



宝鸡擀面皮 剑指百亿级产业

本报记者 孙海涛

擀面皮、臊子面、鹿糕馍、核桃酥、小米发糕、蜂蜜粽子……宝鸡，这座拥有8000年文明史及2770余年建城史的城市，在历史长河中孕育了“繁星点点”的美食。新时代，多样化的西府美食更是在五味流转中闯出一片广阔天地，而无论是业界还是坊间，却都公认擀面皮正是其中“最亮的一颗”。

这颗“星”有多亮？看传承力，一盘色、香、味俱佳的擀面皮，无断代传承千年；

看辐射力，从美国纽约的第五大道，到日本东京的街边店铺，再到澳大利亚墨尔本亚拉河畔……擀面皮亮出了“国际范儿”；

看吸金力，多年前，谁能想到，街头巷尾“块块钱”的擀面皮，2019年行业产值已经暴涨至41亿元。

今年6月初，宝鸡市人民政府更是出台《宝鸡擀面皮品牌建设实施方案》，明确在未来五年内，将这一产业打造成“百亿级”产业。业界判断，小小的一碗擀面皮，即将迎来历史性的非凡一跃。



色香味俱全的擀面皮

木桶原理 补足贮存期的短板

2011年，擀面皮凭借悠久的历史特点和筋道、柔软、凉香、酸辣可口等特点，被认定为中华名小吃。然而，恰如一只木桶盛水的多少，并不取决于桶壁最长的那块木板，而取决于最短的木板一样，擀面皮也在发展中遭遇到一个无可回避的“短板”——贮存期。

作为小吃，擀面皮一度只是主食之外的“配角”，如果在作坊式、摊点式发展期，贮存期算不得什么短板，因为一家面皮摊辐射范围基本上是周围“三公里”。然而，当擀面皮要向更广阔的舞台进发时，“贮存期”问题就成了木桶最短的那块“木板”。

这一点，宝鸡很多擀面皮经营户都深有体会，却无可奈何。当时即

便是擀面皮名店，一天最多也只能卖出上千份，因为擀面皮不能隔夜，否则就会发酸发硬，口感骤降；时间再长一点，甚至会变质变质。换言之，擀面皮如果想发展成外向型产品，走出宝鸡这一隅之地，“贮存期”问题解决不了，一切都是空谈。

当时，业界流传着这样一个故事：一名宝鸡市民要去日本看望留学的女儿，女儿再三恳求母亲，一定要带些擀面皮来，因为“就好这一口”。然而，尽管这位母亲将擀面皮严密包裹上冰袋，但两天后她抵达日本时，擀面皮还是变质了，女儿因此伤心落泪。

怎么办？2014年伊始，宝鸡一些有识之士开始通过试验挑战“贮存期”这一短板。做了大量的试

验后，发现真空袋包装方式可以延长擀面皮的保质期到一星期左右，但是超过一星期，就无能为力了。

真空袋包装方式，在业界看来，只是解开了“贮存期”这道数学难题的第一步，因为7天的运输时间，也只能达到兰州、郑州等城市的自带货销售要求，远远达不到规模化外销的产业销售要求。

实际上，这种“试验”从未停止。经过进一步的分析，发现面皮中含有的“菌类”正是延长贮存期的“天敌”。最终，通过设备的不断改良、包装环境的不断优化，贮存期这块短板终于被补足。

让我们来看一看宝鸡擀面皮如今的“贮存期”：省内45天，口感还原率达到99%以上；省外90天，

口感还原率达到90%以上；出口国外产品达到180天，口感还原率达到95%以上。这意味着，擀面皮终于拿到了面向全国甚至全球的“门票”。



我市一家集贸市场内的擀面皮摊位



擀面皮企业在包装外销产品

链式反应 锁住正宗味的深意

宝鸡擀面皮，源于唐朝，兴于当下。这盘“白、薄、光、软、筋、香”的擀面皮，在补足贮存期短板后，在规模化、外向型发展的道路上显示出很强的“吸金”能力。

据相关部门统计，短短四五年间，宝鸡擀面皮行业产值就实现爆发式增长：2016年，宝鸡擀面皮行业产值达到12亿元；2017年，这一数字增至20亿元；2019年，这一数字又猛增到41亿元，同时，“线上”销售额首次超过实体销售额，达到21亿元。

