

周口餐饮报道之三

餐饮发展向左? 向右?

□记者 梁照曾



近日，市区育新路和工农路交叉口的一家颇有特色的饭店悄然关门，退出该段餐饮圈的竞争，而相邻一家新饭店同时又高调开业。两家饭店的一进一退搅得该处餐饮风生水起，引发不少迷茫的眼光来审视周口餐饮发展何去何从？

据调查，退出的这家饭店的业主是一位在餐饮界打拼多年的人士。而此次退出，或许是对其发展步伐的一次调整。平心而论，这家饭店的菜品颇有个性，然而其保守型的传统经营风格，从市场经济的运行角度来说是不可取的，这是周口多数中小型饭店发展中存在的共性，也是值得突破的发展瓶颈和致命的弱点之一，曾引起本报的注意（详见周口餐饮系列之二）。

在当今资讯年代，酒香还怕巷子深，何况具有公共消费性质的饭店呢？没有吆喝声，业难建，店难立，这是商界公认的事实。

多少年来，周口餐饮业的发展是以一座座饭店的兴起和消隐为渐进符号的。其实，其态势是以菜系文化和饮食风尚的流变为轴心发展变化的，大众喜欢什么饮食风尚、社会倡导什么饮食习俗，贴近这种消费的饭店也就跟着火一把，“流行消费”成为餐饮业的软竞争力，也是致命的竞争力。

这种消费哲学，像一把无形的手，搅得周口餐饮界涛起浪涌。

“信阳派”崛起 豫菜风头正盛 一个月前，一家名为“信阳老

区茶乡炖菜”的不起眼的饭馆在七一东路开张，菜品不复杂，一派独尊，力推4个信阳风味的炖菜。店主信心十足，靠4个菜拼天下。

这种气魄，无疑和眼下周口餐饮界的风向有关。

今年，吃饭流行“信阳市”，信阳菜在周口餐饮市场大行其道。

这种流行的色彩，从饭店上市的热度情况可窥出一二。且不说县域餐饮，纵观市区餐饮市场，被誉为“周口美食一条街”的汉阳路，以“信阳”为招牌的饭店有四五家，生意都不错，成为美食街最为抢眼的一道风景。

“信阳私房菜”是信阳菜的领军角色。这家饭店以“信阳水、信阳菜、信阳情”为三大招牌，在餐饮市场力推“信阳市”。

几年前，这家不起眼的小饭店在文明南路盘出第一个招牌老店，之后，以其扎实的菜品，赢得市场赞誉，此后才开始悄悄扩张，进军汉阳路，又连开两个招牌店，引发了餐饮市场的震动。

按说，在周口餐饮市场，信阳菜并不是新菜种，其作为豫菜的一个分支，已经存在很多年，而且很多饭店都把此菜系作为保留菜品，只是混在众多的菜系中，“声音”并不“响亮”。然而，为何现在能够一枝独秀，并秀出市场呢？

这和近年的消费风向有关。在民国富强的背景下，人们的餐桌也发生了变化，先是大鱼大肉成了餐桌上的主打菜，吃大鱼大肉吃出富

贵病之后，人们开始反思，不仅寻找养生饭菜，而且还质疑做成饭食的各种原料的安全性。

所以，近年，很多有眼光的饭店开始围绕养生菜做文章。他们一方面倾力引进和研制菜品，一方面将之作为招牌菜大力推介，来吸引客户。在这种背景下，注重源头安全的绿色食品也就成为社会的一种需求和消费倾向。

距周口400公里之远的信阳，处于南北气候和饮食风格分界处的地方，古朴偏远的乡村特性也就赋予了其太多的天然的品性。他山之石，可以攻玉。于是，在周口有眼光的餐饮人士的重力打造和推介下，信阳菜也就在周口迅速蹿红。

“信阳派”的崛起，也就意味着豫菜的转盛。因为豫菜，不仅口味适合河南人的习惯，而且其菜料来源的安全性也有保障。所以，各种风情的豫菜正成为饭店的卖点。

群雄纷争，餐饮发展多元化 从2007年开始，河南以官民互动的形式开展了多次振兴豫菜的活动，为豫菜的发展优化环境，同时又希望培育出有个性文化特色的餐饮名企、名店、名厨。

