



巍山

擦亮小吃金字招牌

段苏航 秦蒙琳 施建婷

巍山彝族回族自治县是国家历史文化名城,作为西南茶马古道上的重要驿站,在漫长的商贸往来、民族交融中碰撞汇聚出璀璨的饮食文化,有名特小吃24个系列、350多个品种,形成了丰富多样、各具特色的“小吃大观园”,被中国烹饪协会命名为“中国名小吃之乡”,拥有“巍山乡厨”全国典型劳务品牌。

小吃不小,通过擦亮金字招牌,挖掘“小吃天堂 南诏美食之都”文化底蕴,不断强化餐饮带动就业增收的作用,同时将小吃作为文旅融合的“引爆点”,巍山县以饮食为媒,推动县域经济提速发展。目前,巍山籍人员在县内外从事餐饮、小吃行业的超过万人,年营业收入超过十亿元。2023年春节期间,巍山县共接待游客16.32万人次,旅游业总收入1.19亿元。抓住文旅复苏的契机,巍山县恢复举办一年一度的小吃文化旅游节,冲刺一季度“开门红”目标。

小吃节“引爆”文旅产业

建镇东莲花美食街均有布展,经报名筛选后有500余户商户参展。“今年不仅参展商户数量突破新高,并且更加开放多元,在往届当地传统小吃的基础上,经省餐饮协会推荐引入了其他州市的名特小吃,还有25家省外商户参展。”

本届小吃节将于2月25日开幕,持续10天。小吃节整合县域文旅资源,充分激发市场主体积极性,设置了名特小吃展、南诏养生长街宴、洞经古乐表演、高台社火、彝族打歌、“巍山乡厨”厨王争霸赛、中华彝族祭祖节、苍鹭谷美好乡村生活节、文旅推介会等一系列活动。此前,巍山已举办过九届小吃节,长期的孵化使得巍山小吃的知名度不断提高,以“食”为引爆点,“寻根南诏,品味巍山”的文旅产业格局已经形成。

回溯味觉的时间之旅

撒上松毛、吹响芦笙、打起歌祝起酒,圆圆的土碗桌上摆……2月17日,巍山古城新开业的一家“巍山八碗”,让熟悉的老味道涌上心头。“八碗”实际上有十道菜,指的是八道热菜加上一个冷盘和一个汤,在汉、白、彝、回各民族以及不同地区间都有不同的做法。“巍山八碗”源于20世纪60年代,随着人们生活水平的提高,宴席上的菜品远远超过10个,用料烹饪也逐渐发生变化,因此,最正宗的“巍山八碗”渐渐地只存在老一辈人的记忆中。今年77岁、从1960年开始跟从父辈学习制作“巍山八碗”的郑师傅,与几位同伴一起,重新还原了“巍山八碗”。一桌老八碗,价格实惠分量足,是寻常人家的地道宴席,风格质朴精巧于拙,是劳动人民的智慧凝结。而在另一家“南诏王宴”里,流淌着另一种来自历史的味道。巍山是唐南诏古国的发祥地和故都,厨师从文献资料里搜寻吉光片羽,从流传民间的

菜式中汲取灵感,还原了多道菜品,再结合现代烹饪方法和新的食材,研发创新出这桌极具匠心与奇思妙想的“南诏王宴”,曾在2016年云南省“一州一席宴”推介中获奖。

巍山小吃节是每年的农历二月初八,这一天也是彝族祭祖节。在巍宝山脚下的南诏镇新村,居住着南诏开国君主细奴逻的后裔,每年的这一天,人们在举行隆重的节日仪式时,都由轮流到的人家置办宴席,这种席面被称为“祭祖晚宴”,也称作彝家“土八碗”,在漫漫的历史长河中,演变成彝家人婚嫁嫁娶上待客的宴席。

这些来自时光长河的每一桌宴席,记录下这片土地上的人们对味觉的探索和对物产的化用,并随着社会发​​展历久弥新。“食不厌精,脍不厌细”,一桌宴席是人们对美好生活的最佳呈现,不断赋予“寻根南诏,品味巍山”的寻味之旅新的含义。

