

舌尖上的产业

系列报道①

【开栏语】

今年3月,习近平总书记在福建沙县夏茂镇俞邦村了解沙县小吃发展现状和前景后指出,乡村要振兴,因地制宜选择富民产业是关键。

一个月后,习近平总书记来到广西柳州螺蛳粉生产集聚区,了解螺蛳粉生产情况后叮嘱大家:“发展产业一定要有特色。螺蛳粉就是特色,抓住了大家的胃,做成了舌尖上的产业。”

一道看似不起眼的小吃、一个在街头巷尾随处可见的地方特色餐饮,却能成为颇具规模

与发展潜力的富民特色产业。而在美食之都重庆,也不乏这样的案例,许多“小手艺”被做成了“大买卖”,许多特色餐饮正在成长为大产业:“云阳面条”遍布全国200多个城市,“重庆小面”年产值已超过千亿元,“开州餐厨”从业人员有10万余人……

近日,重庆日报记者深入采访了部分特色产业,并推出系列报道“舌尖上的产业”,敬请关注。

“云阳面条”为何能遍布全国200多个城市



6月9日,云阳县人和工业园区,陈大毛面业生产车间,陈莉正在面条烘房的运输线上抽检。

记者 崔力 摄/视觉重庆



定制的“面条称重分装”。

六月九日,云阳县人和工业园区,陈大毛面业生产车间,工人正在将

记者 崔力 摄/视觉重庆

□本报记者 栗园园

一部《舌尖上的中国》,让重庆小面走进了全国观众的视野。而随着重庆旅游业的火爆,一碗碗麻辣鲜香的重庆小面更是征服了众多外地游客的心。

但鲜有人知道,那一碗碗爽滑、劲道的重庆小面,鲜面条大多由云阳人加工而成。

不仅仅是重庆,放眼全国,云阳面工们加工的鲜面条一度占据整个市场70%的份额。

“世人赞我玉面郎,金丝银线出作坊。五湖生根不做客,焉知家乡是云阳。”从改革开放初期至今,数十万云阳人背井离乡开面坊,求生存、谋生活,通过几代人的努力,硬生生将一个不起眼的小手艺做成了富民特色产业。

目前,云阳从事面条加工的经营者近20万人,所开面坊超过6万家,遍布全国200多个城市,每年创造产值上千亿元,加上上游面粉等食品原料交易以及调料包等配料加工,一根根粗细的面条已“链”成了长长的产业链。

背着面机外出开面坊成为热潮

地处非小麦主产区,并不以面食为主食,云阳面条产业是如何形成的?

“相传这跟盐文化有关。”6月4日,出身面条世家、现任云阳面业协会会长的陈绍全在接受重庆日报记者采访时如是说。

约2000年前,随着云安盐业(云安现为云阳的一个镇)的兴起,引来各地商贾汇集。贸易的发展,不仅将盐运出了云安,也引回了外地特色物资,这其中就包括面粉。自此,云安人开始学做面食,招待八方来客。历史久远,难以确切考证,但在陈绍全的记忆里,他从小就看着父辈和乡亲们做面。那时,做面工艺并不发达,人们用碾盘等工具将麦子磨成面粉,然后再和面、揉面、擀面、切面,全程都是手工操作。

上世纪70年代,陈绍全的父亲和部分同乡前往宜昌一钢厂做工,每到下雨天或休息日,大家就聚在一起做云阳当地传统小吃——包面(即抄手)打牙祭。薄薄的面皮裹上肉馅,煮熟后加上辣椒等调料,麻辣鲜香特别好吃。一次次聚餐,引起了其他工人的注意,经过品尝,大家纷纷求购,这也为此后云阳面业的发展埋下了种子。

