

厦港“古早味” 我们来守护

厦港街道多措并举保护和发展辖内老店

晨报记者 王晓萍 张玲玲

厦港片区是厦门的老城区,从美食到文化,丰富的历史底蕴让这片土地生机勃勃。然而,随着时代的发展,不少商家因各种原因退出了这片区域,如今的厦港“古早味”越来越淡,保护和发展成为厦港街道的重要工作之一。为此,街道多方面努力来守护。

【走访了解】

收集整理厦港老店故事

民以食为天。在厦港片区,面线糊、芋包、鱼丸、卤味……这些舌尖上的美食承载着几代老厦门人的味蕾记忆。为了保护这些“古早味”,厦港街道进行了一次走访,收集了13家经营年限达25年以上的店家资料,并详细了解了店家们创业和传承过程。原来,每家店都有一个经典的故事,如“乌糖沙茶面”,并不是面料里加了红糖,而是因为老板小名叫“乌糖”,因此而得名;又如,厦港真真卤味店,背后有一段动人的爱情故事。

这些美食背后的故事耐人寻味,但由于不少店家只重视经营,品牌效应淡化,此次资料收集为日后的发展奠定了基础。“我们会不定期组织商家一起开会,相互交流经营。”沙坡尾提升改造领导小组办公室副主任张世标说,辖区内有个别商家已经申请了厦门老字号认证,他们会请这些店家负责人向其他店家介绍申请经验和经营理念,共同促进和发展老店经营。

经过前期走访,街道了解到一些商家因租金高、客源少,存在经营困境。为了最大限度帮助商家解决问题,目前,厦港街道正在积极筹划成立“沙坡尾商家协会”,将该片区的商家联合起来,争取向上级部门申请减免租金或税收。

【大咖加盟】

美食达人传播美食文化

为了大力推广“古早味”美食,去年12月8日,厦港街道还组织开展了“舌尖上的乡

愁”活动,邀请美食大咖“海鲜大叔”助阵解说,带领一些美食达人在沙坡尾社区走透透。

他们先后走访了乌糖沙茶面、秀琴排档、厦港酒家等店家,“海鲜大叔”边走边介绍,为美食达人讲解背后故事。

活动结束后,厦港街道还特别为店家们设计了美食地图进行推广,食客可以“按图索骥”自行寻找,踏上美食之旅。

【代表献策】

建议卫生部门牵头整改

今年3月22日,为更好守护这些“老品牌”,保护好老厦门小吃文化,厦港街道邀请了10余名市、区人大代表帮忙出谋划策。街道工作人员带领代表们对多个店家进行了走访,使代表们更加直观地了解店家整体经营状态。

“针对老字号小吃的保护,建议卫生部门牵头塑造品牌,推动店家良性经营。”思明区人大常委会城建环资工委主任沈少坚说,他通过走访发现个别商家店面小,卫生环境还需提升,他建议由卫生部门牵头整改。

国家海洋局第三海洋研究所海洋放射性技术与环境安全评估实验室主任于涛也说了她的想法:“我担心在咖啡馆之类的‘洋派’店面冲击下,厦门特色小吃店会渐渐消失。我们应帮扶传统店家的小本生意,保护‘土著’文化。”于涛说,她希望市、区政府和街道能给予扶持,让这些老店能先在区里或街道认证“老字号”,或申请到专门的经费。

“房租贵、利润低等问题困扰着商家,虽然游客不少,但以体验式消费为主的经营模式购买力不足。”厦港街道党工委书记王一青也分析了店家经营不善的原因,她表示,街道也在想各种办法,保护这些厦门老文化,帮助店家申请老字号,争取相关政策扶持。街道还专门收集了解商家诉求,引导践行诚信经营公约,推动解决商家经营中出现的困难,加大对这些老店的宣传,传播厦港老字号文化。

S8403002



◎ 老店故事

住在附近的不少老厦门人习惯每天早上到亚海面线糊吃上一碗。

面线糊老店上了《舌尖3》

今年春节期间,央视热播节目《舌尖3》播出了位于厦港街道民族路177号的亚海面线糊,国际频道也进行了转播。老板黄双海突然成了“名人”,不少食客慕名而来,有的还要与他合影。

原来,去年9月,《舌尖》剧组突然联系到他,说要给他的店拍片子。剧组来了8个人,“长枪短炮”各种摄影器材全上阵,甚至还动用了无人机航拍。

“这不是我第一次上电视了。”黄双海说,早在2016年,上海的一档美食节目《二更》从网上得知了他的店,专门来到厦门拍摄了一期节目,《舌尖》剧组就是通过这档节目关注到他的。黄双海很快感受到了“网红效应”——春节后食客突然多了,营业额增长了40%。

食客的口碑就是最好的宣传。作为一间33年的老店,亚海面线糊一直在此经营,因为是自己家的老房子,黄双海楼上住宿,楼下经营,这样既节省了店租,也攒下了客流量。

黄双海最大的心愿是把这门手艺传承下去。已经成家立业的女儿答应他,将来会继承家业,这让他十分欣慰。

S8329023



“芋包嫂”走过了近百年的历程。

“芋包嫂”守护92年情怀

说起“芋包嫂”的故事,厦港人都能如数家珍。从挑扁担走街串巷售卖到店面经营,“芋包嫂”走过了近百年的历程。

三代“芋包嫂”味道代代传

1926年,李文忠的爷爷奶奶靠卖芋包养家糊口。爷爷走街串巷,奶奶则在家门口售卖,于是有了“芋包嫂”的称号。李文忠的母亲陈富娘传承了婆婆的手艺,被称为“第二代芋包嫂”。

金新街11号是李文忠的祖宅,也是“芋包嫂”的发源地。后来,由于成功大道拆迁,李文忠将店面迁到了大学路。4年前,李文忠从母亲

那接手了店面,成为“第三代芋包嫂”,“虽然店面迁移,但味道一直不变”。李文忠说,他要做有文化、有情怀的店。

坚持手工做 守护这份情

三代“芋包嫂”的传承,积攒了不少固定顾客。

“我最高兴的事就是看见家长带着孩子来吃芋包。”李文忠说,他希望下一代能够守住这份情怀,接手他的手艺,把芋包一直做下去。

尽管现在经营压力很大,每天要营业14个小时,但李文忠依然坚持纯手工做芋包,“我就是传承匠人精神,让厦门小吃文化继续发扬光大”。

S8403003