

消费日报

2021年4月28日
星期三
总第7953期
第5012期
今日12版

税务总局发布一季度税收数据
市场活力有效激发

本报讯 国家税务总局日前发布一季度税收数据。增值税发票数据显示,今年一季度,全国企业销售收入同比增长50.5%,比2019年同期增长27.2%,两年平均增长12.8%。全国制造业销售收入同比增长49.7%,比2019年同期增长20.2%,两年平均增长9.6%。其中,装备制造业同比增长59.7%,两年平均增长10.8%,快于制造业平均水平。

今年一季度,全国新办涉税市场主体为279.2万户,同比增长86%,比2019年同期增长34.9%,两年平均增长16.1%。北京国家会计学院教授李旭红分析,一系列税费优惠政策及征管服务智慧化、数字化不断推进,有力促进了市场主体稳步发展,新办涉税市场主体不断增加。

用产业富民赋能乡村振兴

跟着总书记的脚步 沙县小吃新征程上再领风骚

奋斗百年路
启航新征程
同心奔小康

20余年,3次。

革命老区福建三明市沙县,青山绿水与人间百味在这里相遇。以沙县小吃为代表的第三产业成了乡村振兴的支柱,并成功地拉动了第二产业食品加工业和第一产业种植业,三产融合发展。

这是一片让习近平总书记牵挂的红土地。他在福建工作期间,曾于1999年3月和2000年8月两次到沙县考察,为沙县小吃发展“支招”。时隔20余年,3月23日,总书记再次来到沙县,在夏茂镇俞邦村,对沙县小吃产业的发展提出了新期望——“沙县小吃在现有取得成绩的基础上,还要探索,还要完善,还要办得更好。现在的城市化、乡村振兴都需要你们,这就叫做应运而生,相向而行,我希望你们再接再厉,继续引领风骚!”

正值关键历史时刻,习近平总书记开出的良方犹在沙县人民耳畔。

再接再厉,继续引领风骚。他们从中揣摩出了这10个字。

新理念,新探索,新征程。他们将披荆斩棘,不负众望!

让总书记牵挂20余年
为什么是沙县小吃?

从福建的福州到三明市沙县,G70国道两侧峰峦耸峙,低丘起伏,溪流密布。水缠绕着山,山阻挡着水,山水相融,在闽西北孕育出沙县这片独特的红色土地。

上世纪30年代,这片土地是闽西北革命斗争的活动中心和主要根据地,近100年后的今天,这片土地又诞生了为乡村振兴赋能的富民特色产业——沙县小吃。

2021年是实施“十四五”规划的开局之年,也是开启全面建设社会主义现代化国家新征程的一年。2021年还将迎来党的百年华诞。百年风雨兼程,世纪沧桑巨变。在习近平总书记领导指挥下,当年勾勒的改革蓝图,一笔一画绘就了百姓实实在在的幸福生活。

总书记与沙县小吃的故事,可以追溯到20余年前。

1999年3月4日,时任福建省委副书记的习近平在沙县考察时指出:“沙县小吃业的成功之处在于定位准确,填补了低消费的空白,薄利多销,闯出一条路子,现在应当认真进行总结,加强研究和培训,深入挖掘小吃业的拓展空间”。

2000年8月8日,习近平同志再赴沙县,在夏茂镇座谈时强调:“要找准今后经济发展的支撑点,特别是加强以沙县小吃业为支柱的第三产业,使之成为新的经济增长点。”

为什么沙县小吃让总书记牵挂20余年?4月22日,记者来到沙县夏茂镇俞邦村寻找答案。

穿过颇具闽西北特色的木质廊桥“龙凤桥”,就进入了有着“沙县小吃第一村”美誉的俞邦村。青山环抱,溪水环绕,800多亩蔬菜种植基地生机勃勃,百余幢崭新的小洋楼错落有致,平坦洁净的小路穿过村庄,蓝天白云、峰林流泉、绿树红花,移步皆是美景。

“真是太幸运,太激动了!”3月23日下午,习近平总书记来到俞邦村。当时,57岁的张秀姬正在小吃摊前制作灯盏糕。

4月24日,记者到俞邦村采访,张秀姬一脸兴奋,黝黑的脸庞绽放出幸福的笑容,“总书记说油饼很好,他在福州也吃过。这个油饼只卖5毛钱一个,总书记说,10个才5块钱,能吃很饱了”。

