

等闲识得西部面 万紫千红总是春

策划:张海燕 撰稿:陈俊成 黄志明 马兵 石力丹 马艳玲 高翔 刘一润 牛菲 熊明 李向雄

面是西北人的顶格美食,也是西部人的绵长乡愁。近段时期,西部各地积极做好“面”文章,改善“面”生态,让西部越来越有“面子”。

一份小面 多种“规矩”

近年来,重庆大渡口抢抓机遇,锚定打造产业集群、创新驱动活力、助力品牌出圈方面,扛起“重庆小面·重庆造”发展旗帜,正逐步将一碗小面从地方“小作坊”打造为特色“大产业”。

自2021年8月重庆小面产业园启动建设以来,大渡口目前已累计引入60余家企业入驻,其中不仅有新兴企业,更有老牌势力。

秦云老太婆摊摊面作为重庆小面老字号,曾位居重庆小面50强榜首位置,线下经营态势如火如荼。为了赶上新的发展“风口”,秦云老太婆摊摊面也加入线上销售预制面赛道,在产业园投资建设电商基地。类似的还有呼拉面馆,其线下店已超百家,随着小面产业的规范化发展,也着力打造线上预制面销售,以线下良好品牌口碑和大规模客户群体带动电商发展。

走进重庆辣来主义网络科技有限公司重庆小面中央工厂,各个生产车间内,工人们各司其职。在流水线上,面粉等原材料经过和面、熟化、压片、切条,再配合方便菜肴、复合调味料等一道道工序后,一盒盒重庆小面便生产完成,等待输往全国各地。通过线上品牌推广销售,辣来主义的产品已远销澳大利亚、意大利、东南亚等国家和地区,成为重庆小面全产业链领军企业。“从2021年到现在,我们累计销售了1500万盒,金额超过1.6亿元。”公司负责人刘派介绍。

线上线下融合发展的模式为重庆小面产业带来了新机遇,还串联起了相关区县农业的发展。

为壮大小面产业规模,大渡口区制定了重庆小面产业专项扶持政策,覆盖小面全产业链,包括对新入驻企业给予5年财政资金支持,减免厂房、物业租金等。同时还与滴滴通管理(深圳)有限公司达成合作,在大渡口区形成滴滴通投资绿色通道,助力以小面产业为主的中小微企业快速发展。中国农业银行、招商银行、三峡银行还针对大渡口区出台了重庆小面特色授信方案、重庆小面产业链客户金融方案等,支持重庆小面产业高质量发展。

为让传统小面增添新风味,提升市场竞争力,各企业对重庆小面工艺进行研发改进。

辣来主义聘请小面世家传承人,联合江南大学食品学院、重庆大学、重庆旅游学校深度合作,最大限度还原线下小面风味。刘派指出,辣来主义小面使用了0脂肪黑麦、荞麦“半干鲜面”,采用日本锁鲜技术,含水量达到22%~26%,将保质期做到了4至6个月。既满足了货架销售要求,又最大程度保持了面条“鲜”度。

坡小面将汉源青花椒、红花椒直接打进面粉里,利用四段式的烘干工艺和精准的温度控制,确保了每一根面条都有花椒香且筋道挂汁。

各企业在小面制作工艺上推陈出新的同时,大渡口区陆续制定了《重庆小面》团体标准、《重庆小面生产技术规范》地方标准、《重庆小面门店经营服务规范》《食品安全地方标准重庆小面》等,为小面产业可持续发展保驾护航。

对小面历史渊源感兴趣的游客还能够重庆小面博物馆内,通过制作工艺、产品特征等生动的图文展示,了解重庆小面的“前世今生”。在馆内,游客还能亲手调配一碗独家秘制的小面,沉浸式体验制作小面过程。

在大渡口金鳌田园,还有集小面品牌展示厅、研学餐厅和配套宿舍等于一体的重庆小面体验馆,游客可获得更全面、多样化的重庆小面文化展览体验。

一份让人记住托克逊的拌面

在新疆吐鲁番托克逊县文化活动中,一场制作、品尝拌面的活动精彩上演。来自五湖四海的游客共聚于此,一边观赏拌面制作技艺,一边大快朵颐感受美食之味。

和面拉面,起锅烧油、翻炒调味……活动现场的“金牌托克逊拌面”争霸赛中,来自托克逊县多家拌面馆的厨师拿出看家本领,引得现场游客驻足观看、拍照留念。

“我们用10种菜品完成了‘超级拌面十大盘’,56朵花的造型寓意56个民族大

团结。”托克逊县“T号小杨拌面馆”负责人李志泉说。

在“特色创意拌面大赛”环节,来自托克逊县委、县政府等的代表队与拌面店铺合作的创意拌面赢得了现场游客的赞赏,拌面很快便被大家“一扫而光”。

“每一碗拌面都蕴含着大家的心意和创意,我们争取让广大游客大饱眼福、口福。”有参赛选手说。

“筋道爽口的拉面配上咸鲜美味的浇汁菜,让人舍不得放下筷子,越吃越好吃。”重庆游客赵函一品尝拌面后赞不绝口,“这跟我们的重庆小面是两种不同的味道,但都很美味!”

