

核心提示

食品小作坊很“小”，很多小作坊的规模只有几个人甚至夫妻搭档；但小作坊又很“大”，散落于广大农村和城乡接合部的为数众多的小作坊承载着乡愁记忆，也是一方地域特色的延续传承，它们不但关系着人们的日常饮食，也关系着从业者的就业与增收。

如何让小作坊美食变得更安全，经营走向规范化？我省积极探索小作坊治理模式，将规范发展地方传统食品小作坊融入乡村振兴战略，并开展小作坊规范提升行动计划，先后完成晋江、沙县、福安、长泰、清流、南安、云霄、漳平等8个省级集中加工区试点建设。今年我省又实施“千企万坊”帮扶行动，通过开展食品小作坊解绑纾困帮扶系列活动，指导食品小作坊改善生产经营条件，逐步向产业化、规模化、企业化、品牌化发展。初步统计，目前全省已有200余家小作坊转型升级为食品生产企业，成为地方经济发展的生力军。

集中加工或就地升级 破解“小散乱”

凌晨4点半，清流县嵩溪镇元山村村民余叶根就来到清流豆腐皮小作坊集中加工区的车间，开始制作豆腐皮，一直干到下午两三点收工。夫妻俩一天可加工240~260斤黄豆，生产成品豆腐皮130斤左右，收购价按品质，每斤10.5~12元不等。

清流豆腐皮有800年的历史，加工过程要经过选豆、去皮、浸泡、磨浆、过滤、煮浆、熬皮、揭皮、熬浆、上浆、烘烤、摊晾等12道工序。而清流豆腐皮又以嵩溪镇最为出名，制作工艺是祖祖辈辈传承下来的，豆腐皮对村民而言，不仅是谋生手段，更是一种生活方式。

目前，已有10家小作坊入驻清流豆腐皮小作坊集中加工区。余叶根是第一批申请人入驻集中加工区的村民，以前他的作坊设在自家门口，一间简易水泥瓦棚房，架上6口大土锅，狭小的空间里，磨浆、制作、晾烤都在里面，夫妻俩都转不过身来，受条件限制，一天只能加工100斤黄豆。

近日记者来到他的工作间，在进入车间前要洗手消毒，换上干净的工作服，以保证车间内的环境卫生。标准化厂房是统一设计的，明亮整洁，墙和顶棚都用耐腐蚀铝塑板架设。

“每个月只要付1500元租金就行。哪里有问题，管理人员马上来解决，我啥事都不用操心，只要专心做豆腐皮，保证质量就行。”余叶根非常满意。

清流县以豆腐皮集中加工区标准厂房为示范，推动其他小作坊改造升级，不少是就地升级改造。

去年，嵩溪镇村民郭新良对自家的作坊进行了改造，设计成透明可视的观光式作坊，变身研学基地，不久前还接待了一批上海游客。

在郭新良的小作坊，记者看到工人正在制作豆腐皮，浓郁的豆香氤氲在空气中。工人麻利地将浆表上面的一层金黄色豆皮揭起，晾在竹竿上，待晾干后再放到熬好的浆里打个滚，随后迅速地放回竹竿上再晾，一根接着一根，有条不紊。特有的上浆工艺带来的筋道口感和香甜风味让清流豆腐皮在同类产品中脱颖而出。

郭新良的小作坊背后就是他的两幢小洋房。“2008年以前，我在福州建材厂打工，一个月工资3000元，一年剩不了多少钱。后来看到县里豆腐皮产业越做越大，就回到老家办起了豆腐皮加工小作坊，收入很不错，仅用7年时间就盖起了这两幢楼。”

“小作坊分散，交通不便，难以找寻，导致监管困难。多数为农民夫妻家庭式作坊，他们文化水平较低，食品安全意识淡薄，原料登记、进出货台账制度等方面落实存在困难。”清流县嵩溪镇市场监管所所长叶吉清说。

清流县委常委、副县长游前强介绍说，近年来，清流县以嵩溪镇豆腐皮小作坊集中加工区为试点，改变小作坊“小散乱”及卫生环境问题，引导小作坊转型升级，向规范化、集约化发展。集中加工区设有质量检测中心，对每日每批次生产的豆腐皮进行质量检测，同时在豆腐皮生产车间建



