

周口餐饮报道之一

繁华背后的风云变局

□记者 梁照曾 文/图

周口餐饮的红火消费声势和多样化的名吃风情，在河南省是出了名的。从被官方命名的汉阳路“美食一条街”到大十字街、工农路的地摊铺，还有文明路的小吃馆、邦杰路的特色饭店等等，可谓是吃的风情成为周口特色风貌之一，繁华无边，让人神往。

于是，餐饮业，这个事关老百姓吃喝拉撒、喜怒哀乐的消费舞台，一致被认为是一个大有赚头的行业，是一个朝阳行业。餐饮业门槛低，只要辛勤地做，大把地流汗，不说能一夜暴富，也能多收三五斗“银子”，出人头地。于是，很多带着理想的“淘金人”，来这个行业涉水淘金。

而在这个变幻无常的梦想舞台，淘金者或收获颇丰、或落荒而去、或紧巴过日子。于是，餐饮业的这池水，深浅难测，让人惊魂，其变局也就纷呈，周口餐饮在变局中发展……

路子虽创新却不断折翅

几天前，位于汉阳南路的“老北京豆腐坊”关门数月之后，被人撕去贴在门上的写着“转让”两字的白纸片，重新打开门窗，透光透气。

店内尽管装修豪华，但是凌乱不堪，阴暗的光线下，霉变的气味扑面而来，让人直观地感觉到，她的老主人很少光顾。眼下，接下她的是一个有着教书背景的文弱书生，一个叫小许的年轻人。他盘下此店准备干火锅生意，秋冬是火锅生意最旺的季节。

据记者了解，“老北京豆腐坊”未关门之前，从其定位来说，以制作豆腐美食为主，很符合时下“养生+特色名吃”的消费风尚，是周口很有特色的品牌小吃店。但是，她只开业一年多，就匆匆关门、暗淡退场了，很让人困惑。

据说，她的老主人是几位新手。他们去外地旅游，巧遇此名吃，感觉很有市场，加盟引来周口，一图食赢天下。“老北京豆腐坊”关门后，还拖欠一些进货商的钱未给，其景甚为凄凉。

此外，具有相同宿命的还有“黑白厨房”、“串吧”、“一品天下美食城”等。五六年前，位于文明路的“黑白厨房”是这条餐饮街的标志性饭店，并且开启了西式快餐与中式高端店相结合的消费模式，曾是周口白领阶层心仪一时的美食店，红红火火好几年，关门时也很突然，让人心痛。

而位于育新商业街的“串吧”，是由几位有着不同背景的年轻人合资经营的，遗憾的是，他们没有餐饮业经验。不过，他们将麻辣串地摊式的消费形式革新成了中端店式的消费样品。从理论上讲，这种形式是不错的探索，但是，开业不足半年便关门。

去年，位于荷花市场北门的“一

品天下美食城”，可谓占尽天时地利人和的优势，处于市中心黄金地带，人气又旺，小吃也丰富，而其独特的经营形式，也开启了餐饮业的一个洞天，即以招商形式，招集名吃，实行统一管理，只是从营业额中抽取一份费用，作为房租等开支外，经营者仅从中收取零星利润，可以说其经营管理者 and 商户们之间推行的是“盈亏”同担的风险经营理念，其经营可圈可点。

据记者了解，“一品天下美食城”的经营者也是餐饮新手，尽管理念颇新，但是却难以将这种探索进行下来，于去年底宣布退出餐饮界。而此处现在已经改为经营服装和IT、手机的商场，并且经营得红红火火。而让人惊讶的是，今年开业的几家声势浩大的大排档，也都采取“一品天下美食城”的经营模式，且都经营得有声有色。

变局中不断洗牌的周口餐饮业

“餐饮业的水，看似浅，其实很深，让人捉摸不透。”昨天，曾在周口美食餐饮一条街闯荡多年的一位厨师和记者聊起餐饮经营时，难以掩盖笼罩在心头的困惑。

周口人喜爱吃什么？他们挑剔的胃口为什么那么刁？什么样的美食才是他们心中的最爱？什么样的饭店才符合他们的情调……一长串的问题，成为众多饭店经营者日思夜虑、待以解开的心结。