“加油,加油!”在“最快吃面王”挑战赛环节,40名参赛选手分成4队展开了拌面“大胃王”角逐。在现场游客的加油助威声中,选手们筷不离口,盘不离手,大快朵颐。

“拌面是我们的日常美食,怎么吃都不够。欢迎外地朋友来托克逊品尝美味拌面。”获得“最快吃面王”女子组冠军的艾里非拉·依提里丁说。

托克逊县曾是古丝绸之路上的重要驿站,南来北往的人们于此休憩,托克逊拌面得以博采众长,成为深受本地群众和各方游客喜爱的特色美食。“拌面味道太棒了,我一定会把托克逊推荐给朋友。”山西游客白杨说。

“美食是旅游的重要组成部分,也是区域地理环境、自然风光、人文风情的味觉呈现,来到托克逊一定要尝一碗拌面才算完美。”托克逊县文化体育广播电视和旅游局有关负责人说,希望以拌面这一美食为载体,吸引广大游客了解托克逊的美食文化和旅游魅力。

一碗面的兰州传奇

一座城,一碗面。牛肉拉面是兰州城市名片,而牛肉面最早只是一个谋生的手段,或许其创始人马保子也不会想到,牛肉拉面会成为中国饮食行业中一个不可忽视的大产业。

“令我们感动的是,在创建肇始时期,兰州牛肉拉面便完成了从‘沿街叫卖’向‘坐店经营’的转变,最为重要的是完成了兰州牛肉拉面最初的制作工艺标准和服务准则,这一切,为兰州牛肉拉面日后成为产品品牌、城市品牌、文化品牌打下坚实的基础。”陕西省政府文史馆研究员、兰州牛肉面可持续发展课题组组长杜播升娓娓道来。

与此同时,马保子和儿子马老三完成了“汤清者亮,肉烂者香,面细者长”“以汤销面”“汤尽关店”等制售标准、服务准则,这种兰州牛肉拉面传统经营模式延续至今。

20世纪90年代初期,在兰州,牛肉拉面馆如雨春笋般涌现。此时,兰州牛肉拉面开始走出兰州,在广州等地开张经营,兰州牛肉拉面遍地开花香溢全国,深受各地群众的欢迎。

“20世纪90年代初期,很多国营食堂退休职工及其子女,开始了个体经营牛肉拉面。其中更有一些兰州牛肉拉面手艺人跃跃欲试,南下广州等地开店。”杜播升介绍。

进入新世纪,兰州牛肉拉面得到了跨越式发展。从业者总结完善了“一清二白三红四绿五黄”特征,兰州市荣获“兰州牛肉拉面之乡”之誉,兰州牛肉拉面有了统一标识,成为中国三大快餐试点推广产品,并成功注册了“兰州牛肉拉面”商标。

1998年,兰州金鼎牛肉面将兰清阁、鸿宾楼、清雅居等老字号牛肉面馆整合,将店面装修升级,探索牛肉面店面加盟连锁;2010年,“中华老字号”马子禄牛肉面第一家连锁店开门营业;2014年,东方宫中国兰州牛肉拉面进入厦门;2015年,安泊尔兰州牛肉面进入武汉……兰州本土品牌牛肉拉面企业相继走出兰州,在全国发展连锁经营店。同时,也有越来越多的企业不断探索、开拓国际市场。东方宫、金味德、马子禄、安泊尔、顶乐、宝升福等在美国、加拿大、法国、日本、韩国、马来西亚、澳大利亚、新西兰等国家和地区开店,让兰州牛肉拉面真正走向了世界。

据兰州市商务局统计,目前兰州市内有牛肉拉面馆1280余家,年销售额35亿元以上,本土牛肉拉面品牌企业在省外开店已达4300余家,年销售额130亿元以上,在60多个国家和地区开店600余家。

近年来,预包装兰州牛肉拉面产品畅销国内外,兰州老字号牛肉拉面品牌纷纷建立线上的发展模式,推动兰州牛肉拉面产业进入全新发展阶段。

兰州牛肉拉面产业园内,一栋栋高标准化工厂房整齐排列,入驻的多家企业车间传出阵阵生产“奋进曲”。据介绍,兰州牛肉拉面产业园打造集线下实体店连锁经营和线上预包装产品营销于一体的产业链。

从现煮食到袋装速食,从门店经营到标准化工业生产,从简易加工到全链条生产线、从线下实体店到线上发展……如今,兰州牛肉拉面以“一碗面”撬起一个大产业!