改造之后的南安“金淘阿兵哥”盐露豆干无尘生产车间



南安金淘盐露豆干年产值1亿多元，从业人数近3000名。

小作坊的进阶路

□本报记者 林智岚 文/图



清流县“九龙湖”规模化豆腐皮生产车间



“金淘阿兵哥”盐露豆干采用“非遗+文旅”的发展新模式，助力乡村振兴和旅游产业发展。



南安市金淘镇豆制品产业协会启用金淘盐露豆干形象标识和全新包装，对出厂产品统一赋码，每一盒豆干都有自己的“身份证”。

设可视化监测系统，促进小作坊规范经营。集中加工区的核心是“六统一”，即统一厂房标准、统一原料供应、统一技术指导、统一质量标准、统一品牌运营、统一产品销售。

组建合作社 扩规模、敢接单

20多年前，清流豆腐皮手工作坊产量并不高，一个家庭一天只能生产20多斤豆腐皮，仅限在周边地区销售。

2009年，嵩溪豆腐皮制作技艺被列入省级非物质文化遗产名录，清流豆腐皮开始供不应求。豆腐皮可以产业化生产吗？运用先进的生产设备会不会改变清流豆腐皮非物质文化遗产的内涵？

“我们将传统手工艺与先进的生产装备相结合，保质提量，让豆腐皮生产者敢接单、接大单，破解了豆腐皮的产量瓶颈。”获得“全国三八红旗手”“全国劳动模范”“全国优秀农民”等荣誉称号的清流县嵩溪爱珍豆腐皮专业合作社理事长兰爱珍对记者说。

嵩溪爱珍豆腐皮专业合作社是当地规模最大的豆腐皮专业合作社，共有169户社员，基本都是小作坊。作为非遗传承人，兰爱珍对清流豆腐皮的情感早已深入骨髓，“在保持传统工艺、保证质量的前提下，我们不断改进工艺，提高豆腐皮的生产效率”。

“把传统的单灶式4口圆铁锅，改造为8~10口锅炉蒸汽平台式不锈钢长锅，每天可以节省50~70元燃料成本。设备改进后，两个人一天可生产

豆腐皮约130斤，生产效率是传统的8倍。”兰爱珍乐呵呵地介绍，这种生产模式已经在全县推广使用。

传统的生产模式中，农户将生产的豆腐皮放在太阳下晒干，这难免会引来蚊虫。阴雨天，用烤箱来烤，若火候没有掌握好，常常会把豆腐皮烤焦或没有完全烤干。现在，用不锈钢打造的透明可视烤箱，可以控制温度与时间，使每张豆腐皮规格、色泽基本一致，质量可控。

“小作坊大民生，就业灵活，能够在乡村振兴方面发挥重要作用。”兰爱珍说，合作社每年开展技术提升培训，定期组织开展课堂理论培训、基地实操培训和入户关键点技能培训，每年培训人员超过400人次，培养豆腐皮加工能手320多人，形成徒弟带徒弟的循环传技模式。

如今，合作社社员覆盖了清流县的13个乡镇，合作社豆腐皮年销量从成立初期的170多吨增加到3700多吨，2022年销售额超过8097万元，合作社成员和所带动的生产户平均每户仅豆腐皮单项纯收入就达9.8万元。

今年，清流县出台豆腐皮工厂车间技改支持政策，推动九龙湖、七星岩、鑫牌这3家豆腐皮龙头企业建设“洁净、透明、统一联网”的工厂车间，这些车间计划于年内投用。

近日，记者来到福建九龙湖生物

科技有限公司，这里分为全自动生产车间和传统车间。旁边的二期厂房正在建设中，计划9月初投产。去年，“90后”的戴祖阳来到这里，正式成为“豆二代”。“目前，一天可消耗9吨黄豆，二期建好后产能可以翻一番。”戴祖阳说，“正是看到清流豆腐皮的市场前景，我才下决心从厦门回来帮助老爸创业。”

如今，清流县豆腐皮小作坊辐射带动全县5000多名农村劳动力创业就业，全县豆腐皮年产量近7000吨，实现产值1.3亿元。今年6月，清流县出台方案，规划至2025年，全县辖区内90%豆腐皮小作坊实现生产过程标准化，全产业链总产值超5亿元；至2030年，全产业链总产值超10亿元，成为全国豆腐皮标准输出地。

规范化标准化 破解消费信任危机

在观光通道观看无尘车间里的工人生产金淘盐露豆干，在文化长廊了解非遗历史，在小课堂学习非遗技艺，体验豆干制作、品尝豆制品……这是记者时隔一年后，再次来到南安市金淘镇黄兵兵的作坊所看到的一幕。