“我感觉，餐饮业像有一双无形的手，在我们头上挥舞，刺激着我们的神经，掀起一阵阵的洗牌声，该出局时，显得那么无助……”一位曾经跌了跟头的饭店老板如此说。

此前的10年中，市区汉阳路、文明路、工农路、黄河路、邦杰路、五一路是周口公认的繁华餐饮街道，汇聚着周口80%的饭店。而汉阳路又是公认的快速崛起的周口主要的餐饮街，是政府挂牌的餐饮样板街。但是现在，这种格局不仅正在改变，而且作为政府设立的餐饮样板街的汉阳路在餐饮界头把交椅的位置也正在动摇中。

汉阳路是周口近10年内餐饮发展的见证者，在最初的烩面馆、涮锅馆、中菜馆中，这里有最有名气“大胖涮锅”。此后，伴随“大胖涮锅”的退出，火锅兴起，与之同时，几乎是各色菜品的饭店也“花”落汉阳路，奠定了她今天的餐饮位置。

但是，近几年，那里的餐饮几乎每年都在洗牌，“小天鹅火锅”折翅，郑州的“萧记烩面”落户又退出，凸显中原菜品风格的“豫皖情”被红豆餐饮改为其连锁形式的好地道快餐等等。现在，汉阳路的餐饮主题风格非常鲜明：火锅、海鲜、信阳菜。

文明路餐饮经过几年的繁华，现在正在萎缩，过去从七一路到交通路之间，两边几乎都是小吃店，而且很有特色，现在已经减少一半多，



“老北京老豆腐坊”易主将变身火锅店



“一品天下美食城”变成手机、服装城后，生意红火



经营守旧、设施和卫生差、饭菜无特色的六一路小吃街很难变身

多改为美容店、烟酒铺等，不伦不类，而且客流明显不如过去。

工农路是一条大排档街，尽管有特色店落户，但至今仍延续着大排档风格。邦杰路、黄河路的餐饮，变来变去，自己无法认清自己，没有特色。

而值得关注的新崛起的光荣路，伴随着大片商品楼的崛起，意味着这里将成为人口密集地，又是一

个巨大的消费市场，吸引着餐饮界老板们的目光，除前期落户五六家饭店外，又有4家火锅店同时正装修进驻。

而记者注意到，由于光荣路上已开业的几家饭店的菜品没有多少新意，如果不思革新，前途很难看好。另外，几家火锅店能否味道独特，也不可知。所以，光荣路上的餐饮业前途也不可捉摸。

气。为了让顾客吃上正宗、纯正的信阳佳肴，信阳私房菜专门备专用水车，从200公里外的信阳拉来地道的信阳水为酒店专用。所以，该饭店的水不仅好喝，而且菜肴更好吃。

信阳菜作为豫菜的一种，按口味分酱香、清淡、原味和辣味，是很别致的，以炖菜、焖菜为特色，多佐以山野菜、菌类，做出的菜原汁原味，极有营养，又养生。其招牌菜有野生甲鱼培面、南湾鱼系列等，加上鸡、鱼等也是从信阳运来的，所以很受欢迎。

于是，这种用真情、热情、乡情培育出的美食，自然让人难舍难忘。信阳私房菜美食诱人，情结动人，鱼水之情感人。

(梁照曾)

什么是食品中“隐藏的宝贝”？



联合国教科文组织将2008年定为马铃薯年，并称马铃薯为“隐藏的宝贝”。最新《中国居民膳食指南》明确宣布，每人每天要进食谷类、薯类及杂豆250克至400克。可惜，被我国北方人称为“土豆”，南方人叫作“洋山芋”的马铃薯还没有真正进入我们的主食。马铃薯到底有什么营养、有什么促进健康的功能呢？

在美国马铃薯协会举办的2008年马铃薯营养研讨会上，《中国居民膳食指南》专家委员会成员、中国营养学会荣誉理事赵法岱教授说，很多人以为马铃薯淀粉含量高，吃后会导致发胖。其实这是误区，大家有必要重新认识马铃薯。马铃薯能帮你控制体重、控制血压，马铃薯能当蔬菜又可以做主食，理应成为大众餐桌的主角。

