

最地道的沙县小吃来了! 一碗扁肉,一碟拌面,藏着深厚“沪明情”…… 沙县小吃还有望在杨浦开出旗舰店



■记者 汤顺佳 朱良城 文/摄

蒸饺、扁肉、拌面、炖罐、喜粿、滚粉豆腐丸……沙县小吃被誉为“国民美食”。凭借实惠的价格、质朴的美味,这些年来,一道道热气腾腾的小点开往大江南北,走进千家万户,成为不少人的大食堂。

2月24日至2月27日,福建三明市把沙县小吃的手艺师傅们从原产地“空运”来上海环球港,在一场三明名特优产品展销会暨沙县小吃华夏行(上海站)活动中,让大家一品沙县小吃的原汁原味。

该活动由上海市商务委、福建省商务厅、中共三明市委、三明市人民政府指导,三明市商务局、沙县区人民政府主办。未来,沙县小吃还有望在杨浦开出一家旗舰店,让美味“常驻”。

“沪明情”蕴藏饮食之中

“一看到这些福建三明小吃,沙县的、永安的、大田的……几十年前的回忆都冒出来了。”曾将青春年华奉献给三明的上海市民蒋先生说道。

上世纪五六十年代,18家上海轻工企业搬迁至三明支援当地建成福建省的重工业基地。数以万计的上海子弟奔赴800多公里外的这片土地,建设新兴工业城,直至退休返沪。三明市与上海市相隔遥遥,情谊却源远流长。

饮食承载着人们的集体记忆。蒋先生63岁才回到上海,对三明的生活记忆深刻。他说,这次听说有当地美食展,曾经的同事群里都“炸”了。大家赶紧相约而来,追忆往昔。

作为三明美食的代表地,新时期沪明合作的重要载体,沙县区当前正抢抓沪明合作难得历史机遇,在三明市与上海市的支持下,依托沙县小吃门店规模优势和产业基础,引进上海食品加工、数字经济、平台服务等相关企业,建设沙县小吃预制菜生产基地、中心化服务平台和地域性网络分中心。

如今,沙县小吃在上海已有4000多家门店,1.2万从业人员,年营业额超28亿元。未来,沙县小吃还将积极进入上海高校、机关食堂,参与上海



早餐工程及上海国际美食之都等建设,拓展沙县小吃标准示范店上海门店规模,设立上海市沙县小吃运营中心,建设沙县小吃物料城市配送仓,力争成为沪明合作的典范。

作为沙县区的对口合作地,2022年起,杨浦持续推动各层级各方面的交往交流,努力让合作项目更加多元,合作领域更加宽广,合作成果惠及更多群众。未来沙县小吃旗舰店有望落户杨浦,续写沪明情深。本次三明名特优产品展销会暨沙县小吃华夏行(上海站)活动也成为两地续写沪明情缘、推进沪明对口合作走深走实的又一重要举措。

沙县“四美”品出千般风味

正宗的沙县小吃有多“馋人”?切、搓、揉、捏、蒸、煮、炸、煎。中午十一点,环球港五楼的室外平台已成了沙县小吃的天下。十余个摊位前,师傅们动作麻利,摆出40多道沙县特色名点,吸引众多市民现场下单,现场品尝。

人气最旺的,当属大家最熟悉的沙县“四美”:拌面、蒸饺、扁肉、炖罐。虽说上海的大街小巷也有不少沙县小吃,但口味都和当地师傅做得不太一样。

以“扁肉”也就是上海市民常说的小馄饨为例,沙县扁肉讲究皮薄馅大,面皮由手工擀制,轻扯不破,馅料百分百纯猪肉,充满嚼劲,还带几分脆嫩。“我们的肉猪必须养一年以上,体重超300斤,然后选用其后腿肉,切块后人工捶打至少1600次,让它松而不烂,咬上去才有一种独特的脆。”师傅告诉记者。不少食客也说,扁肉的风味吃过就难忘。“这个馅儿一吃就是纯肉,而且用料很实,真的很好吃。”

晶莹剔透的沙县烧麦,不用糯米,反以粉丝为馅,入口清爽;雪白滚圆的豆腐丸,嫩滑弹牙,一口一个;飘香拌面更是吃得停不下来……市民金先生说,“我们几个老伙伴打算之后去三明市旅游,听说这里搞活动,就来探探路,尝尝鲜。没想到三明美食有这么多。”

此外,现场还展示了沙县板鸭、永安笋干、大田美人茶等420多种农

特优产品,通过产品展示、美食体验,让大家零距离增进对三明和沙县特色饮食文化和人文历史的了解。

“我们沙县小吃有中原饮食文化‘活化石’之称,上海也是沙县小吃发展的一个重要平台。这次活动,我们邀请了很多沙县的技艺传承人,向上海人民展示沙县小吃独特的魅力,也欢迎更多的上海朋友走进沙县小吃店。”福建省三明市沙县区沙县小吃管委会主任游祖荣表示。

沙县小吃竟还有文创“周边”

“沙县小吃”在上海的热度正迈向峰值。不过,记者发现,“吃”似乎已不是唯一卖点。

在广场一侧的风情特产专卖区,有一家小店尤其亮眼——“三明文创”。门口张贴着“SHAXIAN SNACKS”的LOGO,步入其中,店面不大却别有一番天地。红白相间的马克杯、巴掌大的卡通辣椒罐,可用以熬汤煮膳的实用炖罐……各种文创产品让人眼花缭乱。

出现频率最高的IP是一个五人组合,名为“吃货小队”,被广泛用于T恤衫、围裙、钥匙扣等产品。主人公“沙宝”,红彤彤的身体,圆鼓鼓的脸蛋,大大的笑容感染力十足,对应的正是沙县小吃最出名的LOGO。头戴厨师帽,手拿特色工具扁锤,身边还有个“小跟班”包子,让整体形象更丰满。其他四个人物,则分别是沙县小吃“四大金刚”的化身:蒸饺、拌面、扁肉、炖罐。

小吃历史悠久,IP却现代感十足,自然吸引了不少年轻人的驻足。“没想到沙县小吃还有文创产品,而且这么萌。”市民徐女士看中了绘有“吃货小队”图案的围裙,“平时我就很爱吃他们家的扁肉,正好这个围裙上也画着扁肉,就想买回家穿着玩儿。感觉有它助力,我也能变成食神!”