张秀姬告诉记者,最初是自己的母亲经营小吃店,卖灯盏糕,后来母亲把手艺传给自己。为了挣钱养家,她和丈夫俞和文很早以前就外出打拼,起早贪黑经营小吃店。当时孩子还小,大的十一二岁,小的才五岁。日子一个月比一个月好,一天比一天好。如今,靠着沙县标准化配送的预包装产品,张秀姬的女儿在杭州、武汉连锁经营5家沙县小吃店,年收入超过45万元。

在俞邦村,像张秀姬这样依靠小吃过上幸福生活的人不胜枚举。距离张秀姬家仅五分钟的路程,便是“寻根追味”小吃街,有的村民支起摊子现场制作烙饼、炸米冻、碱面等地道的沙县小吃,还有的开店销售加工好的方便食品葱油拌面、麻薯等伴手礼。

与小吃街仅一路之隔,便是一片绿油油的种植基地,农民正在地里种植红芽芋。沙县小吃文化民俗馆负责人徐绘珍告诉记者,红芽芋是沙县小吃香芋饼的原材料,正是因为用了本地产的红芽芋,沙县香芋饼和外地的香芋饼在口感上有很大不同。

据徐绘珍介绍,俞邦村下辖4个自然村,共309户1112人。早在20世纪90年代初,在各级党委的坚强领导下,在村“两委”班子的发动带领下,俞邦村



□ 本报记者 赵曦 文/摄

图一：夏茂镇小吃民俗文化馆展示祝寿、婚嫁等场景的特色小吃

图二：张秀姬一边制作灯盏糕，一边讲述见到总书记的激动心情

图三：沙县小吃原材料种植基地

图四：百余幢崭新的小洋楼



村民就走出山村,进军全国各城市经营小吃。如今,全村约60%的村民在全国30多个城市做小吃。小吃这一特色富民产业,改变了这个贫困村的命运,农民人均纯收入增长了20多倍。村民外出经营沙县小吃,村党支部集中流转耕地给合作社,种植香葱、红芽芋等小吃原材料。

发展起来的夏茂镇俞邦村,还在产业文化上下功夫,筹建了特色小吃民俗文化馆。在这里,记者见到了当地祝寿、婚嫁和饮食文化场景。

20多年来,沙县县委、县政府坚持把沙县小吃当作大产业来抓,推动沙县小吃做大做强,走规模化、产业化、标准化、国际化之路。如今,沙县已经成为全国著名的小吃文化名城,沙县小吃也已成为遍布全球62个国家和地区、全国门店超8.8万家、年营业额达500多亿元的大产业。目前,沙县共有76家食品加工企业,带动30万人致富。由小吃业拉动的中药材、食用菌等小吃配料种植基地就有6万亩,带动2万多农户从事种

植业。

俞邦村的实践也让记者找到了沙县故事的奥妙所在——小吃大产业、小吃大文章、小吃大民生。

如何让红土地再领风骚?
沙县向科技界要“标准”

沙县小吃标准化,关键是中央厨房标准化生产和连锁经营管理标准化。一个现实问题摆在沙县小吃经营者眼前:虽然沙县小吃体量上可与肯德基、麦当劳媲美,但在品质、标准、研发创新、经营管理等方面的差距仍十分巨大。随着连锁中式快餐品牌不断涌现,沙县小吃开始遭遇“不进则退,不变则亡”的巨大挑战。

4月23日,为了贯彻落实习近平总书记考察时对沙县小吃产业发展的重要指示精神,把沙县小吃文化融入到产业转型升级上来,深入挖掘其拓展空间。沙县小吃特色富民产业发展大会在沙县召开。多位中国工程院

院士,以及食品、烹饪、电商等多个领域的大咖集聚一堂,群策群力,为沙县小吃的转型发展出谋划策。

在中国食品科技学会副理事长、中国工程院院士、北京工商大学校长孙宝国看来,随着中国特色社会主义进入新时代,食品产业进入高质量发展阶段,人民群众对食品的要求已经从吃饱、吃好,向既要吃好,又要吃得健康、吃得快乐转变。沙县小吃升级则要满足高质量发展的消费需求。

