

深读

3万多家嵊州小吃门店遍布全国,销售覆盖21个国家和地区——

小笼包,怎样蒸出大市场

■ 本报记者 阮帅 通讯员 闻高桥 胡吉

大街小巷,“嵊州小吃”的招牌越来越多。以小笼包为典型代表的百余种风味小吃,组成了嵊州的美食拼图。嵊州小吃曾面临有规模缺标准、有品质缺品牌、有活力缺合力等困境。如今的嵊州小吃,3万多家门店遍布全国;在美、英、俄等21个国家和地区,都有嵊州小吃在售。其经济规模逾200亿元,已成为浙江“小吃变大产业”的典型代表。

嵊州小吃由市井烟火气凝聚成百亿级大产业,这正是“土特产富”成长史。4月底,浙江省市场监督管理局下发《关于支持嵊州小吃产业高质量发展若干举措的通知》,包括推动“嵊州小笼包”集体商标注册、加强嵊州小吃产业知识产权保护等内容,16条具体举措进一步助力“一口小吃”富民一方。

小笼包为何如此“受宠”?近日,记者走访相关部门、企业、商家,通过众多从业者和“吃货”们的经历,解读嵊州小笼包“出圈”的密码。

守“土”寻根
门牌、风味全国统一

福建厦门,市民王雅珍习惯在上班途中买份小笼包当早饭。不久前,她常去包子店的餐馆,原本“杭州小笼包”的招牌换成了“嵊州小吃”。询问老板后她才知道,原来自己平时最爱点的老面小笼,其实是来自浙江嵊州的特色美食。

嵊州小吃门店如今遍布全国。早在上世纪七八十年代,就有许多嵊州人带着制作小笼包的手艺外出闯荡,经过数十年耕耘,才逐渐形成如今的规模。

不过,广受欢迎的嵊州小吃,也一度面临“成长的烦恼”——店面虽多,但好些店面一直“隐姓埋名”,在招牌上标明“嵊州”的少之又少,和沙县小吃等“兄弟”相比,知名度远远不如。

原来,早前因“嵊”字相对生僻,为打开市场,在外地的嵊州小吃店普遍使用“借”来的名字,例如有的门店打着“南方小笼包”“浙江小笼包”“杭州小笼包”旗号,这些门店明明生意不错,但赚来口碑没能凸显嵊州特色,这尴尬的情况令嵊州开始反思——小吃要在地外“生长”,得先守住乡土底色,把“根”找回来。

说干就干,2018年,嵊州启动“大嵊归来”全国统标工程,对店招门牌、工作服装、竹制蒸笼等进行统一,并在上海、杭州等地打造18家旗舰店,系统性为嵊州小吃“寻根正名”。

为解决小笼包风味不尽统一等问题,嵊州市小吃行业协会联合相关部门、企业共同推出了传统制作、速冻小笼包、门店经营服务等7项团体标准。标准对嵊州小吃的产品分类、原辅料、制作工艺、蒸制与储存、感官等细节进行了详细规定。比如,明确要求保留小笼包“不加泡打粉、老面发酵、手工包制”等特色核心工艺;发面小笼包皮馅比重约6:4;蒸制时间为沸水上锅8至10分钟;最佳食用时间是出锅后5至10分钟;甚至一个小笼包的“鲤鱼嘴”要有16至22个褶子都写得清清楚楚。

从此,怀揣“标准答案”的嵊州小笼包,无论走到哪里,味道都对。

山东青州,嵊州人王振兴经营着一家小吃店,之前店里一直挂着“南方小笼包”的招牌,生意不温不火。如今,嵊州小笼包名声越来越响,得知家乡启动“大嵊归来”统标工程,还给免费设计门头、补贴装修费用,他马上换成了“嵊州小吃”招牌。此后,不仅老主顾没见少,还有不少老乡和新客人慕名前来。“真是换对了!”王振兴高兴地说,现在生意越做越旺,年营业额达60万元。

