

陕西淳化,在美食争霸的大西北“杀出”重围

一碗荞面饅饅撬动小吃大产业

一个地方特色小吃能有多大能量?

沙县小吃给出的答案是500多亿元产值,柳州螺蛳粉造就600多亿大产业,兰州牛肉面年销售额粗略估计超过4000亿元,带动大量人员就业……

小吃里有大产业,近年来越来越多地方将富民增收、产业振兴的目光瞄向了小吃经济。地处三秦之腹、泾水之阳的陕西省淳化县,正是凭借一碗荞面饅饅,在面食群雄争霸的大西北“杀出”重围,成为撬动县域经济的大产业。

小吃产业化,荞面饅饅吃出“致富经”

不少人初见饅饅二字,或许还难以认读。淳化当地人将其读作“河漏”,指采用特殊工艺压制而成的一种面食,绝妙之处在于取材当地的荞麦和秘制特色汤头,一碗荞面饅饅是当地待客的最高礼仪。

淳化县常住人口不足15万,县域及周边却分布着200多家饅饅店。43岁的姚娜经营着她的饅饅店,正午时分,店里一片此起彼伏吃饅饅的声音。

“整天都有客人来,忙不过来。”抓住一个空隙,她向记者聊起开店的故事。“我以前在县里的红白喜事服务队,也是专门做饅饅。两年前我回家开了这家店,家人一起忙活,生意不错,周边县的人都过来吃。”说着店里进来新客人,她又忙开了。

“淳化是山区农业县、革命老区县,淳化人外出开饅饅店从2000年就开始了,效益比打工高。”淳化县荞麦产业办常务副主任刘天龙告诉记者,一个更可喜的变化是,近几年淳化荞面饅饅已呈餐饮化、产业化发展。

王鹏斌是一位年轻的淳化小伙,自2019年开始在西安做淳化荞面饅饅餐饮。“荞面饅饅是家乡的东西,在西北有消费基础,但多数都是小餐馆,开在不起眼的地方。”他要做不一样的东西。

“我们定位连锁快餐,建了工厂,除了生鲜蔬菜,其他基本采用成品或半成品集中配送,同时还对配菜、汤头等做了创新,丰富顾客选择。”王鹏斌介绍,他的第一家店开在西安繁华商圈,目前仅在西安就有30家连锁店。

据悉,目前淳化荞面饅



淳化荞面饅饅。(资料图片)

饅饅门店已发展到1000多家,主要集中在西安、咸阳和淳化县域及周边,形成了以“荞乡遇”“卜家乡村”等为代表的淳化荞面饅饅餐饮品牌,荞面饅饅餐饮年营业额在4亿元以上。

因势利导,淳化荞麦成为支柱产业

揉面、捣蒜、切豆腐丁、压面、过水、浇汤……淳化县职教中心的荞面饅饅制作技能培训班内一派热火朝天的景象。这一期的学员中,有希望通过培训合格后到饅饅店上班的宝妈;也有专门来学艺打算自己开饅饅店的小夫妻;还有拉上合伙人,计划返乡创业做荞面速食饅饅等荞麦加工食品的青年小伙……

“2021年6月第一次开班,每期都满员。”淳化县人社局工作人员告诉记者,今年已开办8期荞面饅饅制作技能培训班,每期50人,一期包含15天理论、实践教学和15天实训,“县里有政策,培训都免费,未来计划和第三方专业机构合作,做全国认可的职业等级评定。”

2020年,淳化县把“一碗荞面饅饅”提升为特色产业,并将不起眼的小杂粮淳化荞麦确定为县域经济支柱产业。2022年2月,《淳化县关于促进荞麦产业发展的实施意见》《淳化县荞麦产业发展扶持办法(试行)》发布,谋划产业蓝图,并对荞麦种植、加工、销售、餐饮等环节进行扶持,提振从业者信心。

据了解,2022年淳化

荞麦种植已达4万亩,年产量1万吨以上。在此基础上,淳化荞麦加工也蓄势待发,先后引进、培育了10多家深加工企业。

“我们是第一个开发速食荞面饅饅的,最好的时候一个月卖出2万盒。”2020年受螺蛳粉爆火启发,淳化裕农电子商务有限公司总经理宁丹突然有了一个想法,做速食荞面饅饅。

这一突破性的尝试,打开了淳化荞面饅饅经营新思路。目前全县约有八九家专门做速食荞面饅饅的企业,其他荞麦食品也开始兴起。

在淳化啧啧棒农业有限公司的产品展示厅,搭配各种浇头的低脂荞麦面(速食)产品被放在显眼位置。“目前公司已建成年产1.2亿袋饅饅,年加工2000多吨荞麦面粉的生产线,计划今年6月正式投产。”该公司总经理饶艳介绍,公司从2021年聚焦荞麦产品,目前还打造了荞面馒头生产线和荞面烘焙、荞麦功能性物质提取等生产实验室。