在周口市酒店餐饮协会的推动下，周口的豫菜振兴也纳入了行业发展中。目前，周口豫菜饭店仍占据着市场上的主体位置，也就是说，豫菜仍是周口餐饮的主流品牌。

但是，餐饮市场不会让那一派

系独占，商战气息浓厚的餐饮业上空永远响着混战的战鼓。

几年前，面对本土豫菜的固守，川菜以其最具有冲击力的火锅业最先登陆周口，香辣的味道弥漫在大街小巷，满眼飘红的辣油，挑逗着人们的味觉神经。

川妹的吆喝声未歇，接着来自西北大草原的火锅，以鲜香清靓的品质，登陆周口的大街小巷，也跟进涮的火辣，“XX小肥羊”“XXX肥牛”……一个接一个地登场亮相。

当第一轮飘着鹅羊牛气息的火锅接近消停的时候，粤派风情的“豆捞”火锅美食，带着海洋的气味，如飓风般跟踪而至，两年多时间内在汉阳路落户4家，搅得餐饮市场色变，“捞”得人们兴奋又惶惑。人们不禁问：接下来还会冒出什么来啊？

“流行美食”的阵阵冲击，使得周口餐饮市场格局变得更加扑朔迷离。

纵观这些“流行美食”，多是迎合时下的消费习性和审美倾向而生的。某一个地方的一个菜系的美食元素，和流行风尚相吻合，于是便风靡一时，使得人们的味觉神经跟着一起舞动。

但是，这些“流行美食”毕竟是时尚型的，失去时尚之后，很多会向风一样飘散。能够留下来的，表明人们还眷恋着它的余味，过多的是使人徜徉在旧时光的回忆中，姑且称之为“怀旧美食”。

而和豫菜相鼎足的其他派系的美食，如东南部的苏杭沪闽粤的美食和北部的东北菜、山东的鲁菜、湖南的湘菜等，尽管没有豫菜文化层的浑厚和博大，但也以不同气质和风格，立足周口市场，以地方独有的菜派风采，吸引一方消费者。

西餐是“舶来品”，从制作工艺和口味上和中餐互相借鉴。它一直是儿童和少男少女心中的美食，哪怕有人说它是垃圾食品，但它依然重金挑选周口城市最繁华的商业地带，推行西餐的理念和餐饮风尚，和中餐争夺着市场。

谁能预言周口餐饮市场的未来走向？谁火？谁爆？谁能决定周口消费群体的流向？

时间、消费者是最有见识的预言家。

周口是一个南北交汇的舞台，各种派系的美食前仆后继地进军周口市场，形成群雄逐鹿的局面。

多元化的餐饮格局，是周口餐饮市场扮演的历史角色。

那些被你无意中吃下肚的毒品

“病从口入”这句话告诉我们东西不可以乱吃，但很多时候并不是我们主动去吃那些不卫生、不健康的食品，而是在不知不觉之中吞下了有害的物质。下面告诉你哪些突然的情况可能会让你“吃错”。

一、烧烤食品

所有的烧烤食品中，都容易出现一种致癌能力相当强的物质——苯并芘，这和油炸食品中的油反复使用所产生的是同一物质。

二、茶垢

有人认为，茶垢是茶水长期沉积形成的，对身体无害，平时很少去洗，其实这是错误的。茶垢中含有镉、铅、汞、砷等多种有害金属和某些致癌物质，如亚硝酸盐等，可导致肾脏、肝脏、胃肠等器官发生病变。

三、水果中烂掉的部分

水果腐烂后，微生物在代谢过程中会产生各种有害物质，特别是真菌的繁殖加快。有些真菌具有致癌作用，可以从腐烂部分通过果汁向未腐烂部分扩散。所以，尽管去除了腐烂部分，剩下的水果仍然不能吃。

四、用报纸包的食品

油墨中含有一种叫多氯联苯的有毒物质，它的化学结构跟农药差不多。如果用报纸包食品，它就会渗透到食品上，然后随食物进入人体。人体内多氯联苯的储存量达到0.5~2克时会引发中毒，轻者眼皮红肿、手掌出汗、全身起红疙瘩；重者恶心呕吐、肝功能异常、肌肉酸痛、咳嗽不止，甚至导致死亡。

