



“家乡故事”“厨娘”在制作麦饼



人山人海的桑洲麦饼节



桑洲麦饼节上喜上眉梢的宝妈

地方传统小吃华丽转身 宁海麦饼 迈向产业化

1 街边小吃讲着“家乡故事” 进军大都市

“家乡故事”位于天一广场，早上一开门就开始有人来往。店面虽不大，但装修雅致、整洁亮堂，店内挂着宁海风光画，颜值颇高。

这里不仅有虾皮、海苔等传统口味的麦饼，也有土豆泥、南瓜丝等创新口味的麦饼，店里还经营豆腐、香干、手工面等宁海风味美食。

“海苔味的麦饼是海苔和饼皮的完美之作”“极力推荐家乡故事，有一种家的感觉”“麦饼好吃到哭”……在大众点评网上，网友把溢美之词毫不吝啬地给了这家店。

该店的创办人周方豪是土生土长的宁海人，喜欢麦饼传统、纯粹的味道。“把家乡的美食推荐出去，把麦饼打造成家乡的名片，一直是我的愿望。”在他看来，进驻天一商圈虽然成本高，但这里代表宁波城市的形象与高度，人流量大，是塑造宁海麦饼品牌一个良好的平台与窗口。

开业短短两个月，“家乡故事”就实现了盈利，目前每天光顾的消费者在500人次以上，这让餐饮业内人士“大跌眼镜”。“开业以来营业额稳步上升，股东催着我开连锁店，风投也打电话来，希望加入我们的事业。”

周方豪是成功的企业家，公司的产品在意大利处于垄断地位，在

南美市场也占有很高的份额。擅长标准化管理和大数据分析的他，将工业企业的管理思想移植到“家乡故事”上。但他说，美食是有温度和情感的，在保证原材料质量和产品规格的基础上，工艺流程和制作方法必须保持原汁原味。“家乡故事”的原料大多来自宁海，制作麦饼的阿姨也都是从岔路桑洲等地请来的。

“家乡故事”的消费者，一部分是来寻找家乡味道的宁海人，更多的则是来自五湖四海的都市白领。“这证明宁海麦饼不只是宁海人的麦饼，口味的适应性和接受度，已经得到了市场检验。”周方豪说。

目前，“家乡故事”正紧锣密鼓地制定各种标准化流程，完善工艺标准和制作要求，准备踏上门店的“复制”之路。

今年，周方豪计划在市区开出3-5家连锁店，到明年年底在市区开出15家连锁店。而他的视线，早已跳出宁波。“我们9个股东出资2000万元成立浙江家乡故事餐饮投资管理有限公司，就是为了做一番大事业。蹲下来才能跳得更高，目前的事就是把基础打扎实。小产品也要高品质，唯有如此，才能基业长青。品质、服务和卫生，是‘家乡故事’最关注的。”在周方豪眼里，麦饼的“家乡故事”，精彩章节远未到来。

如果这些天你在天一广场附近闲逛，累了想找个地方坐坐，打开美团的小吃菜单，首先跳出来的是一家名为“家乡故事”的餐饮店。开业才4个月，这家主打宁海麦饼的小店已赢得了超高人气，屡次在朋友圈被刷屏。

一代代宁海人吃着麦饼长大。飘着清香的麦饼，生于斯长于斯的方孝孺吃过，柔石吃过，路过的徐霞客也吃过。麦饼，曾是宁海人充饥的食物，是宁海人的乡愁记忆。

宁海麦饼正迎来新的机遇，风味独特、绿色营养的宁海麦饼，正走出大山、走出宁海，走向品牌化、产业化，越来越受到广大消费者的喜爱。

企业开疆辟土，节庆推波助澜，政府运筹搭台，宁海麦饼的精彩故事，才拉开大幕……

本报记者 何峰 孙吉晶
宁海记者站 陈云松



3 地方美食吹响“冲锋号角” 打造大产业

一辆小三轮，一个煤炉子，在宁海的大街小巷，随处可见的麦饼摊是当地日常生活的一个组成部分。这小而散的经营现状是宁海麦饼产业的真实写照，也成为制约行业发展的瓶颈。这让麦饼产业一直与“低档次”“路边摊”等词汇紧紧联系在一起。

怎样把麦饼产业做大做强，让宁海味道香飘全国，成为宁海县对外形象的“新名片”、富民增收的“新产业”？

除了节庆造势、企业发力，宁海县委、县政府也非常重视麦

饼产业的发展。今年年初以来，宁海政府部门动作频频。

5月，宁海组成考察团赴缙云调研缙云烧饼，为做大麦饼产业“取经”。通过学习考察，考察团成员感到，缙云县以烧饼为突破口，大力推进传统小吃品牌化建设，把路边摊做成品牌店，把“小烧饼”做成“大产业”，开拓了农民增收致富新途径，具有“类似基因”的宁海麦饼，具有不错的产业前景。

今年端午节，宁海县委主要负责人来到天一广场，在“家乡故事”吆喝麦饼，向宁波市民推

介这一宁海地方传统小吃。

近日，宁海面向全国征集具有宁海地域特色的麦饼品牌LOGO，准备统一运用到麦饼门店和摊点。

宁海县正着手准备成立宁海麦饼品牌建设领导小组办公室，将麦饼产业作为农民就业创业、增收致富的途径，并通过麦饼带动宁海形象宣传和乡村旅游产业发展。“接下来我们将制定一系列政策，对麦饼产业进行扶持，对相关创业人员给予一定补贴。引导工商资本、社会资本参与麦饼产业发展，鼓励农民围绕宁海麦饼就业创业。并以麦饼为龙头，带动全县农副产品销售，为农民增收致富开辟新途径。”县农办相关负责人表示。