“兰州牛肉拉面产业已经成为推动全省餐饮业高质量发展的核心动力,正在走向规模化、集约化、信息化。”杜播升表示,兰州牛肉拉面行业从小麦种植、畜牧养牛、调料加工到仓储、冷链、餐饮、预包装食品生产加工、物流延伸、文化交流等,涵盖一二三产的全产业链高质量发展格局正在形成。

时代浪潮奔涌向前。今年,兰州市委、市政府大力实施强省会行动和1139工作部署,坚持打好“产业牌、文化牌、创新牌”,出台《兰州牛肉拉面产业高质量发展三年(2024—2026年)行动方案》,加快形成一二三产融合的千亿大产业,积极构建兰州牛肉拉面市场发展新格局。

一个生机勃勃的兰州牛肉拉面千亿级产业体系正在迎面而来。

一座大厦与一碗面的故事

陕西作为面食天堂,种类丰富,唯有“汇通面”,源自一个地名。

跟随地图指引,咸阳市渭阳西路与彩虹一路交界处,一座大大的招牌上写着“汇通面”三个大字,便是以汇通大厦为地标又被人们叫顺口了“汇通十字”,家喻户晓的汇通面就发源于此。

咸阳市秦都区渭阳街道旧街改造后,“汇通面”品牌再次声名鹊起。正所谓山南水北即为“阳”,汇通十字地处渭河以北,其在城区称之“渭阳”。自秦时起,这里是咸阳政治中心的西部地区,彼时还人迹罕至,鲜有人踏足。

汇通夜市形成于1996年,当时随着部分下岗与退休职工的经营,此处的面食生意十分受欢迎,进而形成“汇通面”的开端,食客主要为彩虹厂晚23点以后三班倒的职工。

汇通大厦的落成,使得这里的城市格局逐渐划定,“汇通”这一地名也开始走进当地人的生活中。汇通大厦将当时附近的商业资源逐渐吸纳到大厦中,汇通广场应运而生。

在当地人的口中,“汇通十字”便成了咸阳夜生活的代表之一,每到傍晚,在这里逛夜市,吃汇通面,品烧烤,压马路,把酒言欢,是完成一个满分夏天的必要仪式。

2021年,汇通街区进行第二次大规模改造。不同于2017年的改造,咸阳秦都区政府把改造重点落在了街区品质的提升上。

作为汇通夜市的运营管理方,咸阳汇通商贸有限公司党支部书记宋团兴,这些年全程参与了汇通夜市的提升工作,万般滋味尽收眼中,“二次改造,对于汇通十字,是一个质的提升”。

如何既体现出市井质感,又能呈现出“大秦故都 德善咸阳”的风韵,是当时面临的一个重要课题。

亮化提升、外立面改造、统一标识样式,几经修改,数易其稿,文化感官叠加美食体验相辅相成。

在小白看来,现在的汇通十字,与记忆中的景象一样又不同,唯独不变的,是那碗入口时熟悉的滋味。

咸阳旅游,汇通十字成为重要打卡点。随着近年来城市夜经济的发展,各式各样的街道为人们夜生活提供了休闲娱乐的好去处,也成为城市发展的重要方向之一。如同汇通十字的提升改造,汇通面的品牌效应被更加扩大,不仅吸引着咸阳本地人前来消费,更间接吸引了周边城市乃至外省游客的目光。

从单一的吃面,到承接整个咸阳的旅游产业,联动周边旅游资源,形成特色文旅圈,这些年咸阳市相关部门想了不少办法。优化文旅功能组团,丰富“汇通面”这一品牌业态,在56家面摊的基础上,同时经营9家烧烤店作为补充,经过市场化运营,种类丰富,安全卫生、价格亲民,来这里就餐的市民游客更多了。

天,汇通十字对咸阳人的意义非凡。

随着汇通夜市的发展和出圈,已解决再就业人口1200多人,每个摊位传承几代人,同时有众多辅助人员(保洁、洗碗、原料配送、垃圾清运等),外加上下游餐饮业从业者,对于解决群众就业,稳定社会发展起到了积极作用。

