

李家
天然小磨香油
不置放100万中国人保健康

名店当家菜

河南被称为中国的“粮仓”，这里是小麦的主产区。周口人对面食有着独特的情感，对于周口人而言，面条不仅仅是可以果腹的面食，更是一种情感、一种文化。在周口，牛肉拉面备受食客们的追捧。一碗好吃的牛肉拉面，以“汤镜者清，肉烂者香，面细者精”而著称，清亮的汤、火红的辣椒油、青绿的香菜、嫩黄的面条，各种色彩瞬间吸引了人的眼球，嘴未动，心已满。

程守业： 29年的一“面”之缘

记者 周彦

一碗面条背后的故事

每天的汤头精选新鲜牛肉、羊肉和老母鸡，取牛棒骨熬制9个小时。面团饧过后反复捣、揉、抻、摔，搓成细长面条，再以臂力快速抻拉，直至面条粗细均匀，柔韧劲道，最后配上香菜、牛肉、辣椒油……

追求极致味道的精神，周口这家牛肉面老店坚持了29年。

“这是餐饮人真正的精神与信仰。”程守业说。

19岁时，程守业怀揣6元钱来到周口谋生，从路边摊开始创业到建立餐饮连锁企业，他用了29年的时间。早年正值国家艰苦的特殊时期，解决温饱是当时最大的奢望。“吃饱饭”是程守业对那个年代最深刻、最苦涩的记忆。20年前，程守业在周口租赁了一间小门面，和家人共同开办了一个拉面馆。这是“程守业拉面连锁品牌”的前身。据程守业回忆：“那时拉面馆在周口非常稀少。”

至此，程守业围绕着一碗牛肉面开辟餐饮之路的故事也拉开了序幕。

29年坚持做好一碗面

一碗好吃的牛肉面，出品保障的关键在于食材。“牛肉拉面的优劣取决于清汤，我们选用新鲜黄牛肉和牛棒骨搭配，以一斤骨头三碗汤的标准制作，当天清锅，不用隔夜汤。”汤好喝，那是因为背后做足了功夫。秘方来自敲裂的牛骨和新鲜的牛肉，配以当归、枸杞等多味中药，各种味道充分融合，不膻、不寡、不腻，熬出了骨油，提出了浓郁鲜香。在程守业看来，整个牛肉面的制作工序注入了朴实的周口人的爱与智慧，将这样的精神和工匠手艺继续传承下去，是他不可推卸的神圣使命。追求完美手艺的精神深深触动着程守业的内心，烙印在他的骨子里。

除了对汤汁的严苛要求外，程守业对面的要求亦十分讲究。

经和面、揉面、打面、醒面、揪面、抻面、拉面等多道传统工序，将一团富有生命力的面团拉制成粗细均匀的面条。面的筋道、口味决定了面的品质，和面精准配料，全凭多年的手感和经验。面

的发酵恰到好处，揉、伸、拉，一系列动作如行云流水。待水沸腾，下面条，面煮到恰到好处时，浇上骨汤，放酱香牛肉酱料，一碗好面就制作完成了。

至此，一碗汤浓味香、清爽怡人、营养健康的牛肉面就呈现在了食客的眼前。20年的坚持，使这碗牛肉面逐渐占领了周口的餐饮市场。

传统老店未来的发展

“传承的目的是为了更好地发展。”生意蒸蒸日上之时，程守业却在思考着如何突破传统的限制，实现变革和发展。“一生只做一件事，一生只做一碗面”成了他人生的目标，于是，专研、寻找配方、改良产品、提高品质、引进人才、品牌建设成了他多年的经营方向。以他本人命名的

“程守业拉面”连锁品牌的诞生，是对他一路奋斗最美的诠释。

目前，程守业拉面在上海、广州、大连、咸阳、太康、郸城、项城等地的分店超过20家，未来将在全国打开市场。采访过程中，程守业对记者说：“路是人走出来的，只要有坚定的信念和执着的追求，定能走出一条成功之路。困难使人奋进，最锋利的刀是在最钝的石头上磨出来的！”



民以食为天 食以安为先 关注周口食材升级

关注食品安全

随着国家对食品安全问题越来越重视，食品安全上升为国家战略，也成为周口餐饮行业发展的重中之重。食材升级，其意义在于通过聚合行业力量，让优质健康的食材一站式直达品牌餐饮后厨，减少企业成本，提高收益，助推行业健康发展！

就餐时不给发票、菜品中有异物、被迫接受最低消费、油烟扰民、强制使用一次性消毒餐具……

如果您有类似遭遇，请在第一时间向

我们反映，照片、视频、录音资料均可。无论何种形式，我们都将对市场上的这些行为进行曝光，维护您的合法权益。

拨打我们的监督热线，我们将在第一

时间关注您的呼声，通过记者的调查和呼吁，引起有关部门的重视，让您的合法权益得到维护。

热线电话：18639402569