

深读



瓯式月饼



金华酥饼



嵊州小笼包



诸暨次坞打面

嵊州小笼包、衢州鸭头、桐庐大馄饨……纷纷从“街头摊”转向“正规军” 地方小吃,为何要有“标准”风味

潮声 | 执笔 戴欣怡 王伊然 江利良

新春佳节,味蕾总是最先被满足。在桐庐,今年春节的烟火气多了一丝新意:很多当地人每天早上一碗的桐庐大馄饨,新年上桌有“标尺”了——皮薄馅足,三肥七瘦,形似元宝。这些要求都被写入《桐庐味道 大馄饨》团体标准,并在今年1月落地。

在衢州,引得食客排队长的衢州鸭头,其独有的鲜辣风味也有了新“标尺”。去年11月实施的《衢州鸭头》团体标准,对“鲜”和“辣”这两种招牌风味,达成了可量化的指标。

团体标准是依法成立的社会团体为满足市场和创新需要,协调相关市场主体共同制定的标准,具有快速响应市场、精准匹配需求、凝聚行业共识的独特优势。实际操作中,往往由市场监管部门、技术支撑机构与相关行业协会等协同开展。近年来,浙江各地纷纷为地方小吃制定团体标准。桐庐馄饨论克重,衢州鸭头讲辣度,嵊州小笼包看褶数……此外,嘉兴粽子、建德豆腐包、诸暨次坞打面、金华酥饼等,也设立了团体标准。

都说美食的灵魂,藏在厨师手感和一方水土中,浙江为什么要给地方美食定“标准”?

从“说不清”到“有标尺”

地方小吃走出巷陌,往往陷入风味难统一、品牌难树立的发展困境,制定团体标准,成为浙江各地打造区域公共品牌、规范行业发展的必然选择。

衢州鸭头凭借鲜辣特色,成为地方小吃的“网红”,全国近3万家门店遍布街巷,却有着“如何走得更远”的烦恼。“不少外地门店为迎合本地口味,对风味进行改良调整,消费者难辨正宗与否。”衢州市计量质量检验研究院工作人员傅文涛说。

相似的发展难题,也一度摆在嵊州小笼包面前。

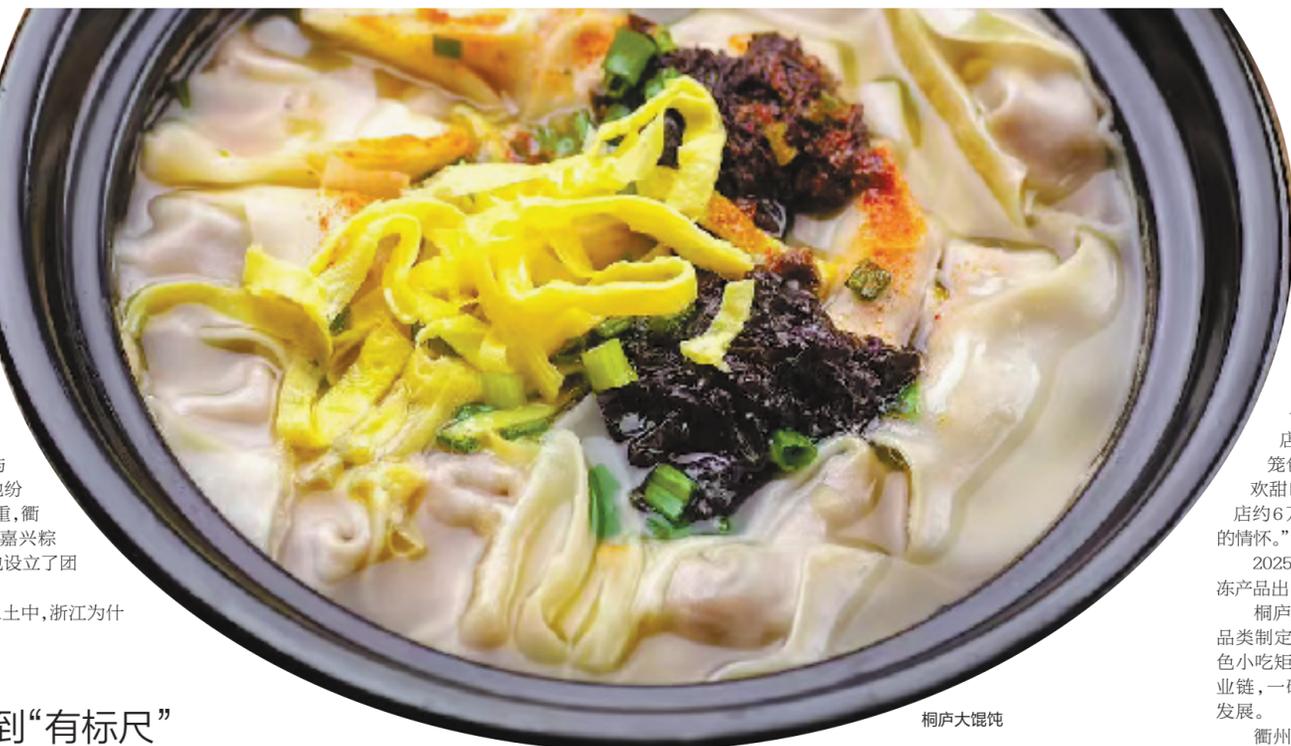
嵊州小笼包3万多家门店开遍全国,可因早年“嵊”字生僻,一些店铺没有挂出“嵊州小笼包”的招牌,再加上缺乏统一制作标准,各地门店口味参差不齐,难以形成统一的品牌认知。

