

开版的话：

有人说,世间万物,唯有爱和美食不可辜负。在您的闲暇时光,带上亲朋好友,来一场舌尖上的美味,幸福的感觉便会在心底升腾。为了让大家吃出幸福、吃出健康、吃出文化,给广大吃货们搭建一个寻找美食的平台,《周口美食》专刊应运而生。

《周口美食》每半月出版一期,于周五刊出。本版设有《周口名店》《特色小吃》《大厨露一手》《饮食健康小常识》《订台热线》等栏目。欢迎各位热爱美食的朋友和商家,向我们推荐美食线索,也诚邀你们加入我们的美食品鉴团,深入挖掘、发扬光大周口饮食文化。我们相信,“舌尖上的周口”一定精彩纷呈,在唇齿间,在心间。

美食热线:13033918889

# 百年“憨蛋”的规矩



□记者 徐启峰 文/图

进入腊月,“憨蛋”餐饮的屠宰车间愈加繁忙,公司总经理李友下到车间,主刀宰牛解肉。春节临近,“憨蛋”餐饮的20多个加盟店对牛肉的需求猛增,迎来一年的黄金季节。

每天都有几头本地肉牛送来,李友要将它们圈养一天,不喂任何草料。“牛饿上一天,能排粪解毒,虽然会折点斤两,但这样牛肉才好吃。这是咱家立下的规矩,多少年来从不逾越。”李友说。

“憨蛋”是周口土生土长的餐饮老字号,其名号可追溯至清朝后期。坊间传闻,清同治五年(1866年),曾国藩剿捻至周家口,驻军期间,街头巡视路过一家清真牛肉店,“闻异香,乃入之,诸客满盈,竟无虚席。秤牛肉,沽老烧,啖之大悦。”店主名为李铭远,精明强干,但店内食客却多称其为“憨蛋”。曾公好奇问之,一老翁笑道:“商人重利,但铭远开店,求利仅为一文而已,足斤满秤,言不二价,数十年来都没改变,他不是‘憨蛋’谁是?”适逢动乱,礼崩乐坏,曾公心有所感:“古之君子也,适为憨蛋乎?”遂为店家题“憨蛋”两字,以示表彰。“憨蛋”店名由此得之。

这个故事,野史也好,趣闻也罢,昭示着“憨蛋”立店百年的成功之道:货真价实,童叟无欺。

其后100多年的时光里,“憨蛋”牛肉于今发扬光大。第八代传人李友,研创出新品——“憨蛋带皮牛肉”,精选不到两年的黄牛肉,萃集27味香料,历经19道工序,“香而不腻、筋道易嚼”,风行三川,食者云集。

位于中心城区建设大道上的“憨蛋烩面”馆是李友打理的饭店。每天午饭、晚饭时间,顾客盈门,翻台率极高。很多人都会点上一份招牌菜“憨蛋带皮牛肉”,其肉色泽鲜亮,香味浓郁、软烂不柴,一层牛皮如黄玉覆身,筋道适口、弹性十足,回味无穷。

“憨蛋”声名远扬,近几年,开了20多家加盟店。“憨蛋”餐饮的核心竞争力

在于食材,尤其是肉制品,为了保障其品质,李友成立了憨蛋餐饮有限公司,建起了“憨蛋车间”,从屠宰到加工、配送,以标准化操作,为各加盟店供应原料。经过不断研发,“憨蛋车间”供应的品种逐渐丰富,从生、熟牛肉到饺子馅、烩面坯,质量稳定的食材供给,让“憨蛋”旗下各店都有不错的口碑,实现了创业者的共同富裕。

业务量猛增,“憨蛋”对肉制品的质量管理更加严苛。好食材才能做出好食物,这是“憨蛋”一以贯之的准则。李友介绍,“憨蛋”牛肉的招牌历经百余年而不倒,有些规矩是必须遵守的:第一,必须是活牛屠宰,病死牛一概不收;第二,活牛必须饿上一天排毒后,才能屠宰加工;第三,生肉不注水,熟肉严格按照配方腌制、烹煮,不少一味料、不欠一道工。