宁海准备通过加强麦饼师傅培训、组建麦饼行业协会、开展摊点提升行动、建立原料供应基地、探索发展直供配送等措施，将麦饼做成大品牌、大产业。此外，通过实施“走出去”战略，重点扶持在各类城市中心地段、商业街区、地标建筑等区域开设示范门店，对在一、二线城市开设宁海麦饼示范门店的，给予一定补助。

宁海县农办主任田启仲说，“宁海麦饼是宁海地方特色小吃的代表，是‘乡愁’文化的集中体现，在深入挖掘整理宁海麦饼文化的基础上，把宁海麦饼与乡村旅游、土特产品、休闲养生等有机结合，以宁海麦饼示范门店为窗口，加强对外交流，提高宁海知名度，展现最美宁海形象。”

(本版摄影 何峰 徐铭辉)

宁海麦饼

宁海麦饼的起源最早可追溯到南宋初期，在桑洲、前童、岔路、黄坛等乡镇都有分布。虽做法雷同，但风味各异，在宁海被统称为“上路麦饼”。麦饼的馅有多种，想吃甜的可以放芝麻海苔，想吃咸的可以放鸡蛋、虾仁、苔菜、豆腐、瘦肉、香干等等。馅料丰富的麦饼有半斤多重，一咬一大口，嚼劲十足。宁海的本土餐馆、小吃店等以特色麦饼招揽顾客，广受欢迎。

以前，每年夏天麦收后，宁海家家做麦饼当中饭；男人出远门，妻子、母亲也要做麦饼，可在半路上充饥。据史料记载，徐霞客于宁海开游，从宁海出西门三十里，夜宿梁皇驿，以麦饼做干粮，对香气浓郁的宁海麦饼赞不绝口。传统麦饼和徐霞客出游挂上了钩，因此也被称为“霞客饼”。

(何峰 整理)

2 美食盛会上“受到热捧” 演绎大狂欢

“想不到麦饼节来了那么多游客，原先准备的20公斤面粉不到半天就用完了。”说起6月9日在大红树格桑花基地举办的桑洲麦饼文化节，里山季村的季大妈仍兴奋不已。

“堵堵堵！宁海首届桑洲麦饼节太疯狂！据说能到现场的都是牛人”，网络媒体这样形容麦饼节的盛况。浩浩荡荡的食客从四面八方涌来，只为赶上这场舌尖上的盛宴。沿路一字排开的45家麦饼摊既赚足了人气，更赚足了“银子”，

平均每家收入2000元左右。

桑洲镇举办的首届宁海·桑洲麦饼文化节，不仅让游客尝到了11种极具桑洲特色的麦饼，还展示了麦饼、米筒、青团和糯米麻糍等桑洲特色美食的制作方式。市派农指员赵明全程参与了麦饼节的策划和组织，他说，“最初动议麦饼节的时候，只是作为格桑花观赏期的一个配套活动。一不留神成了主角，宁海麦饼实在太有号召力了。”

“以前只吃过肉麦饼、海苔和虾皮麦饼，这次在桑洲居然吃

到了花香麦饼，非常有创意。”市民周先生带着家人早上8时就驾车出发，但因为人实在太多，到了大红树足足开了两个小时。“虽然人多路堵，但能吃到正宗的桑洲麦饼还是非常值得的。”

“麦饼是家里每天都吃的东西，以前从来没想到卖饼能赚钱，这次镇里举办麦饼节，让我找到了致富的新门路。”下章村的敬冬花说。麦饼节当天，她卖麦饼、绿豆汤、烤土豆就净赚2000多元。

超旺的人气让周边的农家乐和饭店一位难求，同时带动了桑洲大豆、红米等农产品的销售，当天累计销售农副产品近30万元。

初随格桑舞，又闻麦饼香。琴茶盼知己，桑洲留远客。

“游客因为桑洲的美景知道了麦饼，通过麦饼节的举办，又进一步提升了桑洲旅游的知名度。美景美食，进入了互相促进

的良性循环阶段。”桑洲镇党委书记陈云苍说。

麦饼节让沉寂的小山村沸腾了，让周边村民尝到了甜头，也引起了陈云苍的思索：如何把麦饼这篇文章做深做透，通过节庆的平台，吸引更多的游客，取得更高的知名度，真正让麦饼从农家灶台走上产业化道路？

陈云苍介绍，镇里将联合桑洲成人学校，不定期组织妇女学习麦饼制作技术，在保留传统口味的基础上，研发适合现代人口味的麦饼。

“我们已经开发了20多个口味的麦饼，更适合现代人多样化的选择。随着‘农家乐’、民宿的增多，农副产品抱团经营、旅游资源开发等不断深入，桑洲将利用有利时机，通过‘互联网+’模式进行线上线下销售，鼓励农户走出家门，做大麦饼产业。”陈云苍信心满满。

精彩推荐

10 邵家丘村：
葡萄架下小康村



11 四明山镇：
低八度的“诗和远方”



12 江北：
“五指成拳”抓好旅游融合发展



乡下头，
带你寻找
有意思的乡村



桑洲麦饼节上，售卖宁海特色美食的阿姨