衢州市市场监管局党委委员钱东海曾在调研中听到有店主慨叹:生意做着心里不是滋味,明明是嵊州手艺,却没有打响嵊州小笼包的品牌。

一边是风味被稀释,一边是“名不正”的尴尬。两地最终选择了同一条路——用标准化为风味定规、为品牌立基,把“说不清、道不明”的本土风味,量化成可落地、可追溯的明确标准。

浙江省质量科学研究院标准化中心产业所副所长余子英解释,地方小吃团体标准的制定,要创新融入文化故事传承、明确规范关键食材和工艺流程、清晰描述消费者可感知的风味特色,促使餐饮经营主体达成共识,共同遵循一套规则,让标准从“纸面”落到“地面”,从而建立起“走到哪里,味道都对”的品质信任。

嵊州小笼包“出圈”,随标准化到来。2023年起,嵊州为小笼包制定了传统制作、



桐庐大馄饨

速冻小笼包、门店经营服务等7项团体标准,建立完善从老面发酵、手工包制到速冻锁鲜的完整产业链。

这套标准迅速催生规模化生产。近几年,嵊州规模化的小笼包工厂集体出现,目前已有56家标准化工厂,一天生产800万只。嵊州小笼包还走进肯德基一万多家门店,从地方特色成为流行美食。

团体标准的落地,让从业者有了自家门口的底气。钱东海提到,越来越多门店亮出了“嵊州小笼包”招牌,目前已完成6254家门店统标改造,且统标后的门店营业额平均提升25%。

去年7月,傅文涛和同事们开始研究,怎么把“鲜”和“辣”变成数据指标。

他们走访了7家衢州最具代表性的经营主体,对不同辣度鸭头进行了20多批次抽样检测,从水分、蛋白质到鲜、辣风味指标逐一分析。去年11月,《衢州鸭头》团体标准落地,“鲜”被换算成总鲜味氨基酸含量 $\geq 4g/100g$,“辣”被量化为辣度(SHU) ≥ 350 。

“这个数值范围,基本贴合大众普遍能接受的微辣口味。”傅文涛说。标准还首次推荐加入衢州小黄姜、衢陈皮两大本土香辛料,“各家门店配方都不一样,但有两样反复出现——衢州小黄姜和衢陈皮,这就是我们要抓住的特色。”傅文涛说。

“地方小吃制定团体标准,是宣传和推广传统特色美食的一种有效手段,对推动餐饮行业发展有明显好处。”余子英说,“以小笼包为例,嵊州等地制定的团体标准在配料选择、制作工艺、口感风味方面融入地方特色,带给了消费者不同的舌尖体验。保护传承地方文化、打造浙江餐饮品牌,当下必须要借标准之力。”

标准化守住老味道

为提升地方小吃的品牌效应和产业升级,不只浙江在行动。

近年来,全国多地都在推进小吃标准化:福建沙县小吃通过核心品类标准化、区域口味微调,构建起全球超8万家门店的产业网络,带动30万人就业;广西柳州螺蛳粉以全流程规范为抓手,2021年全产业链年产值突破500亿元,从街头小吃成长为国家级地理标志产品;云南过桥米线、陕西肉夹馍等品类也纷纷推出团体标准,推动地方小吃从“街头摊”向“正规军”转型。

