

川汇区城管冒雨整治市容环境

本报讯（记者 李瑞才）7月5日晚，川汇区城管局组织执法人员，冒雨对工农路、汉阳路等路段的夜市烧烤摊点进行巡查，发现6家烧烤摊点存在侥幸心理，违规搭建伸缩棚，5家烧烤商户使用炭槽烧烤，执法人员要求这11家经营商户立即进行整改，使用油烟净化装置、入室进店经营。

7月6日，汉阳路一商户为扩大经

营面积，招揽顾客，搭建简易棚，将屋内的商品摆到了人行道经营，七一路黄金桥门口、黄河路与富民路交叉口，一些流动商贩将经营物品摆到人行道甚至是盲道上进行经营，严重影响市容环境。执法人员对商户进行了批评教育，责令其立即整改，由于部分商户经营物品众多，雨中收摊不便，城管队员纷纷冒雨帮助经营户收拾占

道物品。看到浑身湿透的城管队员，商户被城管队员恪尽职守的工作态度和文明执法的工作作风深深感动，坦言：“昨晚下大雨，本来觉得很‘安全’，没想到下这么大雨也有人执法，以后一定配合城市管理工作，规范经营。”

据了解，近日多雨的天气给城市管理

工作增添了难度，为确保市容秩序整洁有序，防止露天油烟烧烤出现反弹，川汇区城管执法人员连日来顶风冒雨，持续对辖区内的出店占道经营、乱扯乱挂等各类市容乱象进行管控，劝离占道经营流动摊贩，劝导商户限期整改，自行拆除违规搭建的临时构筑物，深入推进中心城区集中整治环境卫生和出店经营工作。

“中原文化大舞台”——越调《收姜维》唱醉戏迷

本报讯（记者 窦娜）7月7日晚，由河南省越调艺术保护传承中心演绎的传统大戏《收姜维》在申凤梅艺术中心上演，这部韵味醇厚

的越调老戏令我市广大观众过足了瘾。《收姜维》是越调的代表性剧目，讲述了三国时，诸葛亮北伐天水关受到魏将姜维的阻挡，在得知姜维是名智勇兼备、忠孝双全的贤将良才后，爱才心切的诸葛亮决心收服姜维。诸葛亮巧施计谋将姜维困于凤鸣山下，并晓以大势，耐心说服，终使姜维归降蜀汉。

当晚，记者在现场看到，申凤梅艺

术中心内座无虚席，虽然演出于19:40开始，但演出中仍有不少戏迷陆续赶来，走廊上站满了观众。申派越调第三代传人、国家一级演员申小梅的亲传弟子赵艳琳饰演的诸葛亮，行腔流畅高亢，对人物的处境和心理变化把握细致，剧中精彩唱段“四千岁你莫要羞愧难当”“说什么打了败仗脸无有光”等，如行云流水，一气呵成，不时赢得观众的叫好。

“真过瘾！我就喜欢听戏，尤其是越调，这可比在电视上听着过瘾多了。”演出结束后，家住申凤梅艺术中心附近的石大爷说。



在今年暑期“三下乡”社会实践活动中，周口职业技术学院组织支教服务团，来到淮阳县文改委对口帮扶点白楼镇卢关村，在村小学开展以“亲情陪伴、学业辅导”为主题的支教服务。图为该院支教大学生在给村小学学生上课。 记者 王映 摄

按比例安排残疾人就业年审今日开始

本报讯（记者 马月红）记者日前从市残联了解到，2016年度按比例安排残疾人就业年审7月10日开始。全市各级党政机关、社会团体、事业单位，中央、省属驻周事业单位、民办非企业单位，各类企业（含私人企业、外商投资企业和港、澳、台商投资企业）及其他经济组织快去周口市残疾人就业服务中心年审。8月15日前未审核者，视为未安排残疾人就业，将由地税部门足额核定残疾人就业保障金。