目前,淳化县正计划在工业园区通过“园中园”模式建设荞麦产业园。“淳化荞面饅饅是吃出来的千年美食,产品经受住了时间的考验。同时,荞麦是药食同源的大健康食品,符合现代人的消费潮流,淳化有信心把这碗荞面饅饅、淳化荞麦产业做成富民强县的大产业。”淳化县副县长左解放表示,淳化荞麦现已形成了种植、加工、餐饮等一二三产融合发展的路子,到2025年将冲刺50亿元总

产值。

品牌引领,小饅饅爆发大能量

蓝图已绘就,如何抢抓机遇,推动产业大踏步发展?

今年5月4日,在第三届陕西面食大会暨陕西面食品牌盛典活动上,淳化荞面饅饅品牌形象、口号初次亮相,成为全场一大亮点。此次面食大会淳化现场销售额达105万元,人流量超过100万人(次)。

趁热打铁,5月23日,中国·淳化荞麦产业高质量发展大会暨第二届淳化荞面饅饅文化旅游节在淳化县开幕,淳化荞面饅饅品牌战略重磅发布。

“淳化荞面饅饅是淳化的金字招牌,是引领淳化荞麦全产业链发展的‘牛鼻子’。”农业品牌专家贾泉认为,打造淳化荞面饅饅品牌不单是为了做一碗饅饅,“这次大会整合了全行业顶级资源为淳化荞麦助力,就是希望一举打响淳化最具特色的美食名片,撬动淳化荞麦全产业链发展。”

本次大会上,共有8家企业获得了首批淳化荞面饅饅区域公用品牌使用授权。“目前淳化荞面饅饅店还是单打独斗,荞麦产业基础还很薄弱,由政府来打造区域公用品牌,可以很好整合各方资源为产业赋能。未来我们有信心把淳化荞面饅饅,从地方小吃打造成为知名餐饮品牌,走出陕西,走向全国。”左解放说。(据新华社)

对食品添加剂认知调查显示:消费者存在四大误解

食品添加剂的使用由来已久,伴随着现代食品加工工艺的改进和食品工业的发展,食品添加剂的研发和使用也取得了长足的进步,对食品工业的发展起到了积极的推动作用。日前,由科信食品与健康信息交流中心发起的《中国消费者食品添加剂认知调查》显示,我国消费者对食品添加剂仍存在四大误解。

误解一: 长期大量摄入食品添加剂有害健康?

本次调查显示,62%的消费者认为“长期大量摄入食品添加剂有害健康”。科信食品与健康信息交流中心主任钟凯表示,“长期大量”其实是外行话,真正懂食品安全的专家不会这么说。比如在评估食品添加剂安全性时,要充分考虑“终生、每天、大量摄入”的极端情况,因此网络上所谓的“长期大量摄入有害健康”几乎不可能出现。此外,国家标准在规定食品添加剂的使用范围、用量时也是“算总账”,因此大家担心的“叠加效应”也涵盖在内了。

误解二: 天然来源的食品添加剂比人工合成的更安全?

本次调查显示,70%的消费者认为“天然来源的食品添加剂比人工合成的更安全”。国际食品科学院院士、北京工商大学教授罗云波表示,这种想法可能与人们普遍存在“化学恐惧症”有关,但不论是天然来源还是人工合成的食品添加剂都是“化学物质”,在管理上也是一视同仁:用同样的方法和准绳去评估其安全性。因此批准使用的食品添加剂是同样安全的,无论何种来源。

误解三: “0添加”“0防腐剂”更安全?

本次调查显示,66%的消费者认为“0添加”“0防腐剂”的食品更安全。中国工程院院士孙宝国指出,“0添加”“0防腐剂”利用了消费者对食品添加剂的担忧和不信任,反过来也进一步强化了“食品添加剂有害”的认知。实际上,“0添加”“0防腐剂”并不会更安全,有时还对消费者产生误导作用,可能对其他产品形成污名化和不正当竞争,不利于食品行业的良性发展。

误解四: 三聚氰胺、瘦肉精是食品添加剂?

三聚氰胺、瘦肉精是两种典型的违法添加物,然而本次调查显示,仍有近8成消费者将其误认为食品添加剂。中国工程院院士陈君石指出,只有政府批准使用的才是食品添加剂,未经批准而使用的是非法添加物。食品添加剂被妖魔化一定程度上是由于消费者混淆了食品添加剂与违法添加物。尽管有关部门、专业界和食品行业围绕食品添加剂已经做了大量科普,但很显然还有很长的路要走。此外,他建议专业界进一步加强传播策略研究,让科学知识和理念真正做到“入耳入心”。(据新华社)