

你欢不欢喜吃炒年糕?

新昌组建炒年糕协会 今年要花1000万

小目标:3年后挣它3个亿

“对新昌人来说,一碗家常炒年糕的味道已经深入灵魂,宁可不吃饭,也离不开年糕。”新昌资深吃货小章姑娘的一日三餐里,至少一顿必有年糕。

或许正是基于这样的群众基础,10天前,新昌县委、县政府下发红头文件,要在今年投入1000万元,用于新昌炒年糕的产业,并量身定制了一套产业发展计划。

新昌为什么要把这碗小小的炒年糕做大?这个看似零散的产业,聚集以后会迸发出多少活力?

新昌炒年糕好在哪里 为什么是带汤的

在新昌人的食谱里,年糕作为传统主食,人们从不厌倦对它的细嚼慢咽。

至于新昌人是什么时候爱上炒年糕的,连专门研究历史的人也无法考证,只知道在新昌城乡的各个角落,散布着大量炒年糕的小店,在一些大酒店,年糕也会作为“硬菜”招待来客。

新昌年糕的做法五花八门,而炒年糕,最为常见。

要说新昌炒年糕与别处的年糕有何不同,听听吃货小章是怎么说的吧——

个人觉得新昌炒年糕,其实就相当于每个人吃饭一样,家家户户都会烧,烧法各异,汤年糕,烤年糕,炒年糕!

新昌的年糕首先是料好,在许多地方,年糕都是用糯米做的,而新昌年糕是用粳米或者籼米做的,嚼劲很好。把米泡几天磨成粉再蒸熟,然后碾成年糕的条状,通过这样的制作,年糕在水里煮的时候不会糊掉。

除了用料不一样,新昌年糕的做法也很独特,初次到新昌的人,点的炒年糕上桌以后,总会忍不住问一句:“老板,是不是上错菜了?我点的是炒年糕不是汤年糕啊!”恰恰新昌的炒年糕,就是带汤的。

一般炒出来的东西是没有汤汁的,而新昌炒年糕却是炒完后加很多水,用高火煮开,直到年糕煮软,这样汤汁浓稠,会很好吃。尤其是糟肉炒年糕,更加有名,因为糟肉比鲜肉要更香,有酒糟的味道。

新昌人对炒年糕情有独钟,甚至家里来客人,像面条、饺子之类是不能当正餐待客的,但炒年糕却能担此重任,如果客人级别不够,就只能烧点青菜汤年糕了。

而炒年糕能上得新昌人的台面,与食材丰富和制作过程复杂有关系。

每到秋末冬初,冬笋开始少量上市,这时往往贵过肉价,新昌人便按捺不住,讲究一点的人家,开始自己采购优质晚粳米,亲自送到加工厂做年糕。

在家里,妈妈们会放上青菜,肉丝,还有鸡蛋丝配在一起炒年糕,味道绝佳。

在外面的小饭店里,冬笋炒年糕是很受人欢迎的,味道鲜嫩甜美的冬笋,配上肉丝、鸡蛋丝、蘑菇、年糕等,那就是人间美味。

当然,不管什么食材,只要配上年糕,在聪明的新昌人手中总能搭配出让你流连忘返的美食。

新昌炒年糕店实在太多 很难统计清楚

绍兴的美食历来为人推崇,不管是臭豆腐,还是豆腐乳,又或者是门店开满全国的嵊州小笼包,早已成为了当地美食的金名片。

新昌炒年糕,也正是受到这些地方美食发展的影响,在酝酿了许久以后,决定主动寻求一番新的发展空间。

“新昌现在有多少家年糕店,从业人员多少,每年产值多少等等,这些数据我们花了好久也没统计清楚,因为太多了。”政府的这份文件,最终落实在县农办主任王伯平的头上,厘清楚目前新昌的炒年糕产业的相关数据,成了工作的第一个难题。

王伯平说,炒年糕对于新昌人来说,实在是太普通了,而就是因为普及率高,引起政府重视,“一定要想办法把新昌炒年糕的品牌推出去,至少得走出新昌,让更多的人知道家常美食的魅力。”

王伯平说,去年也曾看到过都市快报关于省内三个小吃办公室的报道,尤其是开化气糕和缙云烧饼的发展模式,让他想到新昌的地方小吃,而这次扶持炒年糕的政策出台,他认为时机刚刚好。