80后嵊州人吴小芳的父母早年在外地开店卖小笼包,对她来说,嵊州小吃不仅是餐桌上的美食,更是长辈们走他乡,一点一滴打拼回来的美好生活。如今,她接过父母的接力棒,在江苏苏州开出3家门店,全部用上“嵊州小吃”的招牌,这份带着温度的传承让她倍感亲切。

目前,“大嵊归来”统标工程仍在进行中,全国已有6200余家门店完成了统标改造,统标后的门店营业额平均提升约20%。



嵊州小笼包生产企业里一派繁忙。



2025年嵊州市小笼包技能比武大赛。



嵊州小笼包。



美国洛杉矶,顾客(左)在嵊州小笼包线下品牌门店购买小笼包。



嵊州小吃和肯德基推出联名产品“K记发面小笼包”。



嵊州与浙江长龙航空有限公司合作,嵊州小笼包产品加入航空餐。

“吃法”多样 小笼包香飘海内外

“家人们看过来,这款经典口味的老面小笼包,价格实惠,品质有保障,欢迎选购!”走进嵊州经济开发区(高新园区)鲜食品有限公司直播室,带货主播正在和网友热情互动。

公司负责人张钢告诉记者,目前企业有4条生产线,日产小笼包超过50万个,每天都要接数百份网络订单。近期,企业还收到不少线下商超的大单子,营业额稳步增长。

为了把以小笼包为典型代表的小吃产业做大做强,嵊州陆续出台《嵊州小吃产业三年行动方案(2023—2025)》《扶持小吃产业发展、助推富民乐州若干政策意见》等政策,企业电商直播做得好,政府给报销部分费用;年销售额上去了,还能领到不同档位的一次性奖金……各种福利涵盖企业线上销售、升级设备、人才培养等方面。

嵊州小吃日渐火热,又有政府添把柴,吸引了更多人前来加盟,小笼包生产企业如雨后春笋般冒出来。目前,嵊州全市已有小吃生产企业77家,日产小笼包最多可达1000万个。

他山之石

这些小吃,吃出了大名堂

沙县小吃 全国门店超9万家,年营业额突破550亿元,带动就业超过30万人……沙县小吃正朝着“标准化、连锁化、产业化、国际化”方向发展,制作工艺不断升级,生产效率大幅提高。

去年底,沙县小吃再度上新,推出“健康+时尚”五大系列创新小吃,兼顾传统风味与现代消费需求,通过食材创新、工艺改良与营养搭配,为消费者带来多元味觉体验,迈向更加年轻化、健康化的消费市场。

兰州牛肉拉面 在甘肃的兰州牛肉拉面产业园里,半干面、油泼辣子、白萝卜、原汤牛肉、冻干蔬菜、浓缩原汤在智能化设备上

流转,实现自动化、智能化生产。

从后厨制作到前台展示,从饮食符号到文化IP,兰州牛肉拉面正在跨界融合中焕新颜。2025年,兰州牛肉拉面预包装、展会、IP及品牌价值等多元业态收入超120亿元,全产业链营收达到800亿元,同比增长33%。

柳州螺蛳粉 “柳州螺蛳粉”地理标志证明商标和国际商标已在意大利、葡萄牙等26个国家成功核准保护注册,300多个衍生品牌借势出海。

如今,全国柳州螺蛳粉实体店超过5万家,预包装柳州螺蛳粉远销全球30多个国

家和地区;2021至2024年,螺蛳粉出口额增幅达66.1%。

河北冰糖葫芦 在龙头企业冰糖葫芦专业村带动下,河北省冰糖葫芦年销售收入达25亿元。

当地相关产业已摆脱手工制作坊模式,实现工业化生产、配送。如在河北沧州的大树刘庄村,冷链仓储运输设施逐渐完善,冰糖葫芦半成品通过冷链物流发往全国。一些龙头企业还引进山楂清洗、消毒、烘干一体化设备,加工能力大幅提升。

(据人民日报、新华社、光明日报等,本报记者阮帅整理)