业界人士敏锐地判断，“线上”，

将提供巨大的舞台，也是宝鸡擀面皮今后发展的方向和动能所在。然而，多个问题也接踵出现。这其中，最关键的一个问题就是，产业疾速扩张之中，如何提供最正宗的擀面皮？

宝鸡清姜地区一名擀面皮经营户曾于2005年在北京开了家擀面皮店，但开了两年就被迫关张，而导导致其关张的原因正是因为其坚持正宗的擀面皮做法。因为当地其他一些经营户以“改良”为名，行“串味”之实，甚至用辣子酱代替擀面皮原材料中的油泼辣子。他笑言：“难辨真伪啊，这真是‘李鬼’打败了‘李逵’！”

这种例子虽是个例，但却反映了宝鸡擀面皮对外扩张之路上必须直面的问题。而在今年6月初宝鸡市人民政府出台的《宝鸡擀面皮品牌建设实施方案》(以下简称《方案》)中，也对此有了极具操作性的应对之策。

按照《方案》，在“规范标准、提升品质、打响品牌、促进营销”十六字宗旨中，“规范标准”被确定为首位。同时，宝鸡擀面皮“千城万店”计划中，各家门店也必须从原料、制作、口味等方面接受严格的监督，保证将最正宗的宝鸡擀面皮端上餐桌。

更重要的是，《方案》还明确

指出，未来将在全市范围内积极推广“宝鸡擀面皮企业+原材料种植加工基地+物流配送企业”发展模式，促进面粉、辣椒、花椒、食醋、菜籽油等原材料种植加工产业规模化、产业化、标准化、品牌化发展。

在业内人士看来，这一点至关重要。比如说关键调味料辣椒，宝鸡线辣椒做出的油泼辣子红而不辣、香而不燥，这就直接杜绝了辣子酱、朝天椒、羊角辣椒等“李鬼”的串味行为。归根结底，关键原料的本土化生产，就是为了锁住宝鸡擀面皮最正宗的味道。

雁阵效应 展开飞翔翼的未来

产业发展，实际是一个比拼综合实力的过程。按照《方案》，宝鸡将在金融、税费、创新等多方面给予擀面皮产业很大的扶持，五年后，这一产业瞄准的产值目标是100亿元。

“百亿元”产值是什么概念？这一概念，大多数见于工业领域，在食品行业，尤其在地方美食方面，这还是第一次提出如此大手笔规划。

按照《方案》，我市将申报宝鸡擀面皮国家地理标志、宝鸡擀面皮统一商标。突出宝鸡作为擀面皮制造者和引领者的唯一主体地位，制定宝鸡擀面皮制作工艺标准、食品质量标准和地理标志商标使用管理办法，规范行业发展，实现宝鸡擀面皮只能“宝鸡造”。

与此同时，还将以“真金白银”的方式对产业经营者予以大力扶持。如：今年内力争在全国设立

宝鸡擀面皮分店500家。新设立连锁店每户奖补1万元，其中对进入机场候机楼的连锁店每户奖补2万元；对成功创建为市级专家工作站的擀面皮企业给予5万元奖励；企业在外设立的经营机构，因自身发展在我市新纳入统计和缴税的，前三年按该营业机构在我市形成新增地方财力贡献的80%予以发展支持，后三年分别按60%、50%、30%予以发展支持；

市外餐饮企业在我市设立面皮产业总部企业的，新纳入我市统计和缴税形成的新增地方财力贡献，前三年按90%予以发展支持，后三年分别按70%、60%、40%予以发展支持。

业界人士认为，这种“真金白银”扶持的方式，贯穿擀面皮产业生产、科研、扩张各条主线，相信五年后，这一产业将向宝鸡人民交出一份令人惊喜的答卷。

面皮小盘子 经济大盘子

孙海涛

时间和空间是美食的两名“挚友”，即使微观到一盘擀面皮，也是这种“友谊”的见证。看时间，千年传承的擀面皮最能代表关中独特的乡愁；看空间，“地球村”中，擀面皮以味为“船票”，已经在世界上“开枝散叶”。

时间也好，空间也罢，其赋予擀面皮这道美食最终的“使命”就是——传播风味。切莫小看擀面皮这道美食，其潜在的影响力绝对不止眼前的一个“小盘子”，而是一个经济“大盘子”。

先看这个产业对经济的贡献。实际上，如果放在十几年前，很少有人能想到作坊式的擀面皮加工业能够形成一个年产值数十亿元的大产业。要知道，尽管宝鸡工业涵盖38个门类、317个行业，但一些工业行业也不过是“百万级”“千万级”，谁能想到，居然被一盘小小的擀面皮“追赶超越”了。市场是最好的裁判员，市场认可，是最“硬”的道理。一个擀面皮产业，实际上已经成为涉及数万人就业，涉及供给侧改革的大事。这一产业的发展步伐如此之大，步频如此之快，既与我市商务等相关部门的大力扶持密不可分，也与一些有志者、开拓者的积极进取息息相关。

