

面锅里煮锅盖,如何让全国都尝到正宗味道?

立“标”导航镇江锅盖面“走出去”

本报记者 朱婕
本报通讯员 姚斌

镇江锅盖面要入驻南京高校了!近日,在我市商务部门积极推动下,市锅盖面行业协会与南京巨百餐饮管理有限公司签约,年底前镇江锅盖面将走进5所南京高校,3年内进入至少30家高校食堂。

看似跨越60公里的物理距离,实则是镇江锅盖面产业化、品牌化、标准化迈出了坚实的一步。面锅里煮锅盖,如何推动锅盖面走得更远,让全国消费者都尝到正宗的镇江味道,也引起了业界的思考。

高光时刻

地方特色美食可谓一个城市的灵魂,它作为地域名片所带来的流量对地方经济具有巨大的助推作用。锅盖面之于镇江,正是这样的存在。

浓浓街巷市井味,满满人间烟火气,一碗热气腾腾的锅盖面既是镇江的城市名片,又是镇江山水的生动体现。清晨“拖”一碗面条,不仅是镇江人的独特味觉记忆,更是外地游客“味蕾游”的打卡必选项。

据不完全统计,我市市区有3000多家大小不一的面店,涌现出邵顺兴、镇方记、王家老太、面天下、品味江南、面艺世家等一批锅盖面品牌。粗略估计这些锅盖面馆年产值达到30亿元。“作为镇江地方特色美食,锅盖面深受民众的欢迎,加盟连锁店也是遍布全国各地。”市锅盖面行业协会秘书长高履霞介绍,目前镇江锅盖面外地加盟连锁店已超过了3000家,并且呈逐年增加之势。近一年来,锅盖面更是多次登上全国性大舞台,迎来属于自己的“高光时刻”。

今年6月,市商务局组织市锅盖面行业协会多家会员企业参加第五届中国(江苏)老字号博览会,现场制作锅盖面,发起了“3天挑战10000碗”活动,成为全场焦点。这也引起了当地餐饮企业的关

注。高履霞回忆,展会结束后,就有企业找上门,希望与镇江锅盖面合作。随后在商务部门推动下,市锅盖面协会与南京巨百餐饮管理有限公司达成了合作协议。

张嫂子锅盖面是由乾隆皇帝南巡品尝镇江锅盖面的传说而来。世事沧桑,匠心不变,张嫂子锅盖面传承人张玉龙于2007年注册成立“张嫂子镇江锅盖面馆”。作为镇江锅盖面企业代表,“张嫂子”将于今年年底前进入南京高校。“统一标识、统一食材、统一制作、统一服务,保证吃上正宗的‘镇江味道’!”张玉龙对于“走出去”信心满满。

早在今年初,2023年“中华美食荟”系列餐饮促消费活动中,我市作为华东地区唯一的场外现场连线城市,多角度、全方位地介绍了镇江特色美食,锅盖面作为“三怪之一”,“端上”了全国消费者的餐桌。

立“标”出圈

本地人食之成“瘾”,外地游客来镇必打卡,但就目前锅盖面的知名度、市场占有率来说,与柳州螺蛳粉、沙县小吃、兰州拉面、盱眙龙虾等相比,差距甚远。

“我去镇江吃过锅盖面,就是这个味!”在第五届中国(江苏)老字号博览会上,南京市张雨婷端着热气腾腾的肴肉锅盖面,大口“拖面”,连夸正是记忆中的美味。但是,她直言不讳,在南京也吃过锅盖面,总感觉和在镇江吃的不同。

不论是知名度差异,还是口感上的不同,业内人士认为,究其根本都是锅盖面至今没能产业化所致,而产业化的前提是先要立“标”。

比如,柳州螺蛳粉走向全国征服了“吃货”的胃,离不开“标准化”。相关报道显示,去年11月24日,广西食品安全地方标准《柳州螺蛳粉(修订)》正式实施。

目前,柳州螺蛳粉全产业链标准体系新修订标准84项已全部发布,标志着柳州螺蛳粉全产业链标准体系基本建成。目前,螺蛳粉已经成为小吃食品包装化、商业化的典型代表之一。

越来越多的地方政府部门和食品企业也都意识到,制定地方标准是实现特色小吃、传统美食“品质化、品牌化、产业化”的必经之路。

事实上,为锅盖面立“标”,我市已有行动。市商务局流通处处长孙亚斌介绍,早在2018年“镇江锅盖面”就获批了地理标志证明商标,今年2月《镇江锅盖面制作规程》地方标准发布,目前已申报省级标准。“标准框架包括面条的原料、‘浇头’的原料要求、‘浇头’的制作、制面、下面过程、成品要求,不过总体原则是制定基本标准,保证镇江锅盖面特色,也避免千篇一律。这些对镇江锅盖面品牌化、产业化发展,以及市场扩大都会产生积极的推动作用。”

值得关注的是,目前镇江锅盖面文化研究院筹备组已成立,正积极谋划打造以锅盖面为主题的文化地标和“走出去”模型。这也是继吃特色、定标准后,镇江锅盖面行业的又一次升级。

“镇江锅盖面作为省级非物质文化遗产,进入南京高校食堂,对锅盖面未来的发展和对镇江美食的宣传,以及镇江传统文化传播,都将起到积极作用。”市商务局副局长成锋表示,商务部门将积极推进锅盖面行业在原料、装修、标识等方面形成统一标准,组织培训技能人才,打造镇江美食品牌,让正宗的锅盖面成为更多人舌尖上的美味。