传承与创新延续千年美味

用猪里脊肉上的筋膜替代传统又厚又厚的肉片来制作,使菜品更加爽口。

“云南资源丰富,我们要善于发现、开发、利用本地食材。”杨昆华经过十余年研究,打造了全野生菌宴。他说,自己还打算打造应季菜系,例如在春季以花入菜,打造更丰富更可口的菜肴。



南诏养生长街宴

“巍山乡厨”走向五湖四海

远在北京的中国海洋大学学校食堂里,一道极富巍山特色的美食颇受师生欢迎。两位手工艺精湛的“巍山乡厨”,用自己改制的面条机将东北大米加工成巍山饵丝,辅以青岛当地食材,做出了适合当地人口味的饵丝。此前,中国海洋大学连续三四年派领导到巍山挂职,对接县里大力推广小吃文化的需求,在学校食堂开设巍山风味美食窗口,推出饵丝等多种巍山菜。有了这一段“山海情”,巍山县委托学校研发的方便饵丝目前已成功,正在积极招商引资批量投产。

北京西单商场附近的蝴蝶泉宾馆,以经营地道云南风味菜肴在京城美食界独树一帜。为了保持大理菜肴原汁原味,食材均从大理空运过去,曾有不少巍山厨师傅把巍山特色菜肴带到北京。

巍山有记录的美食文化历史已有1500年,“家家有美食,户户有大师”,巍山人做飯好吃自古闻名遐迩。为了更好地弘扬巍山饮食文化,2017年,东莲花美食文化旅游创业园正式开园。“倪氏面片”创始人倪利民是第一批入园的创业者。这款畅销30多年的面片在当地久负盛名。但“倪氏面片”原址地处

偏远村庄,交通不便。搬入创业园后,“倪氏面片”接受了专业导师的指导进行改造升级,接待能力和管理水平大幅提升,从当初的家庭式经营发展为企​​业化运作,带动周边村民就近就业。

2021年,第三届全国创业就业服务展示交流活动在长春举行,云南省推选出的“巍山乡厨”劳务品牌参展,5名厨师现场制作的炆肉饵丝、豆米粑粑、棠梨花粑粑、小甑糕等小吃广受欢迎。最终,“巍山乡厨”荣获全国“地方特色劳务品牌”和“我最关注的劳务品牌”称号。

巍山县人社局副局长高旋妮介绍,巍山县在民间自发形成的集体就业优势基础上,通过政府和社会力量有组织地推进“巍山乡厨”地方劳务品牌,促进经济发展。紧紧围绕促进农民增收这一核心,计划以著名滇菜大师、县内小吃名店、职业培训机构等共同开展“巍山乡厨”技能培训,至今培训超过5000人,并为顺利通过者提供20万元至300万元的创业担保贷款。参与培训的人员有的选择创业开店,有的在当地或附近帮厨,为农村劳动力提供了广阔的就业天地。

截至目前,全县直接从事餐饮人员共有1万多人,间接带动原材料生产、供应等就业约4万人。全县有乡厨1510人,传承三代以上的美食烹饪厨师800余人,巍山主城区及永建地区有传承三代以上的美食烹饪厨师280多名,餐饮业零售总额占全县社会消费品零售总额的29.8%。

农产品加工食品推进三产融合

在巍山古城的不少店铺中,都可以看到“金橙元”即食水晶柠檬片产品,这来自巍山近年来从无到有布局的全新柠檬种植加工产业。巍山县着力打造“全国有影响力的优质香水柠檬产区”,从2019年开始,黑惠江沿岸五个乡的大片荒地逐渐种上成片的柠檬树,荒坡覆绿的同时,一份“酸果子”结出的甜蜜事业正在酝酿。

黑惠江沿岸海拔1600米以下的地区年日照时长达2320小时,年平均气温18℃,同样的树种,在其他地区一年采收三季,在这里可实现四季采摘。巍山县柠檬产业协会会长、坤元(巍山)农业发展有限公司董事长柴进增介绍:“经过几年的试种与推广,目前巍山县共有2万亩香水柠檬、1万亩尤力克柠檬,大量鲜果销往上海、广州。今年开始,果树陆续进入盛果期,将实现稳定供货,预计未来年产量超过5万吨。”