标准化会不会让小吃失去灵魂?这是消费者最普遍的顾虑。余子英认为,这其实是对标准化的误解。“标准化是在守护烟火气,而非吹灭它。标准化的关键是解决‘保真’和‘保安’,确保顾客吃到的风味是正宗的,食品是安全的,食客在体验中才会留下记忆。”

桐庐巧口砂锅的老板孙军,桐庐大馄饨生意做了20多年,在全国开了100多家门店。店越开越多,问题也来了:“分店的馄饨有的皮厚,有的馅咸,老顾客都吐槽吃不回最初的味。全靠嘴巴教、手感做,味道不稳定。”

孙军早就意识到,要把桐庐大馄饨做远,必须有一套标准。去年下半年,桐庐县市场监管局找到孙军,请他一起参与制定桐庐大馄饨的团体标准,双方一拍即合。

标准怎么定?桐庐市监局市场监管科科长皇甫良峰提到,核心八个字:守住传统、贴合实际。“皮坯爽滑、馅料鲜爽”,在标准里转化为面粉蛋白质含量12%—15%、每个馄饨(20 \pm 1)g等具体要求,明确了馅料三肥七

瘦的配比、炖煮时长、元宝形包法等细节。

随着今年1月团体标准落地,巧口砂锅100多家门店都用上了新标准,还在招牌加上“桐庐味道”标识。孙军提到,目前回头客占比稳定在60%以上。

此外,标准制定除了聚焦行业普遍共识,也留足弹性。比如桐庐大馄饨,把食材、卫生列为硬性条款,允许门店在包制手法、馅料上做微调。嵊州小笼包的标准里,只对食材质量和老面发酵面皮这一核心成分做规定,馅料“万物皆可包”,衍生出豆腐、梅干菜等20多种口味。

在嵊州小丰食品的生产车间,工人正在捏褶包制小笼包。企业董事长、嵊州小笼包企业联合会会长楼小明说:“嵊州小笼包的特色是老面发酵、手工包制,褶子数量16个到18个,这些都是明确写在团体标准里的。其他环节可以自动化,但手工包制必须保留,每个人捏的褶子数量、手法都有细微差别,这就是手工的温度。标准化就是要守住这份老味道。”

记者还了解到,当前各地推出的团体标准,提供的是制作规范参考,并没有强制性,当地店铺也可以“自由发挥”;但如果用当地区域品牌销售、产业化生产,就应当严格按照标准制作。

在衢州,“老裴鸭头”开了30多年,店长李小金深有感触。“老卤工艺制作的鸭头经检测都能达标,标准只定基础要求,保留了经营主体的工艺个性。”李小金表示,标准实施并不会影响门店生意,“我们早就在往标准化努力,统一品质不是放弃特色,而是让衢州鸭头的味道更稳定。”

让烟火气飘向久远

标准化不仅让小吃守住了老味道,还让家乡美食成为撬动县域经济的支点,使从业者有了自家门口的底气、打造自有品牌的勇气,甚至走出国门、香飘海外。

以前,嵊州的工厂大多是代加工,自从有了嵊州小吃一系列团体标准,越来越多企业开始做自主品牌。比如,当地的吉昌食品推出自有品牌“剃为面”,还把嵊州小笼包门店开到了美国洛杉矶和新西兰奥克兰。

“团体标准是出海的‘敲门砖’,原料采购、检验检测、溯源管理都有章可循,对接海外标准也更顺利。”吉昌负责人裘娜说,品牌的海外门店还会做本土化调整,推出披萨、巧克力口味的小笼包,华人偏爱传统鲜肉、梅干菜味,国外友人则喜欢甜味。目前美国门店月营收约3万美元,新西兰门店约6万纽币,“做的不仅仅是一笼包子,更是一种家乡的情怀。”

2025年,嵊州小笼包全产业链产值达228.5亿,其中速冻产品出口450万元,覆盖越南、柬埔寨等国家和地区。

桐庐则以“桐庐味道”团体标准为核心,为12个特色品类制定团体标准,打造出大馄饨、米粿、春江鱼宴等特色小吃矩阵,串联起餐饮、旅游、农副产品加工的完整产业链,一碗馄饨带动了本地面粉、鲜肉等食材的规模化发展。

