业额翻了两番，切实体验到高质量发展带来的实惠。

富有之谓大业，日新之谓盛德。“以创新为第一动力”，给沙县小吃带来深刻变革。

如今沙县小吃的主打产品“拌面”“蒸饺”都被做成了伴手礼，进入商超和线上渠道。包括餐具、纸巾、休闲食品等在内，当地已研发出的小吃相关产品1000多个品种。

在沙县小吃产业园内，一块电子大屏幕上不断跳动着1600多家沙县小吃店实时销售数据，这是2019年新打造的沙县小吃信息化平台建设项目，旨在利用互联网技术工具，打破门店经营固有的边界。

凭借“标准化、连锁化、产业化、国际化、数字化”探索，小小沙县小吃店，已迅速成长为全国门店8.8万家，年营业额超500亿元的“航空母舰”。



强势“破圈”再出发

夜幕降临，沙县小吃技艺传承人一条街上仍然人头攒动、热闹非凡。一旁缓缓流经的沙溪里，喷薄的水幕上正放映沙县小吃的历史画面。

沙县小吃技艺传承人李贤锦一边反复用木槌捶打一块猪肉，一边说：“现在多数是用机器打扁肉了，手工打是为了向游客展示沙县小吃‘千锤百炼’的饮食文化。”

一业兴而百业旺。如今的沙县小吃已经不仅是独立的餐饮产业，而且融入到沙县人民的日常生活，搭建起沙县城乡发展的清晰脉络。

20年前，沙县小吃被寄望成为当地第三产业的“支柱”。20年后的今天，沙县小吃已顺利“破圈”，初步形成了包括原料生产、物流配送、餐饮服务、文旅康养等在内的产业集群，第三产业增加值于2020年突破了100亿元。

以旅游为例，小吃旅游文化城、小吃科技馆、小吃民俗馆等展示沙县小吃饮食文化的景点，每年吸引超500万人次来沙县观光旅游。

“沙县小吃的话题都是自带流量。”杨兴忠为未来沙县的旅游城市定位描绘蓝图，“我们要利用好沙县小吃的知名度，把沙县区打造成‘吃货’的天堂和网红打卡地。”

沙县民间流传：“扁肉是砖、面条是钢，建起了沙县的高楼大厦。”

20多年来，凭借小吃富裕起来的沙县人民，反过来又拉动了消费；而围绕小吃形成的多样化业态，更是带来了巨大的人流、物流、信息流、资金流。数据显示，今天的沙县城镇化率高达66%，城区面积已是20年前的5倍左右。

“不忘初心，持之以恒地抓住小吃这个地方特色产业做文章。”杨兴忠说，这既是过去沙县经济发展的成功秘诀，也是新时代发展的取胜之钥。■