海都记者 汤先增 文/图
通讯员 许琰

今年3月23日，习近平总书记来到沙县夏茂镇俞邦村考察，详细了解沙县小吃发展现状和前景。他指出，沙县小吃在现有取得成绩的基础上，还要探索，还要完善，还要办得更好。现在的城市化、乡村振兴都需要你们，这就叫做应运而生，相向而行，我希望你们再接再厉，继续引领风骚！

总书记的殷切嘱托，为沙县小吃产业发展再出发指明了方向。提升品牌、文化和商业核心价值，提升“三产融合”，提升市场运营能力，提升门店标准化，提升小吃创业及服务能力……值此“十四五”开局之年，三明市深入贯彻落实习近平总书记来闽考察重要讲话重要指示精神，推进沙县小吃朝“标准化、连锁化、产业化、国际化、数字化”发展，为树立乡村振兴样板贡献三明力量。

以沙县小吃产业园为牵引，助推实现『以二产带一产促三产』（杨宗健 摄）

牢记嘱托感恩奋进 转型升级再领风骚

——三明市实施“五项提升”，推进沙县小吃产业发展再出发

标准化提升 “国民小吃”重焕活力

在江苏省常州市武进区人民西路，小吃业主邓方样在门店内忙碌着。今年6月，他将经营多年的老店转型提升。通过手机视频，记者看到了新门店的样貌——现代的装潢、整洁的桌椅、统一的着装，餐牌上几十种菜品琳琅满目。

“以前开店天没亮就要先去市场买菜，然后就是花几个小时加工、备料。像蒸饺，生意好的时候一天要包十几个小时近百斤面，到最后边包边打瞌睡。”多年经营沙县小吃，开店的辛苦邓方样记忆深刻，“现在差不多一半的产品公司都给我们配送到店，不仅比以前更轻松，营业额还上涨了。”

1元进店，2元吃饱。20世纪90年代，沙县小吃以薄利多销起家，大部分业主每天凌晨一两点才休息，清晨五六点就起床，包饺子、捞面、炖罐、洗碗，样样自己做。

随着餐饮市场竞争日益激烈，传统的“夫妻店”模式慢慢跟不上形势。一方面，门店品质良莠不齐，定位低端；另一方面，老一辈用透支身体健康换取财富，让后来者望而却步。

“钱是赚到了，但不少人身体也累垮了，有的甚至倒在了灶台上。现在年轻人不愿意再受这种苦。”沙县小吃产业发展中心副主任张鑫说。

危机促生变革，变革孕育生机。2016年，沙县党委、政府探索启动以标准化、连锁化为重点的小吃产业改革，发展实行总公司、子公司、终端店三位一体的公司运作模式，其中一项重要举措，就是按照中央厨房模式，组织小吃原辅材料的统一生产与配送，诸如蒸饺、花生酱等半成品，每天源源不断地从沙县送往全国门店。

除了统一配送外，全国各地的沙县小吃，开始向统一管理、统一装修、统一产品的现代经营模式迈进，不仅确保了品质稳定和食品安全，也逐步改变了人们对沙县小吃低端的刻板印象。

从良莠不齐到标准化生产，从“夫妻店”到连锁标准门店……五年来，沙县党委、政府牢牢以转型升级为抓手，持之以恒培育壮大小吃特色富民产业。截至目前，已在全国发展加盟连锁店3203家，成立子公司23个，配送中心18个，平均营业额提升50%以上。

沙县小吃转型升级门店干净整洁，品种丰富（曾勇 摄）

“三产融合” 助推实现富民强区

10月25日，记者走进位于沙县小吃产业园内的惠发食品沙县小吃中央厨房看到，洗菜、和面、包馅……新鲜蔬菜和肉类经过自动化生产流水线后“变”成了一个个统一的柳叶蒸饺，再经过速冻发往全国各地。

“现在公司一天能生产10吨饺子，只需要24个工人操作，相当于200个人手工包的产量。”新沙一品公司生产厂长胡明宝介绍道。

虽然有8.8万家门店遍布全国，但产品标准不一和产能不足的问题一直是沙县小吃产业进一步发展的瓶颈。

2019年沙县启动小吃产业园一二期及周边核心区域3500亩食品产业园建设，不断延伸小吃产业链条。截至目前，已吸引小吃调味品、板鸭休闲食品及禽蛋深加工等10余家关联企业入驻，年产值可达3.1亿元，一条沙县小吃特色食品产业链已初具雏形。