衢州鸭头则借着标准的东风,加速打造区域公共品牌,从小吃网红向产业品牌迈进。在标准化基础上,衢州计划未来三年在杭州、上海、武汉等重点城市核心商圈开设示范店、授牌品质门店,同步推广衢州烤饼、水晶糕等特色小吃。

但标准的落地实施,并不都是一帆风顺。桐庐市监局相关负责人坦言,标准落地初期,不少企业有顾虑,“团体标准的要求比国标高,有些企业怕达不到,为了降低风险,更愿意用国标。标准落地需要时间,我们也推出‘标准全生命周期服务’,上门给企业做技术指导,给商户培训,降低企业成本。”

桐庐还对牵头制定“桐庐味道”团体标准的企业,给予资金补助,提高企业积极性。

嵊州也遇到过类似问题,部分街边小店觉得按标准操作麻烦,不愿执行,“我们通过行业协会做培训,让店主看到统标后营业额的提升,慢慢就接受了。”嵊州市小吃行业协会相关负责人介绍。

嵊州还创新“嵊州小笼码”数字化系统,实现生产全程监控,让标准的执行可追溯、可监管,并推动嵊州小笼包国际影响力持续提升。

正如余子英所说:“标准可以有效地串联起浙江‘百县千碗’的品牌叙事与特色产业,让传统技艺凭借‘标准’这张通行证,走向连锁化与品牌化的广阔天地。”而这正是浙江小吃标准化给出的答案:以标准守味,以品牌兴业,让市井烟火气飘得更远、更久。

专家观点

探索小吃标准化

■ 余子英

2016年,福建沙县小吃开启地方小吃标准化早期实践,制定发布拌面、扁肉等特色品种的制作规范,成为全国小吃标准化的先行探索。近年来,浙江掀起地方小吃“立标”热潮,嘉兴粽子、建德豆腐包等相继出台团体标准。

标准化规范与传统风味的独特性平衡的智慧,在于“如何有约束、如何有创新”,地方小吃团体标准制定,除了要聚焦行业普遍共识,还要为经营主体的工艺个性与本土特色留下充足的空间。

在这一平衡智慧的落地实践中,浙江各地的标准化探索,形成了一套独具特色的“系统化作战”产业升级范式,其思路集中体现在三大创新层面。

一是链式创新。标准不是孤立的。以衢州鸭头为例,它将食材培育、烹饪技艺、门店运营、人才培养全环节编织成完整的产业生态网,实现了从田间到餐桌的全程品质升华。

二是场景创新。把标准巧妙融入“味美浙江·百县千碗”的文旅体验中,让地方小吃从日常的随机消费,升级为文旅目的地可信赖的体验核心,真正做到“以食引游,以游促食”的文旅融合。

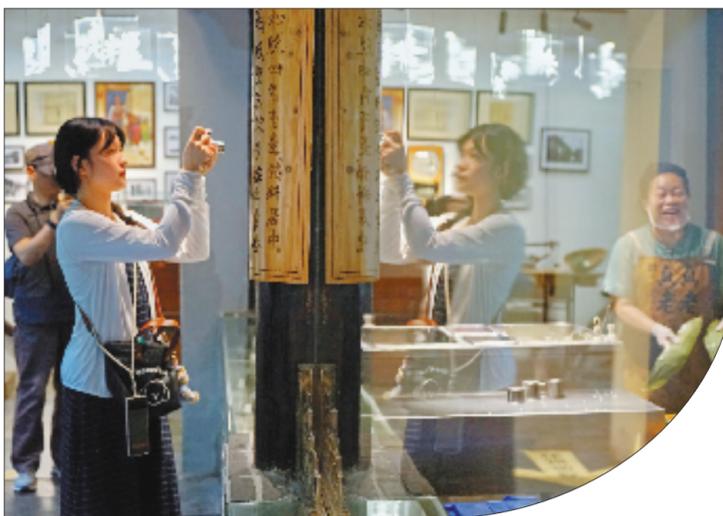
三是治理创新。浙江率先形成了“政府引导、行业主导、企业主体”的协同推进机制,让标准真正源于行业共识,更切实服务于行业共赢,有效激发全行业自觉追求餐饮高质量发展的共同行动。

(作者系浙江省质量科学研究院标准化中心产业所副所长)



嵊州小笼包制作流水线。

受访者供图



游客参观嘉兴粽子文化博物馆。

通讯员 金鹏 摄