

宁波的年糕尽管有着悠久的历史,品牌种类繁多,但在市场上始终缺乏领军者,小作坊难以撑起整个行业的未来——

年糕能否晋级宁波城市味觉品牌

新闻聚焦

透视热点 关注民情
追求最出色的新闻



本报记者 徐展新
实习生 应哲

文化的传承绝非墨守成规、裹足不前,而是顺应时代、推陈出新。当越来越多的企业经营着习惯于宁波年糕过去的荣耀,吃着祖宗传承下来的老本时,他们对自己目光的短视与落后浑然不觉。这张传承千年的“金字招牌”,正面临着艰巨的考验。



义茂年糕生产车间。

(徐展新 邵萍 摄)



宁波的年糕品牌种类繁多。

(徐展新 摄)

困守

经营者“自缚手脚”

在鼓楼步行街,沿街的商铺放着喧闹的音乐,道路上空悬挂着红彤彤的灯笼,大街上人来人往。然而,繁华的商业街区却隐藏着一家略显冷清的农副产品市场,这里曾是宁波市区散装年糕销售的核心,也是几十年来老宁波人置办年货的首选。如今的它已失去了往日光彩,除了闲聊的十余名工作人员外,鲜有顾客进出,与门外的吵闹喧嚣形成鲜明的对比。

“十四年前,我开始做年糕生意,正赶上宁波散装年糕市场最红火的时期。粗略统计,两个摊位每天最多卖出400公斤,年销售额超过100万元。当时,海曙区的26所

学校都是我的客户,摊位前更是排起长龙。”七十多岁的牟老板是这个市场里资历最深、业绩最好的卖家。十几年来,他目睹了老市场一步步没落。“如今,两个摊位的年销售额只有几十万元,每天卖出年糕几十斤。”

在牟老板眼中,时代的进步给他们带来了巨大的考验,老一辈的经营者根本无法适应电商的冲击,只能守着自己的一亩三分地,一步步退出历史舞台。但在慈城镇农村发展局副局长盛佳寅看来,年糕产业绝非“死气沉沉”,只是太多的经营者走错了道路,将自己紧紧关在陈旧观念铸就的牢笼里,浪费了

“宁波年糕”这个拥有深厚历史积淀的金字招牌。

和牟老板一样,盛佳寅面对的是相同的市场环境,却有着完全不同的感受。“我仿佛看到了一座高墙。墙内是无数年糕行业的从业人员,他们怀着小富即安的心态,抢夺着有限的市场,盲目地展开价格战,始终无法形成合力;墙外则是一片广阔的蓝海市场,来自上海的‘一只鼎’年糕霸占了各大商超的柜台,外地的消费者对宁波年糕的悠久历史和好口碑赞叹不绝,却只能在市场上购买带着‘宁式年糕’标签的‘赝品’。这让我感到很悲哀。”

据记者了解,宁波的多个年糕企业聚集区已具备完善的产业链,却始终无法实现年糕生产标准化,产品质量参差不齐。与此同时,年糕企业经营者之间内耗严重,致使商家和消费者均蒙受损失。“宁波年糕的困局来源于经营者的‘自缚手脚’,他们不具备承受短期损失、开拓外地市场的勇气,只能将注意力放在压缩成本、降低产品质量上。就像井底之蛙,徒然地望着高耸的城墙,却从未尝试翻越。”盛佳寅告诉记者,“与其排挤竞争者,不如专注自己的细分市场,联手树立宁波年糕的品牌形象,免于得到‘有名无实’的评价。”

如今,困守一隅的牟老板在春节前后的旺季忙碌一阵后,将面对的长达9个月的淡季。而以义茂、冯恒大为代表的年糕企业已开始尝试突破,积极探索宁波年糕的振兴新路。这座曾经牢不可破的“围城”,似乎透出了一丝光亮。

此外,义茂还是第一家打入美国市场的宁波年糕企业,为该地消费者量身定做了以进口材料制作,口感略硬、价格更高,但品质有保障的蔬菜年糕。“不同市场的需求优先级不同,美国的消费者将食品安全放在首位,我们就要投入更多成本用于保证品质。”

