

本土,『面』是重要因素——
相比于沙县小吃,漳州小吃为何难以走出

漳州碱面

别开生面

能

否

本版文字由 本报记者 陈晓云 采访
图片由 本报记者 沈吴鹏 拍摄

“缺了它,漳州小吃失去半壁江山”

由植物碱制成面条,形成漳州独特风味

“漳州的碱面跟别处的碱面不同,用的是大树碱,做出来的面颜色微黄,面软弹有嚼劲。”前锋市场面摊摊主丽卿制作碱面已经有30多年了,说起碱面制作头头是道,“需要高筋面粉、大树碱、食用盐与水按照一定比例均匀搅拌,制作中要反复揉压,中途要进行‘醒面’,面条才能有嚼劲,面条制成,煮到7分熟后一定要过凉水,这样面才能有Q脆感。”

“每家做出来的面条口感都不太一样。”吴迁兴是碱面“批发商”,家里的小作坊供应着市区十几家小吃店以及市场多家面摊,“像我这边就有好几种可以选择,材料比例和食材的质量都会影响面的口感。”现场,吴迁兴拿了两种碱面让记者试吃,价格略贵的,吃起来筋道足,入口咸中带碱味,面香绵柔;价格低点的,入口脆,牙齿略有涩味,碱味足,面香味弱。

据考证,漳州碱面有着近千年历史,与别的地方碱面不同,漳州碱面是从天然草木灰中提炼的植物碱制成的面条,又因漳州特定的人文因素,逐渐形成自己独特的地方风味,并代代传承。“每逢佳节喜事,我们漳州几乎家家户户都备有碱面。而且碱面能中和胃酸,并有促进肠胃消化功效,碱面还具有保鲜期长、口感筋道、久煮不烂等特点,深受漳州人的喜爱。”吴迁兴说。

“漳州的碱面有生湿面、干面,面的种类也不一,有油面、阳春面、宽面等。”漳州市小吃协会会长林丽晖说,碱面可以算是漳州小吃的“底料之王”,“缺了它,漳州小吃失去半壁江山,一点都不夸张。”



核 提 心 示

在漳州,碱面几乎家喻户晓。不论是婚丧嫁娶、敬神祀祖还是搬家、亲友团圆等场合都有它的身影,卤面、手抓面、干拌面、沙茶(沙嗲)面、牛肉面等,皆以碱面为底料。相比于火遍大江南北的沙县小吃,虽然碱面在漳州看起来一片繁荣,但影响力却仅限于漳州。因传统意识以及缺乏行业标准、管理匮乏、整合困难等原因,碱面处于“小散乱”的发展状态。走出去,漳州碱面是否别有一番天地?又该如何走?

走出去为何“水土不服”

“小作坊”生产模式,缺乏统一标准

走访漳州市区多家菜市场、小吃店,记者看到,漳州碱面经营环境大都较为简陋,生湿面随意摆放,碱面种类、价位依靠约定俗成,没有统一标准。记者了解到,无论是在市区还是在各县区,漳州碱面还是以“小作坊”“家庭自制”模式,碱面的开发和利用一直都处于一种自发的、小型的、零散的状态。

“市区碱面还是以生湿面为主,因保质期等问题,没法走远。”问及有没有考虑过把碱面往外发展,吴迁兴直言,碱面价格便宜,利润不高,加上工艺问题,他从来没有想过远销这个问题。

记者调查发现,漳州碱面没能走出去,与漳州人的传统意识有关,漳州人偏爱自给自足的休闲生活,大部分小作坊选择在自家门口经营,不愿跨出第一步,而碱面属于薄利多销,一些小作坊主虽然有想过扩大经营规模,但又怕承担过多的市场风险,因而止步不前,“外地吃的跟漳州不一样,我儿子也曾经去厦门开过店,但是生意不好,漳州碱面出去大多水土不服。”市区一家手抓面店主阿坤说。

生湿面走不出,干面呢?

“目前销量还是以近郊为主,销往厦门、泉州的不多,外地会买的也只有离家的漳州人。”长泰坂里汤聪辉说,他制作的大树碱面是干面,保质期比生湿面要长很多,并定制了礼盒进行包装,目的就是为了让大树碱面更好地销往全国各地,但是目前销量并不乐观。

“碱面无法规模化、标准化生产,缺乏统一的操作规程和技术标准等因素,大大制约着碱面的发展。”林丽晖说,漳州碱面的经营者大多还停留在卖产品的初级阶段,缺乏整体的包装与营销意识。此外,没有统一的注册商标、价格体系,生产主要以“小作坊”的形式存在,产业业态发展缺乏引领规划和市场拓展动力,使得漳州碱面“藏在深闺人未识”。“政策扶持不足,资金支持缺失以及品牌意识弱、宣传力度较小等,也是制约漳州碱面发展的原因。”



- ①小女孩在品尝面条
- ②碱面批发商正在制面
- ③手抓面
- ④沙茶面
- ⑤卤面

代表委员之声

碱面要做大,第一道门槛就是标准化。

“漳州碱面制作一定要有标准,不能各家各样,其口味、色彩、包装、管理等方面都应该标准化。”汤聪辉说,以长泰大树碱面为例,虽然统一都叫大树碱面,但是没有统一的商标,包装也各异,各自为战,难成气候。

今年的市“两会”,农工党漳州市委会建议推动我市传统碱面小吃食品实现“小特产”向“大产业”转变,其中提到要完善标准体系:“组织行业协会、有关企业研究制定、完善涉及传统食品碱面的散装生湿面(干面)、预包装生湿面(干面)、方便面(自加热即食方便面)等相关产品标准、生产及物流配送规程,形成有关地方食品标准体系,充分发挥食品标准对传统食品碱面产业高质量发展的引领推动作用。”

那标准化后,产业化又该如何走?

农工党漳州市委会建议:

漳州碱面要走标准化产业化经营之路

农工党漳州市委会认为在对产品进行标准化并申请地理标志商标之后,要注重培育一批碱面食品龙头企业,以规范生产、集约发展为目标,促进传统食品碱面规模生产,研发生产便于拓展市场和适应市场个性需求的产品,形成供餐饮店经营的散装生湿面(干面)、供商超经营的预包装生湿面(干面)和方便面(自加热即食方便面)等满足多方面需求的产品、产能。同时,还要把传统食品碱面小作坊升级改造、品质提升、品牌创建等与推进乡村振兴结合起来,推动我市传统食品碱面小作坊由“小散低”向“精特美”转型升级,保障碱面食品质量安全。

“此外,可以借鉴柳州螺蛳粉和沙县小吃的发展模式,在全国范围内开设连锁店。”农工党漳州市委会提出由“政府搭台、企业掌勺”,商务部门、餐

饮行业协会要鼓励发展传统碱面小吃食品餐饮连锁经营,鼓励连锁餐饮企业总部开设中央厨房,实施食品安全供应链管控,并对其经营门店(包括加盟店)的原料采购配送、人员培训考核等进行统一管理,提升门店食品安全管理的标准化、规范化水平。“统一策划、整体宣传推介,提高碱面的品牌知名度,实现小吃进商场、进超市,将来还可以争取上市。”

漳州碱面从“小特产”迈向“大产业”,客观上也会带动其他漳州小吃。林丽晖认为,漳州小吃很多以碱面为基底,碱面“走出去”必定会将漳州卤面、手抓面、鸭面、干拌面、沙茶面等漳州小吃一起带出去,这样不仅能够提升漳州小吃的影响力,还会带动一方经济。“产业做大,意味着有更多的就业岗位,更多的经济效益。走出去,才有更广阔的天地。”