



德州小吃急需找到“感觉”

两会期间,德州地方美食发展问题引发关注

本报记者 王宗吉 牟张涛 李继远 王金强

热乎乎的羊肠汤,品上一口,那叫一个绝!如今,这样的感受市民已经不能经常体验到了。随着时间的流逝,许多德州传统小吃在市民的印象中渐趋模糊。有关德州地方美食如何发展的问题,引起了两会代表委员的关注。

以前的味道很难寻觅

“德州小吃太多了,我随便就能说出七八个。”市民姚光辉说,他是土生土长的德州人,他印象中的德州小吃,不但好吃,而且价格便宜。“早晨喝碗平原老豆腐或者甜沫,花钱不多,吃着实惠,我现在还有喝老豆腐的习惯。”姚光辉感慨道,总感觉,现在很多传统小吃不如以前的好吃了。

对于德州小吃的回忆,市民总是津津乐道。“小时候吃的炸绿豆丸子,又酥又脆,炸出来

是三角形的,特别好吃。现在吃的炸绿豆丸子,感觉没有以前好吃了。”市民任健说,除了炸绿豆丸子,给他印象最深的是掀腩豆腐。卖豆腐的商贩用一个大桶盛着豆腐,每当有市民买,商贩就用一个平铲铲出一块豆腐,放在巴掌大的一块木板上,淋上点辣椒油、芝麻酱……

“羊肠,应该是德州市民最喜欢的小吃了。”市民满恒芝说,老德州人都知道,以前在

大街小巷,到处都有卖羊肠子的摊子,很多市民都喜欢喝一碗。“羊肠热乎乎的,咬一口,满嘴香油,那汤,那血,叫一个绝!不过,现在很难吃到正宗的羊肠了。”满恒芝说,想起以前吃羊肠,嘴里还会生津,或许是生活条件好了,嘴变刁了的缘故吧,总觉得现在很多摊位卖的羊肠放的料不如以前足,做出来的味也没有原来的正了。“真希望能吃到正宗的羊肠。”

卫生问题成发展瓶颈

“德州好多小吃很好吃,但总觉得有些不卫生。”市民赵延军说,她很喜欢德州的小吃,但是德州小吃多是在地摊上卖,卫生得不到保证,制约了传统小吃的发展。很多受老百姓喜爱的传统小吃发展并不理想,一些传统小吃正慢慢地被人遗忘、消失。“传统小吃只有从卫

生方面得到改善,才有发展的可能性。”赵延军说,小吃不仅要好吃有特色,还应该干净卫生,才能获得老百姓的青睐。

德州市商务局餐饮科科长范传鹏说,德州地道的一些传统小吃,通过被认定为第四届山东名小吃,实现品牌化管理,获得了良性的发展。“品牌化发

展是传统小吃做大做强的一条比较好的途径。”范传鹏说,传统小吃在发展中,首先要做到的就是食品质量安全;其次,应该进行规范化管理,从品牌上做大做强。另外,还要加大宣传力度。“德州传统小吃很有地方特色,风味独特,但知名度亟待提高。”

委员如是说

应走美食专业化道路

政协委员、扒鸡集团董事长 崔贵海

德州民间美食比较多,除了德州扒鸡以外,还有长官包子、保店驴肉、又一村包子。大部分德州小吃之所以迟迟没有实现产业化,恐怕与下面两点有关。其一,德州小吃行业自律太差;其二,政府对于特色小吃的扶持力度尚待加强。

民以食为天,德州应打造美食品牌,以扒鸡为龙头,将德州特色小吃做成产业,一些特色小吃没有规模就没有效益。德州特色小吃应走美食专

业化道路,不能单打独斗。

另外,德州的一些小吃传统工艺流落到民间,一些商家想做大,因缺少正宗工艺而无法如愿。所以,政府应将这些工艺挖掘出来,将特色小吃推广出去,将小吃产业做大做强。

随着经济的发展,市民对食品质量要求越来越高,所以,小吃也应该与时俱进,在传统菜品的基础上进一步创新,工艺创新,销售方式也要创新。

增加宣传力度,打出品牌

政协委员、陵县工商联主席 李连明

现在德州的小吃大部分还处于比较“单”和“散”的状态,应该把他们积聚起来,发展成特色产业,利用先进的工艺和营销思路将产业做大做强。现在陵县有一家饮料企业,就是利用资源优势和先进的营销思路取得了不错的业绩。比如,该企业采取全面出击的思路,在某些大城市设办事处,这就是一种很好的走出去策略。德州一些小吃宣传力度不够,应

该利用各种方式将产品推销出去。另外,应成立德州名优小吃连锁机构,先在德州,接着在济南甚至全国,打响知名度,德州小吃会有很好的发展前景。

现在一些小吃的店面太小,环境卫生也不太好,这样都会限制其发展。随着生活水平的提高,大家对食品的要求会越来越高,为此,应尽可能将一些小吃打造成绿色食品。