多年来,咸阳市在旧城改造方面下足真功夫,铆足真干劲,力求为民服务,街道焕新,只为创造更好的城市生活。

2018年,咸阳市对市中心区的西咸路、秦皇路、咸通北路等13条主要街道进行了改造,从道路、给排水、照明、绿化等“要紧处”下手,大幅提升了市民的出行体验。

今年以来,中山街道作为重点实施的“文化提升”工程,通过“穿越古今 相约老街”盛世奇妙夜、陕西面食大会等一系列的活动,打响了老街知名度。还通过咖啡街区、夜景亮化改造提升美誉度,老街的潜力还在不断深挖中。

一心想让大家都有“面”的东川面

“为帮扶更多人创业就业,叫响东川面东东面老品牌。”10月9日,东川味道启动面东东百店连锁创业帮扶项目,项目计划的百店连锁第一家零加盟店在昆明市染布巷开店营业,市民在翠湖边上就可吃到70多年的昆明老味道东川面。

东川面条是国家地理标志产品,面东东小吃品牌2018年孵化于铜都脱贫产业园,面东东一边对曾经的建档立卡户进行餐饮培训,一边开设门店帮助他们中的一部分实现就业,帮扶和参与塑造东川面条的成效显著。

近年来,东川区通过统筹城乡一二三产融合发展,在特色产业和就业创业方面勇于探索创新,闯出了一条创业就业帮扶产业发展的新路子。为了帮扶更多的群体创业就业,东川区推出味道面东东百店连锁创业帮扶项目,做到创业帮扶“一竿子插到底”,出台许多加盟优惠政策,享受创业零加盟,针对云南籍(优先东川)易地搬迁户、大中专学生、退伍军人、单亲家庭和弱势群体,以免收加盟费的形式帮助他们开设面东东连锁门店实现创业梦想,零费用加盟合同五年一签,续约续免。

同时,面东东对每个加盟店销售不提点,利润不分成;中央厨房统一采购,统一加工、所有食材、耗材平进微出。此外,还推出很多创业补贴、贷款贴息等优惠措施,创业开店前3年,每年享受东川区给予的创业补贴2万元;加盟单店每年营业额达到或超过300万元,即意味其联农带农作用显著,面东东总部再给予1万元的奖励;面东东连锁项目联动银行支持个人创业贷款,参照东川区工会50%的额度进行贴息。

为把帮扶做彻底,面东东总部还免费提供专业财务核算服务,提供管理和培训支撑。

当天,开始营业的面东东面翠湖西店里的店员中就有一些困难人员。店员吴女士说:“本来就很难找到工作,面东东项目的启动给我们提供了就业机会,也让我们感受到了东川帮扶的温度。”早上9点半开业,不到12点就有了100多单,营业额达到1000多元。看着排队吃面的顾客,该店的投资人成丁杰开心地吃:“我虽不是东川人,但也享受到东川创业帮扶项目政策的红利,对我们全方位的帮扶服务,基本做到‘一竿子插到底’,对干好这个店更有信心了。”在店里,还有一个服务员是项目中“手拉手”青年创业者何青梓,她也在计划开个加盟店。“此次主动来店里帮忙,一是搭把手,二是也学习了解一下店里的流程,为自己开店做准备。”小何说。

在干净整洁的店面里,85岁王奶奶边吃边赞:“味道很有老昆明感觉,面好佐料佳。我家在附近以后会常来!”

据了解,该创业帮扶项目启动后,将持续在昆明城区布局百店连锁,成熟一个建一个,最终实现创业就业帮扶产业发展见实效。

一碗藏面映射出的西藏风情

清晨5点钟,拉萨市某藏面馆内,厨师长巴桑已经在准备做甜茶。一两个小时,结束晨练的人们便三五成伴,相约而来,品一杯甜茶,吃一碗藏面,开启新的一天。

如今是厨师长的巴桑,曾经却是一个连饭都不会做的人。

“之前我不会做饭,通过甜茶(藏面)馆劳务培训后,我学会了做藏式牛肉饼、包子与甜

茶等,并找到了工作,现在每个月的收入近5000元,生活越过越好。”巴桑告诉笔者。

为激发农牧民转移就业新动能,拉萨市各区县挖掘培育了“拉萨甜茶(藏面)馆、尼木藏香制作者、才纳种植能手、达孜白纳铜匠”等8家劳务品牌。

拉萨市在打造“拉萨市甜茶(藏面)馆”劳务品牌过程中,加强与行业协会沟通衔接,严格按照《藏面加工技术规程》《藏式甜茶加工技术规程》实现全面规范化经营,围绕甜茶藏面产业实施“以工代训”“订单定向”培训,逐步建立农牧民转移就业基地,全市各种规模甜茶藏面馆从业人员达14000余人,月平均工资4500元。