年审需提交的材料是：1.在岗残疾

职工第二代《残疾人证》或《伤残军人证》（1-8级）原件和复印件；2.单位安排残疾人就业文件或



人物名片
胡素花，女，1968年出生，西华县逍遥镇胡记胡辣汤第19代传人，河南京遥食品有限公司总经理，先后荣获周口市三八红旗手、周口市十大杰出创业青年、河南省著名女企业家、中国中部崛起最具影响力人物等荣誉称号。在胡素花的带领下，京遥胡辣汤开创了胡辣汤行业生产的工业化之路，制定了工业化生产的产业标准。2011年8月在西华县产业集聚区投资建设第二生产基地，占地面积120亩，全部实现自动化操作，是胡辣汤行业第一家实现自动化生产的现代化企业。

冬日的早晨，逍遥镇街头一处胡辣汤小馆里冒着白腾腾的水蒸气。有人搓着手走进来，要上一大碗胡辣汤，从口腔到食道，一股热流经过，胡椒的热力让手脚都暖起来，所有的神经此时也都完全清醒。

这是长存于胡素花记忆深处的片断。父母有门好手艺，走街串巷卖胡辣汤，胡素花耳濡目染，小小年纪就掌握了不少“核心技术”。

上世纪90年代初，市场经济萌动，民众创业激情迸发。胡素花跟父亲学艺后，每天在家里做胡辣汤，然后挑到镇上沿街叫卖。时间长了，胡素花的胡辣汤在镇上出了名，每天早上很多人早早地就

在她卖汤的地方等候，胡素花一到，一挑子胡辣汤很快就被抢购一空。胡素花意识到，要想把生意做大，还是得开店经营，担挑子做生意，无论如何都成不了大气候。1995年6月，胡素花拿出几年的积蓄，在镇上的主街上租了两大间门面房，正式卖胡辣汤，当天就进账300多元。

要想让更多的人到店里来喝汤，必须不断改进烧汤的技术，如果胡辣汤是一个味道，人们总会喝腻的，因此必须要在汤料上狠下工夫。胡素花特意去书店买回一些烹饪方面的书，学习各种各样汤的做法，经过不懈的努力，胡素花的烧汤技术提高了一大步。原本单一口味的汤发展成了好几种口味：适合老人喝的羊肉胡辣汤、适合年轻人喝的牛肉及味浓的胡辣汤、适合儿童喝的味道淡一点的胡辣汤……

随着品种的翻新，胡素花的汤店吸引了越来越多的顾客。生意越来越好，胡素花决定开第二家分店。新店开业的那

一碗胡辣汤闯天下——记胡素花和她的京遥食品公司

记者 吴继峰 马四新 文/图



图为河南京遥食品有限公司总经理胡素花

一天，胡素花做了6锅不同口味的汤，免费让顾客品尝，顾客们个个赞不绝口。没过多久，第二家店也出现了顾客盈门的火爆景象，每天的客流量达到上千人，营业额最高的一天竟达2000元。这时，胡素花想招聘一批员工，同时多开几家分店。在和家人商量之后，胡素花招了几名下岗工人，第三家、第四家店开业了。2000年，胡素花的固定资产达到了两百万元。

可就在这个时候，新的问题出现了：因为调料的紧缺，耽误了很多生意。胡素花开始考虑自己做胡辣汤调料，这样一

来既能省钱，还可以把自己做的调料卖给别人，增加收入。

胡素花开始苦心研制调料，因为很多调料都是中草药做成的，很难掌握下料的比例，为此她特地查阅了大量书籍，做了上千次试验，还请了当地有名的老中医出主意想办法。经历了很多次失败之后，胡素花终于研制出了几种胡辣汤的调料，她将这些调料送到卫生质检部门鉴定，得到认可后，又把这些汤料送到镇上每一家烧汤的店里，让他们免费试用。同时，在自己的店里也开始使用这些汤料，很多顾客都反映汤的味道变得更

好了。

胡素花将自己研制的汤料卖给她的小店后，很快发现别的店做出的胡辣汤味道与她所做的没有什么区别，很多小店的生意也因此慢慢好了起来，这不是给自己培养竞争对手吗？胡素花意识到，自己必须在烧汤和制作调料之间作出选择。经过反复权衡，胡素花决定关掉汤店，专门在家中研制调料。她拿出了所有积蓄，全部用来购买做调料的原料。