在小吃产业园展厅，如今沙县小吃的主打产品“拌面”“蒸饺”“板鸭”都被做成了伴手礼，进入商超和线上渠道。包括餐具、纸巾、调料等在内，当地已研发出的小吃相关产品达1000多个品种。今年产业园内还增设了带货直播间，为入驻企业提供直播带货服务，拓展线上销路。

以二产带一产促三产，助推实现富民强区。如今的沙县小吃已经不只是独立的餐饮产业，而是融入到沙县人民的日常生活中，搭建起沙县城乡发展的清晰脉络。

在沙县小吃第一村俞邦村，穿村而过的龙峰溪宛如飘带，提升周边景观后，更显迷人景象；新落成的念恩亭，长廊里的半边美人靠成为游客最舒适的休憩点；寻根追味美食街里，原汁原味的沙县小吃吸引着八方游客驻足品尝。今年来，俞邦村累计接待游客达18万人次，文旅赋能，让沙县小吃第一村发展蒸蒸日上。

一业兴而百业旺。经过20多年的发展，沙县小吃已初步形成了包括原料生产、物流配送、餐饮服务、文旅康养等在内的产业集群，围绕小吃形成的多样化业态，为沙县带来了巨大的人流、物流、资金流。数据显示，今天的沙县城区面积已是20年前的5倍左右，全区第三产业增加值从1997年的5.83亿元增长到2020年的101.09亿元。

品种繁多的特色小吃（胡定禹 摄）

产业园内的自动化生产流水线（胡定禹 摄）

数字化赋能 全产业链蓄势待发

目前，沙县已与美团达成数字化升级合作协议，双方将携手在品牌建设、IT能力、智慧门店、金融结算、互联网营销等方向展开合作，为全国加盟门店提供标准化服务，为消费者打造小吃消费全新体验。沙县还将借力阿里巴巴平台与资源优势，开启沙县小吃“千店计划”行动，打造沙县小吃网红带货直播间、沙县小吃天猫旗舰店，线上线下共同布局，助力三明地方特色和沙县小吃产品推广。同时，沙县与山东惠发集团联手打造小吃培训中心、运营中心、展示中心、电商中心、信息化智能中心、研发中心、沙县小吃文化研究院的“六中心一研究院”产业集群高地，为沙县小吃产业赋能进入互联网时代。沙县小吃紧随数字化浪潮，产业升级步入“快车道”。

在沙县小吃产业园内，一块两人多高的电子屏幕上，实时跳动着1600多家沙县小吃店的销售额、菜品销售排名、区域小吃门店数等数据。2019年启动小吃数字化建设以来，沙县引导人流、资金流、数据流回归，已在北京等6个城市进行数字化经济试点，1600多家门店数据回流沙县总部。

而在供应链端，小吃业主们已开始享受数字化带来的红利。

“品种多价格实惠，食品安全也有保障，对货品不满意还可以退换。”对于数字化带来的便利，在深圳开店的小吃业主李绍春如数家珍，“以前生意好的店铺，光冰箱就要备两三台，调料一买就是10多件，就怕突然没货了，现在动动手指不管多少都直接送货上门，方便极了。”

如今在广东，像李绍春一样享受到数字化配送福利的小吃店已超过4000家。今年，沙县小吃集团将在供应链配送、数字化终端、仓储分拣、收银系统等层面进行数字化、智能化升级改造，力争让小吃业主以更轻松的方式赚到更多的钱。

将互联网技术与新零售的运行业态结合起来，打破门店经营固有的边界，这是沙县小吃下一步要做的大文章。“只要我们的供应链、收银体系、互联网销售做起来，就有源源不断的数据，这才是未来小吃集团最宝贵的财富。”张鑫说。

立足新起点，迈向新征程。沙县小吃产业发展再出发的号角已经吹响，三明全市上下将紧紧围绕“五项提升”这一行动纲领，发扬“冲冲冲”的工作作风，因地制宜走出特色发展模式，助力沙县小吃这一富民产业“再接再厉，继续引领风骚”。