早年间,沙县小吃凭着“1元进店,2元吃饱,5元吃好”的策略打响了知名度,让一家家不大的门面开遍中国大江南北。着眼未来,沙县小吃不再止步于让顾客吃饱喝足。

近年来,沙县当地不断推进产业



文化融合发展和深度创新,围绕小吃开发的产业链发展得如火如荼。设计周边文创,修建主题公园,还与其他地方小吃联动,挖掘衍生产业,驱动乡村多元化、可持续发展。

“沙县小吃华夏行”正是福建省商务厅贯彻落实福建省委省政府推动沙县小吃产业发展精神,着眼于继续提高沙县小吃品牌知名度、美誉度,支持沙县小吃走出去,树立沙县小吃崭新形象的一个重要活动。目前,其已陆续前往北京、厦门、南昌等城市,通过与当地连锁店联动,现场展示小吃品种制作技艺,邀请市民品尝特色小吃,同步开展招商引资和文旅专场推介。活动还将依托电商渠道,开展小吃新品试吃及产品线上销售,并通过抖音、线上直播等新媒体全方位推广,扩大沙县小吃在当地的影响力,实现小吃发展和文化推广的“双赢”。

相关链接

沙县区,隶属于福建省三明市。古时,这里是八闽土著和北方南迁汉族的文化融合之地,也因此成为中国传统饮食文化的汇集地。沙县小吃传承了多方传统,将蒸、煮、炸、烤、腌等各类技艺手法流传至今,口味丰富而多变,清鲜淡甜与咸辣酸爽并存,被称为中华民族传统饮食的“活化石”。

2021年5月24日,福建省三明市申报的沙县小吃制作技艺被列入第五批国家级非物质文化遗产代表性项目名录。发展20多年来,沙县小吃已走进全球60多个国家和地区,全国门店超过8.8万家,年营业额突破500亿元。此外,它还成为当地特色富民支柱产业,全县有6万多人外出经营小吃,辐射带动30万人创业致富。

2022年,经市对口支援与合作交流工作领导小组办公室正式确定,杨浦区与福建省三明市三元区、沙县区、尤溪县对口合作。几地虽然山水相隔,但在历史人文、经济社会发展方面有很多相似之处。一直以来,杨浦致力于推动各层级各方面的交往交流,努力让合作项目更加多元,合作领域更加宽广,合作成果惠及更多群众。

三明市各区县摆出当地“最强土特产”

■记者 汤顺佳

说到福建三明美食,相信不少人都会脱口而出:沙县小吃!其实,三明市物产丰富,从一日三餐离不开的大米,到坐可枕背、卧可安眠的竹枕,皆是特产。

2月26日,正值周末,三明名特优产品展销会暨沙县小吃华夏行(上海站)活动也迎来了非一般的大客流。

“来看看我们这里的肉脯干,制作技艺已经传承500多年了,吃口很松很香,带一点甜味。”明溪县的肉脯,将乐县的笋干,宁化县的贡米,建宁县的莲子……上午十点,环球港五楼的室内长廊成了三明市名特优产品的大本营。十余个摊位按照区县划分,各自摆出当地最强的土特产,共计420多种,吸引了不少往来市民。大家边走边看,遇到新奇的,就拿一点试吃尝尝,没几分钟就能买上几大兜回家。

“前几天看新闻说这里办了一场三明美食展销会,我就赶紧过来看看,发现这里很热闹,产品看起来也新鲜干净。”市民朱先生当天前来采购了一番,对活动连连称赞,“我买了一点香菇、鸭掌,还试了两口桂花酒,味道都很好,价格也实惠。能不出上海就买到这些好产品,实在方便!”

短短一个上午的时间,许多摊位就有不少产品库存售罄。而要说大家兴趣最浓厚的,莫过于沙县区摊位。板鸭、辣椒酱、速食拌面……都是这里的龙头产品。尤其是速食拌面,在号称“美食之乡”的沙县,它是小吃界“四大金刚”之一。近年来,沙县工厂已创新研发出面干技术,推动面条口感迈上新台阶。“使用面干技术制作出来的面条,韧劲足,不易坨,哪怕你吃的速度比较慢,吃到最后面条照样根根分明。因此,它特别适合老人小孩群体食用。”摊位工作人员吴燕清告诉记者。

忙碌在摊前的吴燕清,是来给展销活动做现场直播的。无论板鸭还是拌面,小吴介绍起来都有模有样,滔滔不绝。“面条筋道”“板鸭酥香”,小吴说,自己是土生土长的沙县人,从小就与这些美食结了缘,24岁就加入了餐饮行业。

“我们本身就非常热爱美食,这已经深深刻在我们的血液中。所以,我们会鼓足劲儿去钻研,如何把一碗简单的面条做得不简单,做得更香、更美。这是一种执着的精神。”吴燕清说。

活动中,位列“全国十大生态产茶县”之一的尤溪县,带来了各式各样的野山茶,山清水秀的三元区,带来了成包成包的红菇、笋干、铁皮石斛。当地特产,一应俱全,让市民们看了个新鲜,也买了个过瘾。

