

“太真小吃”开新篇

太真乡以政策杠杆助推共富产业发展



清晨6点的衢江区兴丰路,太真美食店里蒸笼掀开时升腾的雾气裹着面香。“老板,一笼小笼包,一碗稀饭。”“来碗笋干香菇肉丝面”……店主舒欢一边麻利地接单收银,一有空就帮忙收拾餐具。在这个100多平方米的店面里,舒欢和母亲吴凤姣一起,复刻着1993年南下广州时的场景——同样的面团与馅料,不同的是,从3月底开始,店头挂上了“太真小吃NO.001”的招牌。

从摸底太真美食情况,到出台《太真乡加快太真小吃推广发展的若干扶持政策(试行)》,再到选定并推出太真小吃一号示范店,为持续擦亮太真小吃文化旅游品牌,保护、传承、发扬太真小吃文化,进一步推动太真小吃发展和品牌建设,聚焦缩小“三大差距”,将本地特色农产品纳入供应链,带动农户增收、就业,衢江区太真乡迈出了全新的一步。



太真美食一号店

一双巧手开启南下风潮



特色小吃

“我们的生意一直都很不错,这次借着太真乡相关的补助政策,对整个店面进行了改造提升,也算是一个新的尝试。”舒欢的妈妈,这家太真小吃店的创办人吴凤姣就是太真人。

“这是来自老家的支持,以后做生意也就更有底气了。”成为太真乡今年力推的太真小吃一号示范店,吴凤姣母女俩突然多了种宣传太真、宣传家乡美食的责任感。

1993年,吴凤姣和丈夫走出老家,到广州闯天下。“其实最早我是在太真洞卖包子的,那时候都不会,就是为了讨生活,支了个摊就卖包子。”1991年,刚刚25岁的吴凤姣磕磕碰碰起步。因为生意不好,两年后夫妻俩外出闯荡,凭借着真材实料做好包子的理念,吴凤姣和丈夫很快在广州站稳了脚跟。

“第一年就赚到了钱,过完年就村里的人跟着我们一起去广州开店。后来陆续续续很多年,一直都有人去广州找我们,学手艺,开小吃店。”吴凤姣回忆说,最多的时候,她家里有七八对村里找过去的夫妻。吴凤姣做的富有太真特色的小笼包,也成为这些赴外闯荡的太真人的当家美食。

2003年,在当时太真乡政府的帮助下,“太真香”小笼包协会成立,吴凤姣成为协会创始人。协会将富有太真特色的小笼包取了个名字叫“太真香”,并注册了商标。而那些年,通过吴凤姣等人的传帮带,先后引领太真、双桥等地130多户280余人南下就业创业,在广东省东莞市等城郊经营特色小吃,人均年收入达5万多元,累计增加收入4000多万元。2008年,“太真香”小笼包协会入选衢江区十佳创业创新青年团队。



美味小吃



两代合力带着太真小吃入城



店内顾客盈门

太真小吃店的后厨,舒欢母女的围裙上沾着星星点点的面粉。吴凤姣手腕一压一推,面团在她手中拉成长条,很快被揪成一个个小巧的面剂子。枣木擀面杖灵活地在面皮上滚动,面皮在她手下逐渐变得薄而均匀。一旁的舒欢舀起一勺肉馅,轻轻放在面皮中央,用手指灵巧地将面皮一圈圈地捏起褶皱,一个小巧玲珑的小笼包便呈现在眼前。母女俩的动作快速而又和谐,一分钟时间,10个小笼包就被放进竹制的蒸笼里,静静地等待着蒸锅里热气腾腾的蜕变。

2007年,在朋友的介绍下,回到老家的吴凤姣一家人从村里到了沈家,租了振兴中路的一家店面开始继续做太真小吃生意。2013年,他们将店面搬到了兴丰路,一做就是十多年。从租店面到买店面,凭着一手做太真小吃的手艺,一家人在此安家。舒欢一家特别自豪的,就是十几年下来,在沈家这一带,自家的早午餐已经成为不少本地人的首选。如今,店里常年雇佣6个阿姨,每天做包子磨豆浆烧面条,生意做得风生水起。