一年前，记者走进黄兵兵的旧作坊时，坊内蒸腾的热气扑面而来。当时，由于受场地的限制，水洗、浸泡、碾磨、过滤、滚浆、包制、压榨等十几道工序，

全部在一个40平方米左右的空间内完成，污水处理不理想。

2018年“金淘阿兵哥”盐露豆干获“福建名小吃”称号，老顾客都喜欢称呼黄兵兵为“阿兵哥”。“我们也想借助小作坊改造的东风进行升级，去年，在各级部门的指导下，我们选址建厂，现已升级为食品企业。新厂房今年6月投产，集生产、观光、体验于一体，产能是原来的15倍。”黄兵兵的儿子、第五代传承人黄顺益告诉记者，“我们采用‘非遗+文旅’的发展新模式，助力乡村振兴和旅游产业发展，实现‘1+1>2’的效果”。

传统的金淘盐露豆干制作工艺正在融入现代化的发展新模式，让“老味道”焕发新生机。

五颜六色的豆干，长达一个月的保质期、直播带货模式、每一块豆干都有自己的“身份证”……有着千年历史的泉州南安金淘镇盐露豆干，正在以全新的姿态走上百姓的餐桌。

“采用以镇区为中心，相对集中、分布生产的方式建设金淘盐露豆干小作坊集中加工区。形成资源共享、市场共建、品牌共创、集中管理的产业发展新格局。”南安市金淘镇党委书记黄俊加介绍，“金淘镇已建立起金淘盐露豆干地理标志证明商标的溯源防伪追溯系统，对集中加工区小作坊生产过程进行视频监控，对出厂产品统一赋码，让每一盒豆干都有自己的‘身份证’”。

在集中加工区金淘明记盐露豆干作坊内，工人正在对新鲜成品的豆干进行密封包装，每一盒都贴有防伪追溯二维码。记者用手机扫码，手机

小作坊关系着大民生。近年来，记者先后多次到南安、清流等地采访，看到了一个个小作坊旧貌换新颜的可喜变化——原先逼仄的生产加工环境变得敞亮，卫生环境大为改观，生产设备也“鸟枪换炮”……我省积极探索一条具有福建特色的小作坊治理模式，将规范发展地方传统食品小作坊融入乡村振兴战略，让小作坊得到提质升级。

从开展小作坊规范提升行动计划，到实施“千企万坊”帮扶行动，我省先后完成晋江、沙县等8个省级集中加工区试点建设，省级层面、设区市层面培育打造的小作坊示范点已接近500家。一批食品小作坊转型升级为食品生产企业甚至规模以上食品生产企业，食品小作坊逐步成为食品生产企业的孵化器，成为地方

记者手记

让小作坊治理“行稳致远”

□林智岚

经济发展的生力军。

从一个产品走向一个产业，这些可喜的变化，背后是管理方式的转变。各地积极探索“监管+服务”的模式，将食品小作坊的综合治理与实施乡村振兴、促进市场消费等战略有机结合，推动小作坊由“小散乱、脏乱差”向“小而精、名特优”转变。小作坊产业作用逐步凸显，已成为农产

品深加工、就业创业、脱贫致富的重要载体。

必须看到，小作坊的升级改造，还有很长的路要走。采访中，监管部门反映，目前，小作坊的法律界定仍然不清晰，各地只能结合历史和传统情况，并综合考虑加工场所面积、工艺流程、布局设计等，对小作坊进行认定，给如何科学监管和规范发展提出了难题。我省小作坊

产业基础弱，品牌创建力度不够，大部分还是区域品牌，还存在发展资金不足、人才不足、研发能力不足、创新水平有限等问题。

小作坊是我国食品产业发展的阶段性产物，要用新发展理念指导小作坊监管工作，坚持问题导向，举措要更加精准务实，切实解决好小作坊的问题。

当前，要结合我省监管实际，进一步明确小作坊功能定位和监管工作思路。建立全省小作坊名录库，实时归集小作坊基本信息、日常检查结果、行政处罚情况等，切实做到“底数清、情况明”。对现有小作坊监管制度体系进行梳理，从品牌、标准、名特优食品作坊、非遗保护、中华老字号等多维度，给予政策扶持和技术指导，推动食品小作坊从加工价值向品牌价值、文化价值的核心竞争力提升。

要引导小作坊相关行业协会、组织推进行业自律，鼓励和支持小作坊相关食品安全标准的研究和制定工作。发挥各级地方政府主导作用，强化小作坊属地监管，推进小作坊及食品相关产业转型升级，提高产业发展水平。

学思想 强党性 重实践 建新功
——党报记者调研行

穿透
扫一扫视频