一碗藏面、一杯甜茶,是藏族人民的标配早餐,体现着浓郁的民族特色文化,更是藏族人民难以忘怀的舌尖美味。自拉萨市出台《藏面甜茶餐饮服务单位示范创建点评分标准》以来,推荐评选出“拉萨市诚信茶馆示范点”40家,逐步带动全市甜茶馆提档升级,打造“拉萨味道”。

一大早,位于城关区仙足岛的嘹荣鲁突陆藏餐馆迎来顾客。档口内,工作人员在各自岗位上忙碌着。抓一把面,放上牛肉丁,撒上香葱,再浇上一勺牛肉汤,一碗热气氤氲、香味四溢的藏面新鲜出锅,再配上甜茶和肉饼,美好的一天就在此刻开启。作为一家连锁店,嘹荣鲁突陆藏餐馆在拉萨市区及各县(区)、地市共有17家分店,在食材、卫生等方面,均采用严格统一的管理标准。

“我们店里用的所有食材都由固定供货商供应,每天的牛肉汤也是当天早上新鲜熬制的,到晚上没有用过的牛肉汤就会倒掉。藏面盛的碗都是消毒公司提供给我们的,包括放茶杯的消毒柜也是24小时进行消毒,顾客可以放心用餐。”嘹荣鲁突陆仙足岛店负责人扎西说。

嘹荣鲁突陆藏餐馆严格按照相关从业规定,规范餐饮服务从业人员健康管理和日常操作,保障公众餐饮安全。嘹荣鲁突陆仙足岛店员工巴桑说:“我们上岗前都办理了健康证,平时上班要穿好工作服,规范佩戴帽子和一次性手套。我们首先把个人卫生做好,才能更好地服务客人。”

位于拉萨市第一小学对面的桑曲茶馆第10分店占地1000平方米。走进该茶馆,干净宽敞的环境让人赏心悦目,店内几乎座无虚席,顾客们三五结伴,围坐在一起,吃藏面、喝甜茶,享受悠闲惬意的时光。

“这家茶馆我们经常来,不仅卫生干净,甜茶特别好喝。虽然我们家住得有点远,但是一有时间都和朋友来这里喝喝茶,大家在一起聊聊天,很开心。”顾客四郎次仁说。

笔者在桑曲茶馆看到,店内分为甜茶、藏面、盖饭三个档口,每个档口由固定员工负责,大家身着统一工作服,忙而不乱,有条不紊。各档口均为透明玻璃窗,消费者能够直接看到餐饮食品加工制作全过程。

“除了早餐外,我们店内还有盖饭、咖喱、自助餐等,每天需要的食材种类多且量大,我们的蔬菜当天进,当天用完,牛肉最多三天进一次货,确保给顾客新鲜的食材。在整个操作过程中,我们非常注重安全 and 卫生,大厅由3名专职人员负责清理打扫,尽最大努力给顾客提供一个安全舒适的就餐环境。”桑曲茶馆经理次仁说。

据了解,目前,拉萨市各规模甜茶藏面馆达6984家,占全市餐饮主体的35%,其中,规模较大的甜茶馆有桑曲茶馆、嘹荣鲁突、咖噶吉必鲁固茶馆等20余家。为促进甜茶藏面产业健康发展,拉萨市市场监管局下发《拉萨市市场监督管理局甜茶藏面产业质量提升行动方案》,出台《藏面甜茶餐饮服务单位示范创建点评分标准》,推荐评选出“拉萨市诚信茶馆示范点”40家,同时,加大对甜茶藏面馆的知识产权保护和品牌培育力度。目前,鲁固茶馆、桑曲茶馆、美日央、嘹荣鲁突等12家甜茶馆已完成商标注册。

如今,走进拉萨市任何一家甜茶藏面馆,顾客都能够明显感受到,环境更加干净整洁、食品安全也更有保障。“我们以‘监管+服务’相结合的方式,制定推行‘厨房管理透明化、厨具管理色标化、食品摆放超市化、加工操作规范化、内部管理标准化’五化管理措施,逐步规范甜茶藏面馆的经营行为。同时,利用‘智慧食安’平台,把甜茶藏面馆经营、原材料供应、包装制作等产业融为一体,形成全链条食品安全数字化监管。”拉萨市市场监督管理局食品经营科科长黄佳琪说:“今年,我们将严格分级分类逐步推进提档升级工作,让全市甜茶藏面馆实现全面提档升级,助力拉萨市创建国家食品安全示范城市。”