17年的打磨过程中,邵萍口中的“大儿子”逐渐茁壮成长,在经济不景气的考验下依旧稳定保持10%的销售额增速,已在广州、深圳、北京、杭州等地拥有多家经销商,也赢得了全国各地消费者和海外华人的认可。随着义茂的成功,更多宁波年糕品牌迈出了“走出去”的脚步,冯恒大、庄永大等老字号企业逐步走出宁波大门,在其他城市布局门店,并开通电商购买渠道,名副其实的“宁式年糕”开始被正宗的“宁波年糕”所取代。邵萍笑着告诉记者,“很幸运,我这个年糕行业的非专业人士,还能继续走在实现梦想的路上。”

馅料就两三种,但大部分顾客觉得很好吃。”余女士告诉记者,“一年下来,卖出的年糕团、年糕片和其他小吃足够一家人生活,我们也不求多大的富贵,只希望安安稳稳过好日子。”宁波各地还有许多和余女士相似的年糕小作坊经营者,他们技艺娴熟,却没有提升产品附加值的能力和愿望。

在傅正看来,作为主食,年糕的食用频率无法与米饭、面条相比,在市场开拓的过程中自然障碍重重,销量有限。如果转换思维,将年糕视为面向中高端消费群体休闲食品,用卫生、美观的门店替代老旧的手工作坊,用宁波特色的盛物器具替代简陋的塑料袋和纸盒,或许能为这一古老行业带来新生。

如今,政府部门继续推进着行业协会的筹备和产业园的建设,义茂和冯恒大则加速布局外地市场,壮大自身实力,积极参与各级展会和省农博会,政企间的合作愈加密切,将更多口感出众、品质优秀的正宗宁波年糕展现在各地消费者面前。宁波年糕尚未离开“围城”,但已然走在路上。

思变

“非专业人士”的年糕梦

“品质低劣的年糕充斥着本地市场,而外地市场始终没出现强有力的‘宁波声音’,市场上缺乏一个品质较高的宁波年糕品牌。”这让义茂年糕的掌门人邵萍付出了17年的光阴,让义茂从无人问津的新面孔成长为渗透全国所有省会和副省会城市、年销售额超过2000万元的宁波年糕标杆企业。

当然,义茂的征途绝非一帆风顺。作为第一个跳出“围城”的冒险者,邵萍面对的是一片广阔却陌生的市场,迎面而来的第一个难题,就是长途运输带来的成本压力。义茂必须不断改进工艺,缩短年糕进入真空包装前的加工时间,以此提升物流配送的效率,延长年

糕在外地商超货架上的摆放时间。“从宁波到较远的西部城市,往往需要1个月的配送时间,路上的磕碰也可能导致包装袋破损、年糕保质期缩短。”为此,邵萍在慈城建设了自己的工厂,设立净化车间,安装中央空调,做好温度控制和污染控制,并尽可能地缩短生产周期,以8小时为底线,夏季则缩短到4小时,最大限度保证年糕保质期不打折。

最终,工艺的改进、设备的升级转化为成本,义茂生产的年糕普遍价格较高,包装年糕比市场上常规的品牌贵一倍有余。“在开拓市场的过程中,我们毫无价格优势,此外,由于物流时间较长,义茂年

糕的口感也谈不上最佳。”邵萍坦率地说,“但年糕的安全、干净才是我们的生存根基。”

目前,义茂年糕年销售额的90%来自于宁波之外的城市,甚至有25%来自海外。原汁原味的宁波年糕,如何才能满足全国乃至全世界消费者的口味?邵萍给出的答案是稳扎稳打、推陈出新和因地制宜。从2003年开始,邵萍不断探索市场需求变化,从包装形式和口味上作出调整,设计了血糯米年糕、南瓜年糕、芹菜年糕、绿茶年糕等十几种花式年糕,在各大商场播放介绍宁波年糕不同做法的短片,与水煮年糕的现场演示配合,提高外地消费者的接受程度。

破局

“政企合力”迫在眉睫

“义茂的实践证明了宁波年糕具有充足的发展潜力,但整个行业的进步仍需跨越更多的障碍。”慈城镇农业副镇长傅正说。

春节高峰期之后,慈城的年糕店大多打烊,只剩下零星的小作坊还在运作。“虽然慈城是宁波年糕的重要招牌,但在培育、建设年糕产业过程中,政府的计划和企业的实际需求难以匹配,让我们感到十分困惑。”傅正表示。