曾经有人找到李友,推销来路不明的牛肉,价格低到近乎白送,也有一些企业建议他用价格低廉的冷冻进口肉制作熟食,利润空间大,但都被李友一一回绝。还有一些业内“高人”指点李友,用某某食用化工原料,一斤生牛肉能煮出一斤半熟肉乃至更多。而古法制肉,一斤生肉大约只能出六七两熟肉,李友毅然选择拒绝。他说:“材贵尚有余利,店小足以谋生,‘憨蛋’要做百年老字号,不能自砸招牌。”

诚哉斯言!不欺世罔俗,方得长久,这样的道理谁懂,但是能够坚守初心,不为利益蒙蔽心智者何其少也!李友的做法,颇有其祖“憨蛋”之风。

民以食为天,食以安为先。“憨蛋车间”不大,却规章制度齐全,自检设备一应俱全,每批次的食材李友都要亲自检测,合格才能配送,不合格的就地销毁。这算是新时代里“憨蛋”设立的另一个规矩吧。

“我正在为‘憨蛋’申请‘周口老字号’。”李友说,“周口清真美食源远流长,希望在我们这一代餐饮人共同努力下,恪守信誉,推陈出新,为发扬光大周口美食奉献应有之力。”

## 金国民胡辣汤助力抗疫 核酸检测点 送去暖心汤

□记者 李兵 徐启峰

本报讯 1月10日早上,川汇区人和办事处十多个核酸检测点的工作人员都收到一份暖心礼物——金国民胡辣汤为他们送去的早点。

当下,我市进一步加强疫情防控,1月10日,中心城区开展新一轮全员核酸检测,医务人员奔赴各个社区,冒着严寒为居民免费检测核酸,非常辛苦。

1月9日下午,金国民胡辣汤“少掌门”金聪得知全员核酸检测的消息后,积极联系川汇区城管局,

携手为人和办事处的核酸检测点送去爱心早餐。

10日早上,位于文昌大道的金国民胡辣汤比往常更早开始了备餐,熬汤、煮包子……7时许,金聪与川汇区城管队拉上早点,分赴十多个检测点,免费向工作人员发放。

在佳利地产小广场核酸检测点,接到热气腾腾的早餐后,医务人员与社区工作人员纷纷竖起大拇指:“金国民胡辣汤,真中!”

当天,金国民胡辣汤共送出早餐约200份。②16

## 小酒坊里飘来人间烟火气

□记者 李兵

随着时代的变迁,那些氤氲着酒香的酿酒作坊越来越少了。流水线取代了传统酿酒工艺,大工厂取代了小作坊,也让人们很难再品到那些记忆中的味道。

但是,总有人在坚守。田金领就是一位对传统工艺有着独特情怀的人。出生成长于酿酒世家的田金领,曾经在云南开办酒厂,事业很成功,挣了不少钱。但最终还是心心念念传统工艺,选择回到周口重操旧业。去年年初,他选择在颍河岸边的孙嘴村开办了田家酒坊。

田家酒坊酿酒用的是净化处理后的颍河水,保证了周口风味,满足了本地人对这方水土的先天依恋。高粱、豌豆、小麦、稻谷等上好纯粮的淘洗、浸泡、蒸煮过程,也让整个作坊充满了人间烟火气。

“炮制程序虽繁必不

敢省人工,品味虽贵必不敢减物力”,这是中药生产所坚守的初心。事实上,田金领也坚守着这样的酿酒初心。蒸煮、摊凉、投曲、发酵、蒸酒,整个过程需要近1个月的时间才能出酒。虽然酿酒工艺大同小异,但不同的酿酒师傅却有着各自的“核心技术”。火候的把握、五谷的配比、发酵的温湿度、酒曲的用量等等,细微的差别最终反应在酒的口感上。

田家酒坊一年的产能也就二三十吨。事实上,产能的限制也是小作坊和生产线区别。纯人工传统酿造,产能就必定要受人力的限制。但是纯人工酿造可以“心随我动”地赋予酒更多独特风味和本地文化内涵,这是大生产线不可比拟的。“我们会尽可能地为周口人多酿好酒。但是,产量服从质量是我的基本原则。”田金领告诉记者。②5