正当胡素花准备放手大干一场的时候，一间仓库突然失火，价值几十万元的原料顷刻间化为灰烬，胡素花几乎崩溃

了。她吃不喝整整睡了两天后，决定从头干起。在亲友的帮助下，她凑了几万元钱，把村里的几间旧房子租下来做生产调料的厂房。制作调料必须要用色香味纯正的花椒和胡椒，为了节约开支，胡素花亲自跑到花椒的产地去收购货真价廉的原料。胡素花潜心研究，一段时间后，她又研制出了几种新的调料。这些调料一经投放市场，销量特别好，很快供不应求。

2003年4月，胡素花在第一代产品的基础上研制出了第二代调味品。第二代产品上市后，胡素花去有关部门为两代产品申请了专利，并注册了商标“逍遥牌”胡辣汤。这两代产品加起来有20多种，销往全国各个省市，河南全省的副食批发点和超市几乎被“逍遥牌”胡辣汤调料全部覆盖……

2005年7月，胡素花的资产就像滚雪球一样发展到近千万元。胡素花没有满足，她在第二代产品的基础上研制出了第三代产品，申请注册了“京遥牌”胡辣汤专利。第三代产品包含普通羊肉、普通牛肉、麻辣牛肉、麻辣羊肉、十六香调味、麻辣鲜和五香八大味等十几个汤料品种。加上第一代和第二代产品，共计30多个品种。许多厂家纷纷上门订货，也有许多代理商要求加盟。有个香港客商多次来到逍遥镇进行考察，想把“京遥牌”胡辣汤引进香港市场。

如今，中原名小吃“京遥牌”胡辣汤在河南、湖北、山东、辽宁、陕西、甘肃等省设有60多家连锁店，产品销往世界上近10个国家。

随着市场需求量的不断增大，原有的工厂和生产线已经不能满足要求。2005年10月，胡素花和丈夫丁泽伟决定重建厂区，扩大生产线。在当地有关部门和领导的大力支持下，胡素花在郑州市管城区工业开发区征地2000平方米，投资400多万元，建立了新厂房和现代化生产线，产品向着“健康、绿色、环保”方向发展。2006年5月，厂房建好，设备

安装就绪，7月20日正式投入使用。

2011年8月，京遥食品公司在西华县产业集聚区建设第二生产基地，该基地占地120亩，建筑面积23000平方米，固定资产投资1987万元，掀开了公司发展新篇章。2013年至2016年，公司销量稳定增长，销量连续4年增长，市场占有率达40%。

胡素花从逍遥镇走出去，奋勇打拼多年之后，小有成就的她再次回到故乡创业。家乡各级党委和政府也给了她很多支持。2013年，在企业面临资金压力的时候，县人社部门为其提供了一笔35万元两年期无息贷款。也是这一年，县委改委为她的企业申请到160万元技改扶持资金，大幅度地提高了企业现代化生产的自动化程度。

“双汇的老总万隆创业的时候，已经50多岁了，我要以他为榜样，在创业路上永不停歇地努力下去。下一步，我计划进入胡辣汤标准化餐饮连锁店行业，让恒定的好口味鲜汤走进千家万户。如果顺利，今年下半年，第一批实体店就将开业。”谈到未来的创业计划，胡素花依然很有激情。

采访札记

胡辣汤之于周口人，无异于拉面之于兰州人。呼呼啦啦地喝汤，早已成为我们必须有的酣畅、心向往之享受。而胡素花对传统饮食的坚守，对她自己而言是创业的平台，对社会而言则是乡土饮食文化的传承，是浓郁乡愁的延续。

胡素花的学历不高，但她却很懂经营之道。最初的胡辣汤料，她不敢取名“胡辣汤料”，而是取名“五香粉”以调料之名出售。此后，销量稳定了，市场接受了，才从原来的基础上加入盐、味精、淀粉、脱水蔬菜，正式更名“胡辣汤料”。

天道酬勤。这是个很俗套的诤儿。但