孙宝国认为,小吃要从手工制作向工业化、标准化、规模化、连锁化、国际化的中央厨房转型,并且要优化经营模式,解决“连不好、锁不住”的问题,突出“风味、健康双向导”。

阿里新服务研究中心副主任薛艳则认为,产业成链是地方小吃走向成熟的重要标志,也是小吃产业行稳致远的关键基础。产业链的价值在于,通过中央厨房的供应模式,显著提升本地小食品类在全国的标准化,大幅提升品牌形象,提高品牌认知。并且能够最大程度

反哺本地产业,特别是对于经济欠发达地区,能够为种植、养殖产业提供稳定的需求渠道,对本地就业和增收起到重要作用。当产业链前端发展足够强大时,可以为非本地的同类型产业提供供给,扩大产业覆盖面。

孙宝国还建议,传统沙县小吃以满足大众便餐需求为主,薄利多销。未来沙县小吃升级,应该在继续满足大众便餐需求的前提下,做到价值、效益双提升,实现从“小吃”到“名吃”的跨越,把“小店”变成“名店”。在满足大众便餐需求的基础上,未来沙县小吃可以有一部分升级为满足消费者中高档聚餐的需要,提供沙县、三明和福建名菜,把“小吃店”变成“美食城”。

孙宝国强调,富民要富农民,要让遍布全球的沙县小吃店,成为沙县、三明乃至福建优质、特色农产品的“代销店”。政府顶层设计、全产业链布局,企业专业化发展,慎重上下游通吃。沙县小吃特色富民产业升级需要千千万万优秀企业家和店长,沙县理应成为沙县小吃优秀企业家和店长的摇篮。

健康中国

讲好沙县小吃的健康故事

初到沙县,记者一度以为自己前几年吃的都是“假沙县小吃”,扁肉、拌面、蒸饺、炖罐是沙县之外的沙县小吃最常见的四大品种。但是,在沙县当地,传统小吃多达260多种。更吸引人的是,这些小吃都有着独特的健康基因。比如烧麦,沙县烧麦与众不同,外皮用面粉加木薯粉制作而成,看起来晶莹剔透、吹弹可破,内馅内容分明。木薯粉有一定的保健功效,可以补益肝肾、保护心血管。沙县豆干也如是,用沙县本地酸浆豆腐制成,在制作中用梔子果实浸泡水染色,然后烘烤,因此细闻会带有淡淡的梔子花香。梔子果则是卫生部首批公布的“既是药品又是食品”的植物,以干燥成熟的果实入药。

枇杷叶炖排骨,清凉润肺;多穗石柯炖猪腰,祛风降压;黄精淮山炖鸡汤,滋阴健脾,强筋活血。药膳与肉类搭配,天然合适。而这些组合搭配,就藏在沙县小吃四大金刚之一的炖罐里。

在中国食品科学技术学会副理事长、国际食品科学院院士、南昌大学食品科学与技术国家重点实验室主任谢明勇看来,随着我国居民健康意识日益增强,对健康食品的需求越来越旺盛,“食药同源”食品在预防慢病中扮演着日益重要的角色。食品营养健康上升为国民的首要需求。

谢明勇认为,沙县小吃基因里承载着悠久的食疗文化。将传统中医理论与现代营养学相结合,传统食疗配方与现代食品工艺相结合,是我国食品产业的一个重要发展方向,对改善国民营养健康状况具有重要意义,大力发展“食药同源”食品产业应该成为“健康中国”和食品行业供给侧改革的战略行动。

“消费者享受的是美味,追求的是健康。”孙宝国认为,未来的沙县小吃,应该赋予更多的健康元素。要在研究阐明沙县小吃有益健康科学依据的基础上,讲好沙县小吃的健康故事。

“县里根据总书记的指示,凝心聚力,推动小吃产业的转型升级,引导小吃产业向标准化、产业化、连锁化、国际化、数字化发展。”三明市人大常委会副主任、沙县县委书记、市人大常委会主任杨兴忠说。

这也是产业富民赋能乡村振兴的愿景。

在走出一条质量更高、效益更好、结构更优、优势充分释放的发展新路上,期待沙县小吃实现新突破,再创新辉煌!