有人说：小小一盘擀面皮，也能影响经济“大盘子”？事实上，还真是如此。一碗兰州拉面让人口水生津，为此到兰州旅行的大有人在；潘帕斯草原上高品质牛排让人产生食欲，远赴阿根廷的人不在少数。放眼国内乃至国际，这样的例子数不胜数。一个不争的事实是，以前辐射距离不过“三公里”的擀面皮，将会成为我市经济发展又一个崭新的增长点。

快评

在吃的法则里，风味重于一切。或因寻味而来，或因商机而至，盛着擀面皮的“小盘子”，注定会影响宝鸡经济的“大盘子”。

市中医医院康复科——

开展手法淋巴引流及肌内效贴现代康复治疗新技术

“肌内效贴很神奇，我就做了几次，之前肿得像面包一样的胳膊竟然好了！”刘大妈说，一年半前她进行了乳腺癌手术，术后其右臂就日渐肿胀，从肩部到手部肿得如同面包一般，穿衣服都受到了一定影响。

前不久，刘大妈在市中医医院外科进行术后复查时，医师告诉她康复科开展了一项新的康复治疗技术，能很好地解决其右臂肿胀的问题。于是，刘大妈找到了该院康复科康复治疗师张杰。

张杰告诉刘大妈，她右臂的肿胀是因为乳腺癌手术摘除了其右腋下共6个淋巴结，导致其右臂淋巴液循环不畅，

从而出现了上肢肿胀的问题。针对刘大妈这种情况，张杰沿着其手臂淋巴导管进行手法治疗；同时配合肌内效贴，通过皮下产生褶皱，形成通道，从而有利于淋巴液回流。经过5次精心治疗，刘大妈肿胀的右臂恢复如常，臂围由33cm缩减到19cm。

手法淋巴引流术，可促进淋巴液回流，不仅能使患者水肿消退，还可以激活淋巴系统，提高患者免疫力，其治疗顺序应遵循淋巴系统的解剖和生理通路来实施。特别是由于手术放疗导致的淋巴管的输送功能障碍，治疗师采用手法淋巴引流术能有效改善淋巴液回流。同时，该技术

能增强术后引起的肿胀部位的免疫防御功能，有助于恢复肿胀肢体的正常外形和功能。而且其适应证比较广泛，除禁忌证，如肾源性水肿、心源性水肿、黏液性水肿、过敏性水肿外，均可使用该方法，治疗效果较好，并对患者没有损害。

肌内效贴，则是通过把贴布贴在皮肤上，给予局部肌肉肌腱软组织支持或者阻止过度收缩，缓解患者疼痛及不适症状；可以使肌体获得更好的支持，而不影响正常的关节和肌肉活动度，辅助患者和运动者恢复运动以及有更好的运动表现。该技术可以预防肌肉肌腱组织过度使用和牵拉，对于急性肿胀、骨科术后

的患者，可以提供长达24小时淋巴引流促进作用。也可以结合其他物理治疗方法一起使用，如冷疗、水疗、运动按摩和电刺激疗法等，适用于偏瘫、肩关节半脱位等卒中并发症、颈腰椎病、退行性关节炎、各类肌腱慢性损伤等骨科疾病及运动损伤，周围神经损伤后感觉、运动功能异常，抑制肌张力升高及纠正踝足内翻下垂等异常模式、头痛、产前后支持、乳腺癌术后淋巴引流等疾病。肌内效贴技术，可以说是治疗师的“第二双手”，这种技术神奇之处在于于肌内效贴本身不含药物，而是通过特别的摆位与贴扎技巧，以无药无针的方式对病患进行治疗，

从而达到治疗效果，该技术已逐渐成为康复医学科现代康复治疗技术之一。

张杰提醒，手法淋巴引流术及肌内效贴技术，需专业人员进行操作，切勿随意模仿，建议患者前往专业医院进行。

市中医医院康复科康复治疗师张杰、都超、孙磊，2017年在海南二附院康复科治疗师李为敏教授培训下，熟练掌握了手法淋巴引流术及肌内效贴技术，并对科室所有人员进行了多次集中培训。目前，市中医医院康复科，已在临床工作中逐步开展及应用手法淋巴引流术及肌内效贴技术，以帮助越来越多的患者重获健康。（孙晓梅 王蕊）