

衢州美食游持续火爆,从业者又喜又愁:

衢州小吃,能否成为下一个“沙县”

本报记者 潘璐 张蓉 通讯员 张泽恺 徐翠

衢州小吃持续火爆,店主又喜又愁,喜的是当地的农贸市场和小吃街挤满游客,他们忙得脚不沾地;愁的是多雇了几个阿姨也做不过来,凌晨才能休息。据统计,2024年五一假期期间,衢州市共接待全域旅游游客人数149.3万人次,同比增长17.94%。

独特的地方小吃为不少小城市以及非传统旅游城市带来了文旅发展的机遇。然而,历史悠久、多达上百种的衢州小吃似乎仅在墙内飘香,没有像沙县小吃那样风靡全国。衢州小吃,能否成为下一个沙县小吃,又如何和城市发展同频共振?

源远流长的衢州小吃

兰溪程妈妈小吃开在热闹的松园菜市场对面,五一期间,老板舒雪娟每天卖出五六百只饼。“油炸粿、臭豆腐、烧饼,组合卖是六块五,经济实惠又能吃饱。”舒雪娟说。几十年前,这些小吃遍布大街小巷,现在,不少本地人也常来店里品尝熟悉的味道。

和舒雪娟一样,老阮杜泽灌肠鸡蛋糕的老板黄凯也向母亲学习了做传统衢州小吃的手艺,将传统口味传承下去。另一家地处水亭门景区内,名为古铺良食的“衢州非物质文化遗产博物馆”,白墙灰瓦,古色古香。半开放的厨房档口外挂满各色小吃招牌,特色鸭头、衢州酱粿、凉拌粉干、衢州烤饼、龙游发糕、开化气糕、廿八都豆腐等,琳琅满目。

老板张玉飞说,五一假期,古铺良食每天接待五六千人,头牌小吃“清朝馄饨”每天卖出上千碗。

2016年,古铺良食在杭州开业。“收录了100多种衢州小吃,按照普适性、可操作性、代表性等选出了40多种经营,也在不同的时令节气推出当季新品。”张玉飞说。一碗皮薄馅足、传了五代人的清朝馄饨是主打单品,“按照传统工艺,光馄饨皮就要做3小时,薄得几乎透明。”

古铺良食一度生意火爆,最红火时,这家衢州小吃集合店曾在杭州、嘉兴、义乌、温州等地开了七八家。不过,这些店大多只维持了3年。“因为坚持手工,运营成本高,周边陆续有定价低的小吃店开起来,经营压力越来越大,很难坚持下去。”张玉飞说,如今,古铺良食只保留了衢州一家门店。



在兰溪程妈妈小吃店门口排队的游客们 受访者供图



烧饼夹油炸粿 受访者供图

衢州小吃能复制沙县小吃吗

仿佛一种缩影,至今,丰富多样的衢州小吃仍如同古铺良食一般,仅在墙内飘香。当沙县小吃在全国不断“攻城拔寨”、名扬万里时,同样源远流长的衢州小吃却为何走不出浙江?

“可能太麻烦,需要挺多人手,比较繁琐”,舒雪娟觉得,出餐慢、制作过程复杂、当天做当天卖等因素导致部分衢州小吃走出困难。黄凯则认为,灌肠和鸡蛋糕难以规范化制作,需要长期积累的技巧和熟练度。他考虑过是否要做综合性的衢州小吃集合店,但因为店面只有七八平方米,再加上精力和人手不足没能实现。五一期间,因为生意太火爆,他只好又雇了个阿姨来帮忙。

知名饮食文化专家、浙江旅游职业学院教授何宏分析说,沙县小吃形成的全国效应和当地剩余劳动力就业方式、政府推动政策息息相关,“一方面,市场分工不同,改革开放初期,各地都用不同方式解决剩余劳动力。早年,沙县人流浪在外,没有其他就业方式,使用当地小吃谋生,亲戚朋友间形成群聚效应;衢州人的主流就业方向则是做保姆或从事建筑行业。另一方面,当沙县人开的小吃店形成规模时,当地及时成立沙县小吃办公室,发挥了很强的推动作用。”

为了经营好古铺良食,张玉飞也研究过沙县小吃的经营模式。“当地政府提供了很完善的后勤保障式服务,做得很务实。”他感叹说。“沙县小吃办有对接各地的专员,帮助这些门店在外地解决各种实质问题;同时,建起了完备的供应链等体系,实现产业化发展。”张玉飞认为,早年的沙县人迫于生计往外走,以平价著称的沙县小吃又契合了进城务工人群的需求。

时过境迁,沙县小吃的成功还能复制吗?在何宏看来,衢州和淄博、天水等因小吃爆红的城市有不少相似性,“第一,城市原本知名度不高,但交通便利,距大城市比较近;第二,食物口味独特,偏辣,具有刺激性,迎合了现代人吃辣解压的需求。”但像沙县小吃一样在外形成规模化效应,还需要各方努力。



古铺良食里的各种衢州小吃 本报记者 张蓉 摄

小吃和城市的共生

沙县小吃、兰州拉面、柳州螺蛳粉等特色小吃遍布全国各地的大街小巷,既满足大众味蕾,又提升了城市的知名度。小吃如何融入城市发展,而城市又该如何打造美食文化名片?

在浙江大学休闲学与艺术哲学研究院常务副院长林玮教授看来,城市小吃的整合营销传播大体可以划分为三个阶段,第一阶段是以沙县小吃、兰州拉面为代表,由本地人到外地开店闯出名声的模式。第二阶段则进入了互联网文化的初期,典型是柳州螺蛳粉,它具有争议的口味在网上掀起过话题狂潮。“而到第三阶段的淄博,就很明显迈向了文旅融合时代的智能互联网思维。通过话题,制造爆点,由线上带动线下,将游客导流到本地,实现了文旅融合。”

林玮观察到,随着虚拟交往的普及,近年来人们的出游意愿明显增长,小吃等美食成为了人们从线上走向线下的重要促因,需要实地品尝的小吃和现实城市之间的关系越来越密切。

实际上,身为“长三角唯一一座吃辣的城市”,近年来,衢州也越发重视这一美食特色。

衢州市供销社理事会的副主任陈晶介绍说,今年年中,北门历史文化街区将建成一座衢州小吃集市,“把全市数十种小吃汇集在一起。”小吃集市对面,“衢州味道”旗舰店也将同期正式开业。

在长约680米的荷四路还将打造“长三角第一辣街”,以鲜辣的衢州菜为主导,集结四川的麻辣、贵州的酸辣、湖南的香辣等全国各地以辣为名的美食,培育成辣文化集中交流、集中展示、集中体验、集中宣传的载体。

以小吃集市和旗舰店为点,以“长三角第一辣街”为面,陈晶期望,未来,衢州美食能像地瓜经济的根茎一样,延伸推广出去,形成藤蔓带动后端“农业+”“文旅+”“商贸+”“体育+”等。

衢州市供销社也在探索衢州小吃向外发展的路径,“衢州小吃品类十分丰富,我们希望通过市场筛选出一批特色小吃,集中推广。”陈晶说,他们可以开衢州小吃旗舰店,也可以给符合标准的门店授牌,从而形成面向全国的餐饮区域公用品牌。