任重道远

锅盖面店遍地开花,对其上下游产业应该具有很强的带动。但由于缺乏强有力的经营主体,锅盖面上下游

产业发展一直处于自发状态,产业得不到整合,产业链条就得不到充分延伸与发展。

“把正宗的镇江锅盖面分享给全国、全球消费者,是镇江锅盖面业界最大的心愿。”市锅盖面行业协会会长刘斌介绍,一年前,于家厨房、刘府面道、张嫂子、金山早茶4家镇江锅盖面领军企业,开始谋划成立锅盖面产业集团,共同出资打造旗舰店和锅盖面品牌,为全国面食行业贡献借道超车的“镇江方案”,“面锅里煮锅盖本来就是一种脑洞大开的产物,我们现在要做的事,就是放大锅盖面基因,为锅盖面产业‘航母舰队’打造自带能量的文化模块。”

让“走出去”的锅盖面自带镇江“地气”,则是锅盖面走远、走稳的前提条件。刘斌说,对此锅盖面业界已有共识,协会正在谋划实施形象统一化,在“镇江锅盖面”证明商标的基础上,征集镇江锅盖面统一的标识和一句话广告语,统一店面形象和标识,统一店堂总体布局。同时推进实施行业标准化,制定镇江锅盖面用料标准、操作标准、形象标准、服务标准等一系列标准体系,对协会会员及全国连锁企业逐步实行统一标准。

对于“标准化”,业内也有“不同声音”。因为中餐工艺复杂,品种、细节多,100%还原正宗口味是个系统工程。镇江锅盖面用到的主材有三五十种,调料辅材有上百种,技术细节和注意事项更为繁复,“锅盖面标准化有利于行业规范化经营、规模化发展,规避行业乱象。标准化生产的同时也要支持特色发展,锅盖面诞生于南北交汇处,包罗万象是它的底色。”业内人士同时提出,助推“小面条”长成“大产业”,政府相关部门还需制定出台促进锅盖面行业发展的指导意见,加大对行业的政策扶持。

大市口街道老北门社区: 你我齐心协力 共创和谐社区



本报讯(姜南 杭行 景纪轩 继业)
“住在老北门小区,一出门就能看到很多正能量的公益广告,大家在潜移默化中就将文明理念入脑入心了。时间长了,我也都能牢记这些公益广告的内容,自觉做到这些文明规范。”近日,大市口街道老北门社区居民王军看着墙上的公益广告感叹道。

提升文明风尚,公益广告合民意。近几年,老北门社区陆续在小区出入口、围墙上和广场上增设了与市民欣赏习惯相契合的公益广告,这些广告在传承老北门社区历史的基础上,采用铜版画和现代标语等新形式,选取与周围的小区景观风貌相融合的色调,充分发挥公益广告在文明宣传、弘扬新风、传播文明理念上的作用,引导广大居民树立文明道德新风尚,让文明和谐在社区成为一道美丽的风景线。

不仅如此,社区还经常依托新时代文明实践站开展群众文体活动,“庆祝中国共产党建党102周年文艺专场演出”、红色书画展、建军节周年纪念金素贤个人展等。以老北门定波门遗址文化底蕴为背景,从昂扬向上的价值观、道德观着眼,为和谐社区建设注入新的生机和活力。

关注民生民意,便民服务贴心。“像我们上了年纪的来社区办事,没有戴老花镜,什么都干不了,小小的便民箱帮了我们的大忙,里面的东西应有尽有,从细节中透露出浓浓的人情味,让我们感受到了社区的细心服务,非常温暖。”多名来社区办事的居民称赞道。

走进老北门社区,像这样的便民设施还有很多。小区内的健身小广场上,搭建了便民休息区、健身器材和便民晾衣架等设施;老北门社区新时代文明实践站内还设有便民服务箱,这个便民服务箱高约85厘米、宽约65厘米,便民箱内设四层,里面有创可贴、十滴水、风油精、消毒药水等常见药品,还有便民雨伞、一次性水杯、老花镜等实用用品。以后还将陆续增添更多便民小工具。

老北门社区为民服务的理念,不仅仅体现在为居民办业务、走访入户等常规性的服务工作上,也体现在为民服务的细节上。小小便民箱为前来办事的居民提供了便利,也拉近了社区与居民的距离。

共助共建共享,志愿服务提民质。老北门社区新时代文明实践站深入打造“五色”志愿服务特色品牌,开展内容丰富、形式多样的志愿主题活动。党建红,提品质,将党建工作融入生活,提升打造红色物业、红色小区、红色服务;网格蓝,创平安,通过“三官一律”进社区,与网格长、网格员携手,推动社会治理现代化,帮助居民化解矛盾;暖心黄,献爱心,网格员、志愿者为辖区困难人群开展上门关爱服务、进行结对帮扶活动;低碳绿,美家园,重在开展环境保护和垃圾分类知识宣传,清洁家园,建设宜居家园;天使白,助健康,由医疗志愿者为居民开展多种形式义诊、讲座等,守护居民健康。

9月5日,镇江市农业农村局举行镇江市农产品质量检验检测中心实验室开放日活动——江苏大学食品质量与安全专业学生实习启动仪式。检测中心是江苏大学学生实践基地,此次为江苏大学食品质量与安全专业学生提供为期四周(9月5日—28日)的实习培训机会。

管奇璠 摄影报道