公益培训
带动群众共享红利

在嵊州市三界镇长桥村,依滋菜食品有限公司的小笼包生产车间里一派热火朝天的景象。工人刘彩芳手指翻飞,取面皮、裹馅料、捏“鲤鱼嘴”一气呵成。

刘彩芳今年40岁,是土生土长的长桥村人,到依滋菜工作之前,她常年在外打零工。后来,得知家门口的企业招工,她便报了名,培训上岗后每个月约有7000元稳定收入。

目前,该公司220多名员工中,九成来自周边村镇。企业负责人刘烈炯告诉记者,对一线员工采取计件制薪酬,勤快的熟练工月收入超过1万元,公司今年计划进一步扩大产能,准备再招收300名工人。

近3年来,像依滋菜这样的小吃生产企业已助力嵊州新增就业1.8万人,人均年工资突破7.5万元。整个小吃行业相关从业人员已超过10万人,人均年创收近12万元。

这些年,除了扶持本地小吃生产企业提升规模,创造更多就业岗位,嵊州还依托当地农民培训学校等平台,在全市开展各类专项技能培训,帮助更多人掌握小笼包等小吃的制作技艺,在家门口就业创业、增收致富。

39岁的嵊州人夏文芳在一家超市打工,这段时间,她下班后就会赶到嵊州市农民培训学校上课——这是一期专门培养嵊州小笼包创业农村实用人才的公益培训班,共有50名学员,报名不设门槛,学员免费上课,经过一个多月40个课时的培训后,只要通过考试,就能领到由专业评审机构颁发的专项技能证书。

课堂上,来自嵊州市中等职业技术学校烹饪专业的裘侃老师讲理论知识,便带着学员们来到实训教室,手把手教大家制作。

新嵊州人徐柳梅也是学员之一,她想在家门口就业,近段时间,她把孩子送到兴趣班后就赶来“充电”,跟着老师学习剥肉馅、和面团,进步很快。

像这样的专项培训课,学校已坚持开办了10多年,累计300多期,培训小笼包专业技术人员2万余人。

“去年发了400多本小笼包技能证书。”嵊州市农民培训学校校长、嵊州市小吃行业协会会长李康义说,这本证书就是人行的“敲门砖”,不少学员“出师”后在企业里找到了心仪的岗位,也有部分学员学成后自己开店创业。

在培训过程中,就有不少小吃产业生产企业打来电话,“预定”优秀学员。

嵊州市人社局副局长俞露娜介绍,去年5月以来,嵊州还开展小笼包制作“万人大培训”系列活动,希望通过面向全民的大型公益培训,为行业在短期内集中培养上万名专业人才。

81个培训点位,报名满50人就开课,村社文化礼堂、党群服务中心、共富工坊和企业车间秒变教室。除了想精进技艺的企业员工和个体经营者,还吸引了不少想创业的年轻人,从“零”开始拜师学艺。

产业蒸蒸日上,管理和服务也同步跟上。嵊州全力护航,建立标准化管理体系,为嵊州小吃立品牌、树口碑。

嵊州市市场监管局党委委员钱东海介绍,如今,嵊州所有小吃生产企业的产品都带有“身份证”,消费者只需用手机扫描包装上的二维码,产品检测报告、生产厂家等信息一目了然,甚至还能看到工厂里的实况直播。对线下门店的经营环境、食品安全等方面管理同样规范、严格。

近年来,嵊州还通过举办小笼包技能比武大赛、小吃产业发展大会,以及打造小吃共富产业园、发布美食地图等方式,助力“小吃经济”蓬勃发展。与此同时,嵊州还推出“嵊情家味”区域公用品牌,为嵊州小吃打造“官方IP”。

“近3年来,嵊州小吃生产企业的产值年均增长50%以上,发展空间很大。”嵊州市特色产业服务中心主任潘盼盼说,接下来,嵊州将继续抓标准、强品牌、拓渠道,让更多人享受到富民产业带来的红利。



统标后的嵊州小吃门店。本版图片均由受访者提供

中国新闻
名专栏
深读