“最近生意怎么样?有没有什么需要我们帮忙的?”4月的一个下午,已经关店休息的太真小吃店迎来了两位特殊的客人——来自太真乡的两名工作人员,她们特意来告诉舒欢此前店里申请的第一笔补助资金即将到账,“期待你们能继续做大做强,进一步打响我们太真小吃的招牌!”太真乡人大主席宋文涛查看了店里的情况,并针对太真乡最新推出的太真小吃扶持政策回答了店家的提问。

“我们想进一步发展,如果我们再开一家店也能申请补助么?”“我朋友在杭州的,也能申请么?”“如果符合条件,比如要做太真小吃,有20平方米以上店面,也可以来申请。”……问答间,太真美食走向更大舞台的可能,正在孕育中。



店内一角

一套政策激活山乡美食基因

“现在第一家太真小吃店已经基本步入正轨,这也是我们的示范店。接下来,我们将寻找更多符合条件的店家,更好地推广太真小吃,打响太真美食的品牌,让‘太真好吃、好玩’的概念深入人心。”站在太真小吃一号店的店招下,说起太真乡制定太真小吃推广发展扶持政策的缘由,宋文涛娓娓道来。

作为一个山区乡镇,太真乡近年来通过挖掘和利用自身的文化、生态资源,通过“做透一张纸”和“做强一条鱼”,不断丰富旅游业态,推动文旅融合发展,为乡村振兴注入了新活力。“美食和美景,是吸引游客前来游玩的两大焦点。对于太真美食,我们以前一直听说有一批太真人在外开店,增收致富。如今在我们太真乡的竹垭底村,还有很多当年这批外出创业的人家盖的三层小楼。”宋文涛告诉笔者,虽然那么多太真人在外地做太真美食都能做得风生水起,但太真美食在衢州本地反而名声不显。“我们出台扶持政策的目的,就是想让太真小吃的美名在衢州本地也更加出名,打响我们的知名度。”

今年2月,太真乡正式出台了《太真乡加快太真小吃推广发展的若干扶持政策(试行)》,积极鼓励发展太真小吃经营店。只要常态化经营具有太真特色的小吃品类2种及以上,如小笼包、玉米饼、小麦饼、南瓜饼、葱花馒头、浇头粉干、太真阳面等,就有机会获得太真乡提供的1~5万元资金补助。“看店面大小和店铺所在位置,在衢州城区开店的补助就比在太真乡内开要多一些,我们还鼓励到杭州、宁波以及政府食堂、高速服务区等地方开店。”宋文涛说。

政策设计的巧思体现在细节处。比如“分阶段拨付补助”,既避免套利空间,又降低创业者压力;“农副产品采购奖励”则巧妙绑定产业链——经营户采购满3万元清水鱼、高山蔬菜等,即可再获3000元补贴。这种“以奖代补”机制,也能更好地促销太真乡的农副产品,带动村民共富。

去年10月,太真乡面向社会征集太真小吃形象标识,获得了广泛关注,收到来自全国各地的76份设计稿。经初评、网络投票及复评等环节,最终选出了一个设计,此次一号店就是根据这个logo进行了改造提升,包括店招设计,店里使用的塑料袋、打包盒都印上统一logo等。经过改造提升的店面焕然一新,新的店招和价目表,以及挂在店铺内墙的各种美食招贴画,让这家开了十多年的老店焕发新的气象。

“对店家来说,多了一笔提升改造的资金扶持,而对于我们太真乡来说,通过美食加持,有助于进一步打响我们乡镇的名气,吸引更多游客到太真去游玩。”宋文涛相告,随着鲜辣衢州的频频出圈,越来越多的游客慕名而来,太真乡如果能抓住这个风口,必将进一步擦亮“康养秘境,自在太真”的招牌,提升太真的知名度。

下一步,太真乡将以“太真小吃”特色产业为突破口,聚焦缩小“三大差距”,通过“产业串联、就业托底、赛事引流、政策护航”四维联动,探索出一条“小产业带动大发展”的乡域经济新路径。一方面,以小吃为纽带,串联农副产品、食品加工、文旅服务,构建增值共享的产业生态,将本地特色农产品纳入供应链,带动农户增收、就业;另一方面,聚力开发“寻味太真”文旅路线,借助接下来的太真烧鱼比赛,打破地域限制,实现“引进来消费、走出去销售”的双向循环。



吴凤姣和女儿舒欢制作包子 图源衢州日报