

品牌认可度不高 市场开拓难

周口速冻食品有点弱

□记者 梁照曾

本报讯 从刚过去的元宵节市场看，外地速冻食品品牌依然处于强势地位，本地速冻食品品牌虽然在市场上强抓商机，但是依然不那么乐观，原因是品牌的认可度不高，还难以被消费者普遍接受。

在周口速冻食品市场，以汤圆、水饺为主，分为周口本土品牌和外地品牌两大阵营，

即使是平时，为了争夺市场，主要以价格战为主，而在节庆期间，价格战更是厉害。今年元宵节，在卖场极力粉饰的年货大街的诱惑下，人们投入新年又一轮购物狂潮，吃是人们最上心的事，无论冰箱能否容得下，大包小包食品先拎回家再说。

记者在市区多家大小型超市注意到，元宵节卖场最火爆的是速冻食品，大部分市民在一大片品牌面前选半天，还是最终购买来

了外地品牌的汤圆、水饺。即使在有些超市，服务员极力推销本地品牌，将外地品牌摆到不显眼位置，显示本地速冻食品企业企图宣示“地主”之强势，但是依然无济于事，卖不过外地品牌。一些服务员很无奈地说，不知道为什么，消费者购买本土食品的热情不高。一位长期观察和研究食品市场的企业界人士分析认为，本土食品在市场的认可度不高，缺乏宣传，缺乏和消费者的互动，从产

品质量到生产环节，消费者都不了解本土食品的情况，即使是一些本地知名度很高的企业，也存在这方面的问题，加上食品市场的安全问题一直困扰着消费者，所以，消费者在选择食品时，以安全性、口碑性较好的大品牌为主，是必然的心理。今后，本土企业应该加强对产品的宣传，另外，举行与消费者互动的营销活动也应是打开市场的重心之一。



“工艺菜”

我总觉得，中国菜除了五味五色五香外，还有一个形，中国人对菜的形状也是非常讲究的，少年时代吃的葡萄鱼，至今记忆犹新，以后虽然也吃过不少同名的葡萄鱼，但与那位厨师做的比起来，都是小巫见大巫，相差甚远矣。

那是我随大人参加一个亲戚的喜宴吃到的，鱼味鲜美，形象逼真，一盘鱼就像一串紫色的葡萄，含露欲滴，看了就让人胃口大开、食欲大增。

“工艺菜”开始叫“看菜”，名副其实，就是只看不吃的。据《清稗类钞》记载：“餠钉，一作钉餠。今俗燕会，黏果列席前，曰看席钉坐，古称钉坐，谓钉而不食。唐韩愈诗‘或如临食案，肴核纷钉钉’是也。俗且谓宴享大宾，一吃席，一看席也。”这段话是说，看席上的看菜，就像钉子钉在盆子上，是不能动的，当然更不能吃。这种“看菜”在清代叶梦珠《阅世篇·交际》等书籍中也有记载。

不过，正是这个《阅世篇·交际》在谈到“工艺菜”或者是“看菜”时，又说，“自顺治以来”，“看菜”不光是看的了，还是吃的。把菜做成花鸟、人物、走兽的形象，目的是让人边看边吃，增加进食时的乐趣。正是中国菜“有肴皆艺，无饌不工”的特点。

时任美国副总统的布什和

夫人在中国驻美大使馆的一次宴会上见到苏州船点“熊猫”，由于形态逼真、惹人喜爱，竟舍不得吃，想带回家给孙子。同时在座的国务卿舒尔茨夫人也提出：“对！我也想把这‘中国国宝’带回去给孙子玩！”这道“工艺菜”的美观精致程度也可想而知了。

至于“形象拼盘菜”，就是利用食品的色调和线条，拼成色彩绚丽的图像，使冷盘具有装饰性。宋代有一个尼姑梵正，能利用各种食品的自然颜色，拼成各种各样的景物。她拼的20个人，每人自成一景，而将这20个人合起来，就是一幅生动的王维名画《辋川图》，你说神奇不神奇、高超不高超。

如今的厨师，用红肠、火腿、香菇、黄瓜、菠萝、樱桃等荤素食品，拼出“龙凤呈祥”、“孔雀开屏”、“彩蝶双飞”、“喜鹊迎春”等图案，更是常有的事了。虽然“形象拼盘菜”是最简单的“工艺菜”，食客一动筷子，它的形象就瞬间消失了，但它带给食客的视觉效果，还是美不胜收、赏心悦目、不可低估的。

(刘绍义)



“响油”蒸土鸡

笼屉里铺一层生面饼，饼上放一层土豆粒，上层码放调过味的土鸡块，大火蒸熟即可。这道蒸土鸡深受六盘山当地居民和外地游客喜爱。

这里介绍一种创新做法，“响油”蒸土鸡，是蒸土鸡的改良升级版，味道更鲜美。其做法是，取土鸡一只，切块，无须飞水，以保持其鲜味。如果没有土鸡，改用三黄鸡，或其他圈养鸡，则一定要焯水，去除其腥味，焯水时放料酒、姜片和大葱段。处理好的鸡块沥干水分，码放在盆里，均匀撒上黑胡椒和细盐，不可太多，因为蒸熟之后还需二次调味。热锅里放素油50克左右，加花椒粒、姜片、葱段，待油熟之后，把调味料捞出，将滚油用小勺均匀淋在鸡块表面，发出哧啦啦的响声，这是第一次用“响油”。热油将鸡块表面的细盐粒迅速融化，不要动它，任其自行腌制。

在腌制鸡肉的同时，准备主食、副食和蔬菜。主食是粗粮、细粮混合面饼，玉米面、白面各一半，其量不求统一，自行配置。和面、醒面、擀面，需要提醒的是面饼不能擀得太薄，因为总共只需要一张面饼，并且要确保笼屉能装下。副食是土豆粒，蔬菜有多种选择，最简单的是大葱丝或香菜梗，切成寸段，无须熟处理，也可用芹菜段、蒜苗段、芦蒿段、芦笋段，焯水备用。

蒸锅放水，笼屉上铺一

层干净的纱布（纱布四角露在面饼之外，便于起锅），开锅后将整张混合面饼铺上，用刀将饼划成8瓣或者16瓣，以便透蒸汽，也便于食用；面饼之上均匀铺排土豆粒；腌制过的鸡肉，在盆里颠簸一番，让腌汁均匀裹在鸡肉表面，均匀码在土豆粒上。盖上蒸锅，大火蒸20分钟。蒸制过程中，鸡肉里面的脂肪，以及腌汁里的素油，都已渗透到土豆粒和面饼中，为了补充脂肪，增加香味，在起锅之前，有必要第二次调制“响油”。

调制增香“响油”，可按自己喜好定香型，常见的有椒麻味、豉香味和蒜香味。锅里放素油，油热之后放调料。椒麻味一般放花椒、黑胡椒、碎干椒和细盐；豉香味一般放辣油和咸豆豉；蒜香味一般放蒜茸、姜末和剁椒。起锅时，拎起笼屉上纱布的四角，将蒸菜装在平底大盘里；在鸡肉之上整齐摆放备好的蔬菜段，一般只放一种；将调制好的滚油均匀浇上，哧啦啦，响声又起，香气扑鼻，让人食欲大开。

此菜肉食、蔬菜、薯类、谷物全有，粗粮、细粮搭配合理，饭菜兼备，是一道经济实惠、味型饱满、有益健康的家常美食。小家庭吃饭，或者三二知己小酌，哪怕只上这一道菜，差不离也够了。

(周新天)

广告