马铃薯在中国人餐桌上的地位仍然低下，许多人不知道马铃薯所含碳水化合物不比谷物高，不知道马铃薯富含维生素和矿物质。赵法岱介绍，一个中等大的马铃薯约148克，其卡路里仅为等重量大米的21%，水分却是等重量大米的6倍。因富含膳食纤维，柑橘、爆米花、全麦产品、小扁豆、马铃薯相比，饱腹感指数分别是202、154、151、133、323。马铃薯的膳食纤维有助于减少胆固醇合成，降低餐后血糖升高幅度，减少胆石症和便秘。据美国食品药品监督管理局报告，在美国畅销的20种蔬菜水果中，马铃薯钾含量最高，可能降低患高血压和中风的危险；每100克马铃薯含维生素C27毫克，与菠菜相近，高于西红柿，而维生素C能够抗氧化、维护免疫功能。

近20年来，我国居民薯类摄入量明显下降，城乡居民平均每人每日薯类摄入量1982年为179.9克，2002年下降到49.1克。赵法岱说，美国膳食指南推荐，每天吃2至4份马铃薯，我国新膳食指南推荐成人增加薯类摄入，每周吃5次左右，每次摄入50克至100克。(人民网)

吃豆芽比吃豆子更好吸收钙锌铁

中医认为，“五色入五脏”，各种豆子对人的脏腑健康很有好处。营养师则提醒，可根据身体选择不同的豆子进补，而吃豆芽可以避免豆类中的植酸影响微量元素的吸收。

营养师指出，红豆可补心、利尿，能解酒、解毒，对心脏病、肾病、水肿有一定疗效。红豆还有较多的膳食纤维，有良好的润肠通便、降血压、降血脂、调节血糖、抗癌、减肥作用。绿豆味甘性凉，有清热解毒作用，能帮助人体排泄毒素，可降低胆固醇、保肝、抗过敏。黄豆可补脾，促进新陈代谢，对泻痢、腹胀等病症有辅助食疗作用，是高血压、冠心病、动脉硬化、肥胖、糖尿病等患者的理想食品，还有助于延缓衰老。白芸豆含有皂苷和多种球蛋白等，能提高人体免疫能力、预防呼吸道疾病。黑豆能促进肾脏排出毒素，有很强的补肾养肾、活血润肤作用。

另外，豆类虽然十分有益，但其中还含有大量植酸，会影响铁、锌等微量元素的吸收。而将豆子制成豆芽，不仅植酸含量会大为降低，还可以大大提高铁、锌、钙的吸收率，使五脏得到更好的补益。

(《信息时报》)

400 里程的信阳水烹出周口美食

——探访信阳私房菜

“周口哪个饭店做的佳肴既有独特的乡情气息又色香味俱佳？”“信阳私房菜！”当你在街头打听符合自己口味的饭店时，有人总忍不住，一股脑儿地告诉你，并且还热情地给你指路。

当一家饭店烹制的佳肴留下如此好的口碑，而且很多顾客一品尝后，竟成铁杆食客，也就意味着这家饭店真的很出色。谁都知道咱百

姓的口味是很刁的，再好的美味，三顾之后，也就口味淡了。

信阳私房菜正创造着美食界的奇迹，其奇有三：“人、水、情”。正如其店面题名的“信阳人、信阳水、信阳情”，三者统一，成烹饪精湛之境界。

自从文明路的信阳私房菜老店从2007年开业以来，到近两年一口气在周口美食一条街(汉阳路)又连开两店，所有厨师都是信阳人，所以

也就烹制一手纯正的信阳私房菜。技别于人，风味别于人，食客爱之，饭店也就红火。

来到信阳私房菜，服务员给你沏茶，一杯清澈的开水泡上绿茶，瞬间，水色碧绿，清香扑鼻，甜香透舌，爽口之极。泡茶，讲究水。平庸之水，泡不出好茶。信阳私房菜调理出如此好茶，全赖好水。其泡茶、烹饪之水皆来自信阳。信阳的山泉水在全省有名