同时,本地的完整产业链逐步铺开。通过招商引资,巍山聚丰农业科技有限公司2019年在庙街镇启动柠檬脱毒种苗中心建设,建成占地120亩年产200万株脱毒柠檬育苗基地1个,除为全县柠檬产业发展提供种苗保障外,逐步可实现辐射周边柠檬种苗供应;2020年,引入大理巍檬生物科技有限公司,建成第一条柠檬鲜果综合加工生产线并投产运营;大仓镇巍山县高原特色绿色食品产业园建成年加工柠檬鲜果5万吨的精深加工1座,庙街镇柠檬分选仓储冷链物流中心有序推进。种苗培育、基地种植、精深加工、冷链物流全产业链已基本形成,预计到2024年全县柠檬产业综合产值可达10亿元。随着张福锁院士“柠檬科技小院”和朱有勇院士“农民院士科技服务站”落地巍山,科技力量不断增强,柠檬产业发展及示范带动效应逐渐凸显,形成具有竞争力的高原特色产业。

在文旅推介会上,柠檬浓缩汁、柠檬生片、核桃糖、核桃油、咸菜、大理宏福酒业有限公司用巍山玫瑰种植基地的玫瑰生产的玫瑰酒,用当地特产红雪梨生产的蒸酿酒,种类繁多的产品悉数亮相,“吃在巍山”的内容不断增加。巍山县发改局局长茶雪梅表示:“通过实施三年产业振兴计划,将一产的农产品、二产的食品精深加工、三产的旅游特产结合在一起,促进三产融合。”

小吃产业的未来之路



大仓镇苍鹭谷田园综合体的露营地

近年来,巍山县采取政府引导、企业参与的方式实施南诏王宫、苍鹭谷等重点文旅项目,并对文书书院等古建筑群做好保护和活化利用,植入新业态,推进全域旅游。巍山县文旅局副局长江玉丹说:“目前,先锋巍山崇正书院项目正在进行,预计今年10月开放,并将旧仓库改造成诗人酒吧。巍山县“十四五”规划明确打造百亿级的文旅产业,在2019年时已达到70亿元。”

随着高铁开通运营,大理至巍山高速加快建设,大理—祥云—巍山一体化发展,人员流动往来将更加频繁密切。目前,巍山县共有住宿单位163家,客房数3063间,床位数5452个,通过持续完善道路交通、停车场等旅游基础设施,增加建设民宿客栈,巍山县将进一步提高游客容纳量与旅游体验舒适度,促进餐饮带动就业增收,让更多人吃上旅游饭。“巍山县年营业总收入200万元以上的餐饮业经营主体共19家,但整体仍存在小、弱、散的特点。2023年,我们引进大理苍洱古生商业运营管理有限公司,在古城景区内开设运营常态化小吃街,创造集中式消费场景。”巍山县商务局副局长张晓燕说。

云南南诏古都旅游开发有限公司总经理陈家伟表示,2016年,云南省质量技术监督局发布了巍山炆肉饵丝的地方标准,从原料要求、产品标志、包装、运输、贮存、猪肉猪骨、调料、烹饪器具、制作工艺、鲜饵丝的理化指标及卫生检测规则等方面都做了详细规定。近年来,餐饮行业协会也积极推进其他品类的小吃地方标准的建立。巍山县小吃办副主任范林斌表示:“巍山县的小吃产业保留了家族式经营、小作坊生产的原始状态,目前少有产业化、规模化的生产经营。”巍山县正在尝试将分散的不同品类小吃整合集中,对外推出经典小吃体验店。未来,随着小吃标准化建设推进,产品品质把控得以实现,通过连锁加盟形成品牌效应,使巍山小吃走出云南,进入全国市场。“线下运营好实体店,线上做好方便饵丝等包装食品的销售,同时建立原材料和产品运输渠道,打通巍山小吃现代化发展的产业链。”陈家伟说。