“我们参考了这些地方小吃的品牌建设路子,都认同一个观点:想要把这些小产业做大,政府必须有所动作,最主要是出钱出政策。”王伯平笃定地认为,这样一来,更多的人吃到新昌炒年糕,同时新昌人的钱袋能鼓一些。



信息广场

厂房出租

塔山工业园区 2000 平米出租。电话:13575566528

招聘

华翔大厦招聘保安、宾馆总台服务员。报名地点:华翔大厦八楼 821 室 13587340909

招租

七星街道丽江路(潜溪大桥红绿灯边)酒店招租。面积 12000 平方米。电话:86190999

出售

塔山村附近工业用地七亩,手续齐全。电话:13858499088

出售

七星街道元岙村有四年移植金丝楠木苗出售。电话:13806766161 张

厂房出租

高新区标准厂房 9600 平方米。电话:13967591258

出租

耿基附近 900 平方二楼厂房
电话:13588560369

店面转让、清货

貂绒衫原价:1680 元,现一件
100 元,二件 160 元。
新昌文体路 101 号
13506753493

出租

标准厂房出租;
寻找公寓酒店连锁经营单位
共同合作。电话:13858290688 陈

厂房出售

青山工业区,占地 2000M²,建
筑面积 3200M²,三证齐全,独门
独户,位置好。13806766007 俞

别墅出售

龙源一品三联别墅 面积
428M²,花园面积 200M²,靠近会
所,位置好。15258564258 蔡女士

出售

鼓山中路 189 号双学区套房,
店面二间六层楼。
电话:13905854719



政府投入 1000 万扶持炒年糕 每笔钱怎么花列得很清楚

对于政府投入的 1000 万元,县委、县政府的文件里明确规定了具体该怎么花。

200 万元,用于组建新昌炒年糕协会,注册地方证明商标,制作 LOGO,制定行业规范、示范店经营标准、管理办法、标志标牌等。

100 万元,用于建立新昌炒年糕师傅培训实践基地,统一编写教材,开展免费培训等。

500 万元,用于新昌炒年糕师傅自主创业或创办餐饮公司,在全国城镇开设新昌炒年糕示范店进行扶持奖补。根据店容店貌、经营场所饮食卫生、食品质量、风味特点等,对开设的示范店实行验收,合格后给予一定的补助。此外,在原料制作和宣传营销方面,给予一定的资金保障。

50 万元,用于补助粳米或籼米等年糕原材料生产和加工基地,只要材料质量安全通过认证,每家补助 1 万~3 万元不等。

150 万元,用于新昌炒年糕品牌的宣传推介、文化挖掘传承和工作经费等。

“我们也是一个尝试,近三年的目标是,先在新昌县域内以打造旗舰店为主,如果有人在县外、省外选择开设统一店面的新昌炒年糕店,我们也会根据门店面积给予数万元不等的补助。”王伯平说,门店要求以草籽年糕、糟肉年糕、笋丝菜年糕、蟹肉年糕等“新昌炒年糕”为主,同时可兼顾新昌芋饺、新昌春饼等传统小吃。

王伯平设想,到 2020 年,全县的炒年糕经营户要达到至少 600 家,从业人数超过 4000 人,营业收入在 3 亿元以上,“力争新昌炒年糕示范店在本县乡镇(街道)、乡村旅游特色村庄、农家乐全覆盖,并在长三角各省市全面铺开。”

这是新昌培育的 第三个现代产业品牌

新昌是浙东的山城,除了这次的炒年糕,当地的茶叶和花生,早在多年前就开始发力。

茶,是新昌农民的经济命脉,山区家庭 70% 的经济收入源自茶叶。世代种茶的山里人,靠山吃山,茶叶生产得到了迅速发展,虽说在历史上也曾有过几次辉煌,但是在上世纪 90 年代初,随着全国茶业大环境的衰退,新昌的茶业开始出现了困境。

1995 年,新昌县委、县政府看到了传统产业面临的问题,及时组建名茶协会、名茶公司,在积极申报“中国名茶之乡”的同时,还推出名茶品牌。当地的浙东名茶市场,也因此成为全国最大的龙井茶交易市场。

同样的故事,也发生在新昌的花生上,一颗颗细小的花生,经过近 30 年的培育,也已成为年产值超过 2 亿元的农民致富品牌。

“我们也是尝到了甜头,好的产业品牌一定是需要培育的,特别是那些看起来小,甚至不为人所重视的产业,只有抱团努力,才会共同进步。”王伯平说,这次重点推荐的炒年糕,也会成为新昌的一个文化符号。

(原载《都市快报》)