改革开放初期,云阳人开始想方设法谋生计,有人便想到了云阳机械厂生产的峡江牌压面机。这台机器可通过手摇转动,将和好的面碾压成片状,然后经压面刀切割成条状。

有了这台面机,面条制作就进入了半自动生产模式,也给了一些年轻人外出闯荡的底气。在云阳的鱼泉、江口等地,不少青年开始购买面机外出开面坊。

渐渐地,人们发现每逢过年过节面工们返乡,身上都穿着新衣服,还带回了电视机、录音机等“大件”,“外出做面能发财”的消息不胫而走。

经面工们讲述,人们这才弄懂了开面坊的“致富经”:原来在很多以面食为主的地方,居民大都食用自己加工的面条,很少有人开加工坊,一间不起眼的小面坊实则蕴藏着大商机。

在接下来的岁月里,包括陈绍全在

内的青壮年纷纷走出云阳,跟随在外开面坊的亲戚朋友,从学徒开始一点一点学习。学成后,再出资购买铺面,开设自己的面坊。

通过这样传帮带的方式,云阳面工队伍越来越大。尤其是2000年前后,开一家面坊年收入有20万元左右,这也让背着面机外出开面坊成为热潮。

在近年来的脱贫攻坚中,云阳县更是借助东西部扶贫协作、对口帮扶等渠道,采取劳务输出、就业转移等方式,鼓励有一定制面技能的贫困群众到相关地区创业就业,进一步推动了云阳面工在全国各地开枝散叶。

占领市场靠的是吃苦耐劳

全国各地面食花样繁多,人们口味也不尽相同,云阳面工是如何赢得各类消费者的心,从而占领了全国鲜面市场

的大半壁江山呢?

对此,陈绍全笑着说:“北方人做面是因为饮食习惯,可我们是为了生存,为了过上好日子,这种迫切使得我们挖空了心思、全力以赴地去做面。靠的全是吃苦耐劳的劲!”

做面有多辛苦?有这样一句话在面工们口中流传:远看,是要饭的;近看,是压面的。除了灰头土脸外,如果一个人选择了做面工,那么注定他的作息与正常人颠倒:凌晨做面,天不亮就得开始送货,当别人开始一天正常的工作时,面工们则要抓紧时间补觉。“一般凌晨一点多开始做面,四五点钟就要往各个饭馆送。”从业30余年,这样的作息陈绍全早已习以为常。

时间追溯到1995年,时年25岁的陈绍全已成长为一名成熟的面工。他来到江苏张家港市,买了辆摩托车,每天早早地赶到各个饭馆推销自己的面条,很快便遇到了第一个困难——语言不通。“别人说话,我只能把他望到。”无

奈之下,陈绍全找到一位已在江苏多年的老乡,每次卖面让其跟随在侧充当“翻译”,一辆小小的摩托车上又载货又载人,艰难地开启了创业之路。

为了闯出自己的一片天,陈绍全绞尽脑汁提高面条的质量,除了压面时多压几遍让面条更匀实外,还在不提高售价的情况下购买价格更高、品质更好的面粉,让做出的面条更白净、更劲道、更耐煮、不糊汤。

这些经历也在另一位面工刘兴全身上一一上演。但不同的是,由于没有当过学徒,提升做面工艺成了刘兴全的头等大事。

在河南郑州,为了赚钱养家,刘兴全硬着头皮入了行,但因掌握不好和面、压面的技巧,导致他做出的面条始终不够劲道。加上扯面条时不够干净利落,他的面条总是长短不一,没有卖相。顾客曾当着他的面直言:“你的面不行,没有旁边那家的好。”

为了改进技术,他开始偷偷到附近的面坊观察,经过一年多的摸索,刘兴全终于摸清了门道,做出了合格的面条。

作为早期外出闯市场的面坊老板,陈绍全和刘兴全都深知创业的艰难。但为了让更多乡亲通过面条产业过上好日子,他们也纷纷挑起了传帮带的大梁。以陈绍全为例,从1999年至2006年,他先后前往新疆、浙江、福建、广西等地开设面坊,带出了一批又一批面工在当地扎根,大大拓展了市场。

就这样,在一代代面工的摸爬滚打、口传心授下,挂着“重庆鲜面条”“川东切面”等店招的面坊在全国遍地开花:陕西、山西地区偏爱劲道,川渝地区喜欢柔软……尽管各地面文化不同,且众口难调,云阳面工始终坚持“做消费者喜欢吃的面”,受到了市场的青睐,一度占据全国鲜面市场70%的份额。