据介绍,慈城镇有11家规模较大的注册年糕企业和20余家小型年糕作坊,企业经营者的平均年龄超过50岁。“他们的观念趋于保守,很难跳出陈旧的经营模式,不愿意分享工艺,也不认可竞争者的行业地位。”傅正无奈地告诉记者,“在他们眼中,‘走出去’只是一个很容易破

的气泡,与其冒险,不如种好一亩三分地,维持企业经营、满足个人生活即可。”企业的“各自为政”致使宁波的年糕产业始终保持不温不火的前进态势。据统计,慈城镇年糕企业2016年总产值为1.2亿元,单个企业年产量不超过7000吨,缺乏业绩突出的龙头企业。

如何改变年糕行业略显萎靡的现状?傅正认为,关键的因素在于企业间的团结和年糕加工方式的升级。

从前年开始,慈城镇政府就着手在年糕同业工会的基础上建立年糕行业协会,将专注于不同细分领域的企业联合起来,同步激活宁波年糕的商业属性和文化属性。此外,慈城还打算建立一座年糕产业园,从各大年糕企业抽取一部分产品,

统一以“宁波年糕”的名称对外销售。“在与江西、四川等地的年糕企业交流的过程中,我们深切认识到单个企业开拓外地市场的艰难。为了获得外地消费者的认可,必须拥有深厚的经济基础和足够的影响力。我希望宁波年糕能成为‘嘉兴粽子’这样驰名中外的城市品牌,以多家企业抱团的形式走向世界。”傅正告诉记者,“当然政府牵头、企业呼应,才能让这些项目扎实落地。”

年糕加工方式的升级,则是提升年糕附加值、为年糕产业摘掉“土帽子”的关键因素。来自慈溪的余女士在慈城开了一家小店,销售手工制作年糕团。“每到周末或节假日,都会有游人购买热气腾腾的年糕团,虽然工艺比较粗糙,

相关链接

根植甬城的年糕文化

对土生土长的宁波人而言,年糕是这座海滨城市的重要标签,拥有超过千年的传承历史,早已深深镌刻在人们的记忆之中。

宁波年糕的好口碑从何而来?这与优质的材料和工艺密切相关。它采用优质粳米为原料,经种、选、浸、磨、蒸、舂、印等十道工序,以纯手工水磨技艺制作而成。与其他地区相比,慈城的年糕更加软、糯、嫩滑,完全不会糊汤,可以通过蒸、炸、煎、煮、炒等各种方式成菜,可以作为主食白煮后食用,也可以搭配螃蟹、咸齋等食材,做法和吃法非常丰富。

此外,宁波还流传着无数有关年糕的民间传说、民间音乐和民间风俗,尤以慈城为最。七千年前的余姚河姆渡已然出现了年糕的原材料,春秋战国时期的伍子胥也曾在慈城用年糕保百姓周全,将年糕文化深深植入这片土地中。出生于

宁波慈溪的著名民间文艺家冯骥才曾说过,年糕是宁波美食文化的历史名片,也是先人留给我们的宝贵遗产。踱步慈城,你会无时无刻感受到浓郁的年糕文化氛围。每隔两年,慈城都会举办一次大型年糕文化节,将慈孝文化与年糕的历史典故、制作工艺结合起来,举行年糕老手艺传承表演。此外,历史悠久的名厂“冯恒大”还创办了“慈城年糕历史陈列馆”,已然成为古镇游览路线中的最大热门,年接待游客超过2万人次。

如今,宁波慈城水磨年糕手工制作技艺已列入浙江省“非遗”名录,且已经申报了“国家原产地保护”和“中国年糕之乡”,坚持年糕文化的保护、传承和发扬,探索年糕产业的振兴和突围,拭去多年积累的尘土,擦亮这张宁波美食的金名片。

(徐展新 整理)

数说

手工年糕的传统工艺至少有十道程序

选 浸 洗 磨 榨
创 擀 蒸 舂 做



年糕食用方法五花八门

煮、炒、炸、片炒、汤煮等均可,且咸甜皆宜。



老百姓吃的最多、最为方便的便是雪菜肉丝年糕(炒、汤均可)。



韩立萍 制图