

聚小吃之广博,成“风味之都”大道

□晚报记者 宋风 通讯员 王亚杰



和爱情一样,美食同样是人类永恒的话题。相传,在远古时期,一场森林大火过后,人祖伏羲第一次尝到了被烧熟的禽肉,从此,便教导子民搜集火种,烹饪熟食。

时光流转数千年,成长在羲皇故都的周口人,已经将烹饪这项技能发挥到了极致。如今,周口本地特色美食的种类,令人数不胜数,且名声在外。周口这个地名,俨然成为了人们心目中的“风味之都”。

徜徉在周口市区的大街小巷、公园广场,令人垂涎欲滴的风味美食,不断闯入人们的眼帘。而乡村小镇,更是许多绝顶美味的诞生之地。

周口人爱美食,更精于美食,对美食的追求,也体现出周口人对美好生活的向往。

美食资源,得天独厚

作为豫东平原上的传统农业大市,周口物产资源充沛,在食品生产加工方面,有着得天独厚的食品生产加工条件。据相关部门介绍,按照国家规定,目前我国食品 QS 准人分类为 28 大类,我市涵盖其中 20 大类,

共有食品生产加工企业 492 家,年产值为 150 亿元至 160 亿元。这些食品生产加工企业不仅满足了周口市民的日常需求,产品还畅销全国各地,乃至海外。

充沛的物产资源,为周口特色小吃的兴

盛提供了优越的基础,从而衍生出道遥胡辣汤、沈丘顾家馍、项城盘龙饴、淮阳烧鸡、马头牛肉、邓城猪蹄、太康肘子等特色美食。作为一名周口人,无论你身在何方,一旦聊起有关美食的话题,总会有许多家乡美食的名

字浮现在脑海,勾起你的食欲。

之所以被称为风味之都,是因为周口特色美食种类繁多,数不胜数。据周口市食品监督所统计,截至 2013 年底,全市取得《餐饮服务许可证》的餐饮服务单位达到 5256 家。

特色小吃,期待“品牌”

周口小吃以其独特的风味,受到广大食客的追捧。但周口小吃有个特点:种类虽多,但多是以小作坊、小店面的形式存在,规模普遍不大,且缺少在国内拥有影响力的大品牌。如何将地方特色美食做大做强,推向全国,走向世界?纵观食品行业发展现状,目前常见的有两种模式,一是特色食品规模化生产,二是连锁经营。

以商水邓城叶氏猪蹄为例,其历史根源可追溯到三国时期,邓城叶氏猪蹄以肥而不腻、香脆爽口闻名,制作工艺被认定为“河南省非物质文化遗产”。虽然载誉一

方,但由于熟食保质期较短,成了其发展的瓶颈。因为,即使最顶尖的吃货,如果不亲自来一趟周口,也难以品尝到最正宗的美味。

转机从 2010 年开始,在大学生村官张耀的建议下,叶氏猪蹄传人叶中合使用真空包装技术,将新鲜出炉的邓城叶氏猪蹄密封后,使其保质期得以延长。这一举措,把正宗的邓城叶氏猪蹄推向了全国各大城市的超市货架上。同时,每年为自己增加了 300 万的销售收入。

走在规模化生产前列的周家口牛肉、太

康宋记肘子,其品牌目前已经深入人心,并推出了系列产品。其中,太康宋记肘子的销售网点已遍布全国。

关于周口特色小吃的连锁经营,最为人们熟知的是逍遥胡辣汤,其中包括方中山、高群生、杨凤花等多个品牌。曾经有多少乡亲父老梦想着,有朝一日,胡辣汤也能像“洋快餐”一样,在全国各地遍地开花。但现实是,虽然同样是连锁经营,也味美价廉,深受食客们喜爱,但扩张规模远不如麦当劳、肯德基、必胜客等“洋快餐”品牌。

有业内人士分析,胡辣汤连锁经营发

展,所面临的问题可以用“连而不锁”概括。“基本上全国各地的‘洋快餐’都是一个味道,顾客只需要选自己喜欢的品牌就可以。而胡辣汤连锁店,虽然店名一样,但是有些店里制作工艺和材料不同,味道也就不同。顾客会根据自己的口味,选择去哪一家店,对于品牌的认同感并不算强。”业内人士认为,特色小吃连锁店如何将经营模式、原材料、制作工艺完美结合,形成一个强有力的品牌连锁,还需要经营者一起努力,摸索一条适合自己发展的道路。

风味之都,根在健康

美味可口固然重要,但对于广大食客来说,健康、安全,才是美食的根本,也是周口特色美食发展、扩张过程中,一个绕不开的话题。

如何保障周口特色美食在健康、安全的基础上,得以发展,不仅仅是经营者的责任,同时还需要餐饮服务行业的监管部门有所作为。

为了全面推动餐饮服务规范升级和健康发展,去年周口市食品药品监督管理局以创建餐饮服务食品安全示范县、示范街、示范单位(店)为契机,经过宣传发动、集中整

顿和达标评定三个阶段,在全市范围内,评选出 1 个省级“餐饮服务食品安全示范县”,1 条市级“餐饮服务食品安全示范街”,18 家市级“餐饮服务食品安全示范单位”,50 家市级“餐饮服务诚信示范单位”。创建餐饮服务示范单位的举措,为餐饮服务的经营者们树立了一个竞相学习的榜样。

据了解,目前我市餐饮单位实施量化分级管理,由食品监管部门建立监管信用档案,详细记录餐饮单位的基本情况、日常检查情况、违法行为处理情况等,实施量化分级管理,将食品安全状况用大、

微笑、平脸等卡通图像,在餐饮单位的显著位置予以公示,引导公众寻找“笑脸”就餐,督促餐饮单位自觉提升食品安全管理水平。去年共完成餐饮服务单位量化分级 5256 家,取得《餐饮服务许可证》3 个月以上的单位,总体量化分级评定率已达 100%。

在经营管理模式方面,周口市食品药品监督管理局按照省局“透明厨房活动”方案要求,以“透明厨房、阳光操作”为主线,鼓励消费者积极参与餐饮服务食品安全监督,实现行政监督、社会监督和群众监督的有机结合。

目前,全市透明厨房正逐步推广,已有 362 家餐饮单位开展了透明厨房活动,采用视频技术的有 93 家,使用透明玻璃的有 70 家,设置参观窗口或厨房开放日的有 199 家,方便消费者查看厨房的环境卫生状况、食品加工操作场所的工作状况,让餐饮单位的“后厨”成为消费者可视、可感、可知的“透明厨房”,从而增强餐饮从业人员的规范操作意识,提高企业管理水平及信誉,以此帮助本地餐饮行业长足发展。