应对挑战务必要增强产品科技含量

占据全国鲜面市场70%的份额、年产值上千亿元,这是云阳面工从上个世纪70年代奋斗至今创造出的辉煌。然而,随着自动化、智能化技术的突飞猛进,云阳面条产业正面临着一场新的挑战。

相关链接>>>

云阳将建全国面业大数据中心和面业交易中心

本报讯 (记者 栗园园)6月7日,重庆日报记者从云阳县大数据服务中心获悉,该县联合重庆面伙伴公司打造的云阳(全国)面业大数据平台,如今已实现日均交易额50万元以上。在这一汇聚买家、卖家、市场三方的平台上,云阳面业原料采购、产品销售线上线下一体化全产业链已经形成。

该中心副主任罗泓霖称,近年来,面对越来越激烈的市场环境,云阳面产业流通环节中存在的信息孤岛、多级代理、传统物流配送等弊端,以及供应链中间环节成本高、质量安全追溯难的问题,已成为制约产业长足发展的瓶颈。

为整合资源,凝聚产业发展合

力,2019年云阳县政府签署《云阳县面业大数据产业项目招商引资协议》,投资开发运营平台,将大数据技术与面产业深度融合,以全国云阳面坊市场为落脚点,在云阳搭建起覆盖全国的面业大数据平台,将分散在全国各地的面业交易数据留在云阳,实现买家、卖家、市场、政府多方共赢,助推云阳面产业新发展。

罗泓霖介绍,自2019年平台启动建设以来,重庆面伙伴公司作为运营方,采取线上平台与线下物流结合,专一销售面制品,并开发了“一网两平台”,即:云阳面业大数据综合服务平台、云阳面业交易平台、面业大数据平台,实现了云阳面业上游米面粉、

建设备、提工艺、推新品,在他的工厂里几乎没有做不了的面食产品。

近年来,不少云阳的面坊老板纷纷转型开办工厂,目前他们在外地开办的大型面条加工企业超过20家。除了生产粉、面、馒头等产品外,这些企业还涉足酱料、调料包等配套商品的生产。不仅如此,随着新一代面业人的加入,云阳面条产业还呈现出了更多可能。

2018年,“90后”陈莉在云阳县开了一家以“云阳面”为名的面馆,店招上写着“Breathing Noodle”,意为会呼吸的面。作为新一代面业人,陈莉从面条加工跨界餐饮,从新的角度出发对面条品质提出了更高要求:雨天,面的发酵时间要缩短,避免发酸;晴天,做面环境要增加湿度,避免面条过干不劲道。“未来,我想在店里拓展全国各地的面食产品,集中展示我们云阳面工的手艺,提升大家的自豪感,同时也为乡亲们提供一种新的发展思路,不断延伸产业链条。”陈莉说。

记者了解到,为了提高产业的科技含量,就在今年,云阳面业协会还与河南工业大学达成合作。作为参与国家“十四五”粮食和物资储备科技与人才发展规划工作的高校之一,未来该校食品研究院将与云阳面业协会联合在云阳建设“中华面食研发基地”,在面产品的开发、品质提升等方面开展科研攻关,致力于将云阳打造成“中国面都”。



6月9日,云阳县人和工业园区,陈大毛面业库房,工人正在将产品整理装车。

记者 崔力 摄/视觉重庆

下游米面制品线上线下交易市场的互联互通,有序共进。

未来,云阳县将成立面业大数据产业发展工作领导小组,协调解决大数据平台建设、管理、作用发挥等方面的具体问题,推动云阳分布在全国各地的面坊向品牌化、规范化、连锁化发展。

此外,还将设立“云阳面”发展专项基金,建立面产业线上线下推广奖励机制,根据线上平台交易流量、线下店铺数量和产值,以及协会会员参与程度等条件,建立切实可行的奖补机制和融资渠道,一方面做大面业线上交易收入,一方面叫响“云阳面”品牌。按照计划,到2025年,云阳将建成全国面业大数据中心和面业交易中心。