五、霉变的大米、花生和玉米

霉变的大米、花生和玉米中含有黄曲霉素，是目前世界上公认的强致癌物质，容易引起肝癌和食道癌。有人以为，多洗几次或高温消毒就能去除有毒物质，其实黄曲霉素一旦污染食物，是很难彻底清除的。

六、碱性食品中的味精

味精遇碱性食品会变成谷氨酸二钠，使其失去鲜味。当它被加热到120℃时，会变成致癌物质焦谷氨酸钠。因此，在有苏打、碱的食物中不宜放味精。做汤、菜时，应在起锅前放味精，避免长时间煎、煮。

七、烧焦的鱼和肉

鱼和肉里的脂肪不完全燃烧，会产生大量的V-氨基衍生物，这是一种强度超过了黄曲霉素的致癌物。因此，烹调鱼肉时应注意火候，一旦烧焦，千万别再吃。

八、腐烂的白菜

腐烂和没腌透的白菜中，都含有致癌性亚硝酸盐。

九、用卫生纸或毛巾擦过的水果

许多卫生纸的消毒不彻底，携带大肠杆菌、致病性化脓菌、真菌、乙肝病毒等，其中的填料和粉屑残留在餐具、水果上，也会对健康造成影响。

十、涂在筷子上的油漆

油漆筷子的使用现在仍然很普遍，但很多人都不知道，这些油漆中含有铅、苯等化学物质，常常随着油漆的剥落被我们吃进体内，造成一定的健康危害。（健康）



淮阳润德国际酒店鲍喜堂 打造周口鲍鱼美食的天堂

本报讯 走进淮阳润德国际酒店鲍喜堂，你会惊喜地发现，这里俨然是鲍鱼美食的王国。在水乡品尝不同风格的鲍鱼美食，是一种别样的风情和体验。

鲍喜堂源于香港百年老店，以经营高档的燕鲍翅为主，而入住淮阳润德国际酒店9~16层，有13个豪华包房，古朴典雅的装饰、温馨周到的服务，加以精心制作的佳肴，成为水乡淮阳最富魅力的美食府邸。可谓是强强联手。酒店招牌菜主要取自最佳的日本鲍、南非干鲍、澳洲鲍和中国内地生产的活

鲍鱼，用高汤调味，药食同源，以养生角度定位，吻合了现代流行趋势，同时其在菜品上融入当地古朴的特色风味菜，带来健康饮食文化理念，让市民率先领略世界品牌美食风味。

酒店又高薪聘请谭家官府菜第四代传人。谭家菜是中国最著名的官府菜之一，是清末官员谭宗浚的家传筵席，因其是同治二年的榜眼，其家传菜又称“榜眼菜”。谭家菜烹制方法以烧、炖、煨、蒸为主，谭家菜“长于干货发制”，“精于高汤老火烹饪海八珍”，咸甜

适口，南北均宜，调料讲究原汁原味，制作讲究火候足、下料狠，菜肴软烂，因而味道鲜美、质地软嫩，口感醇厚、绵润，特别以燕窝和鱼翅的烹制最为有名，自流入社会后，名震全国，曾有“食界无口不夸谭”之美称。

润德鲍喜堂套餐更是融入山珍、海味、飞禽、走兽等养生材料。同时又把鲜花、野生菌、水果、茶叶、昆虫等融合在一起，形成全新的套餐形式。共有68元/套、88元/套、118元/套、158元/套、198元/套、268元/套、398

元/套、598元/套、698元/套、1198元/套等多个消费档次套餐。让顾客能够明白消费，轻松享受！

每款套餐中均含有肉蛋、蔬菜、海鲜、水果、五谷，真正做到能满足人体每天所需的蛋白质、矿物质、维生素、膳食纤维等营养元素，在烹饪过程中，我们仅用最原始的高汤调味，郑重承诺绝不使用含有色素、味精、香精等化学合成的食品添加剂。

秉承“无国界美食”的精神，润德国际酒店以新鲜的天然原料和有机食物为号召，采用时尚分餐制，味道淡薄绵长，色相清新淡雅，强调低脂低热、年轻健康、抗衰老的膳食配方，让你远离卡路里和胆固醇的阴影，无负担地享受美食好心情。

（苏博）