

培育海南特色小吃 助推乡村产业振兴

文 | 柯佑鹏

区域特色小吃是乡村产业振兴的重要组成部分,甚至可以成为支柱产业之一。诸如“网红小吃”柳州螺蛳粉、“国民小吃”沙县小吃、兰州拉面、云南过桥米线等,已成为当地的重要支柱产业;反观海南特色小吃,尽管种类繁多,却没有一种成为当地乡村产业振兴的支柱产业。笔者认为,寻找特色小吃突破口,应是一条助推我省乡村振兴的有效途径。

发展现状

海南拥有诸如老爸茶、清补凉、猪脚牛腩饭、椰子鸡、海南鸡饭、海南粉、抱罗粉、陵水酸粉、海南煎饼、海南早茶、海南粽、海南火锅、那大狗肉、椰丝糯米粳、文昌按粿、黎家竹筒饭、苗家三色饭、琼山豆腐、灵山粉、牛尾煲、锦山牛肉干、猪肠馍、后安粉等诸多特色美食,却没有一种成为乡村振兴中的支柱产业。究其根源:一是解放思想不够,创新意识不强;二是政府重视不够,扶持政策乏力;三是策划与规划缺失,眉毛胡子一把抓;四是产品存在着“五无”(无规模、无产业、无品牌、无标准、无附加值)问题;五是市场存在着“七乱”(原料标准混乱、配料标准混乱、工艺标准混乱、经营许可混乱、套牌贴牌混乱、口碑评价混乱、市场竞



兴隆的斑斓糕。袁琛/摄

争无序)现象;六是产业管理主体缺失,市场发展无序;七是非遗申报意识淡薄,宣传推介力度不够。

他山之石

作为“国民美食”之一的沙县小吃,常见品种上百个,流传至全球60多个国家和地区,全国门店超过8.8万家,一线门店就业人员达30万人以上,年营业额超过500亿元,成为沙县的重要经济增长点。2008年,沙县小吃集团正式成立,按照现代餐饮经营管理模式,提出“标准化、连锁化”,推动沙县小吃转型升级。从门店标识到装修再到食品安全,涉及沙县小吃的统一化标准化体系逐步建立并完善,并通过

数字化平台实现统一管理。符合条件并愿意对店铺进行升级转型的沙县小吃业主,只需投入8-10万元资金进行标准化改造,便能加入这个平台,享受来自政府的全方位精准服务。规模化生产带动了沙县小吃产业发展,还推动了当地节会经济、文旅经济发展。沙县建起国家4A级景区“沙县小吃旅游文化城”和沙县小吃文化科技馆、民俗馆等,每年吸引超500万人次观光旅游,2019年实现旅游总收入54.48亿元。如今,沙县小吃不仅本身形成规模巨大的产业,还带动了物流配送、餐饮服务及旅游等第三产业发展,沙县第三产业增加值从1997年的5.83亿元增长到2019年的91.65亿元,