

复工潮来临 周口特产热销

□记者 邱一帆 文/图

春节过后,周口特产销售仍然红红火火,各商家抢抓节后复工潮消费有利时机,大力拓展销售渠道,力争销售额再上一个新台阶。无论是大型商超、农贸市场,还是农村大集,总能看到“胡辣汤”“红薯粉条”“周家口牛肉”等具有鲜明周口地域特色的美食特产,让本地人倍感亲切。

近日,记者走访了位于中心城区的多个特产店铺发现,不少准备外出打拼的周口人已经开始采购周口特产,带着浓浓的乡愁,踏上各自的返程路途。



超市工作人员忙着搬运周口特产礼盒



市民购买熟食

提起周口最有特色的美食,一定绕不开胡辣汤。周口胡辣汤鲜、香、麻、辣、咸,五味俱全,浓稠醇香,越喝越过瘾,是周口一张响当当的名片。2021年6月10日,国务院公布文化和旅游部确定的第五批国家级非物质文化遗产代表性项目名录,其中,西华逍遥胡辣汤制作技艺榜上有名。

许多在异乡打拼的周口人认为,在外地能喝到一碗辣中有酸、酸中透辣、麻辣鲜香的胡辣汤,真得劲!“马上要开工了,漂泊在外,很难喝到胡辣汤,更别提咱本地的正宗胡辣汤了。这不,我买了几箱本地产的京遥胡辣汤,回到杭州也能尝到正宗的家乡味了。”1月28日,天气虽然很冷,马上就要回杭州工作的川汇

1月30日一大早,在位于川汇区中州大道与陈州路交叉口的韩家砂锅鸡牛肉老店门口,已经有顾客前来买熟食了。据说,这家百年老店的招牌菜是砂锅鸡和熟牛肉。2017年11月,这家店的砂锅鸡还被川汇区人民政府评为川汇区非物质文化遗产。

“我是他们店的熟客了,他们家卖的牛肉肉质鲜嫩而不柴,细腻软糯,酱香入味。马上就要回南京上班了,我特意来店里又买了三四斤,用真空袋包装好,方便保存。到了南京,配上自己做的胡辣汤,味道简直绝了。”在南京上班的周口人李师傅表示,可以根据自己的喜好在胡辣汤里添点儿牛肉,喝汤就要喝“高

周口人爱吃炖菜,往往离不开红薯粉条。在这道家常菜里,哪怕少放肉,也必须放点儿红薯粉条,少了粉条,这道菜就仿佛没有了精髓。顺溜弹牙的红薯粉条往嘴里一放,满足而又惬意。

“你看这红薯淀粉洁白如玉,红薯粉条晶莹剔透、爽滑有弹性,吃起来肯定醇香可口、纯正自然。下锅煮后,很快就能煮软、变透明,煮熟后比较筋道,久煮也不会断。这么纯正的红薯粉条在外地可是不容易买到哦。”炖菜资深爱好者李师傅耐心地向记者介绍他挑选粉条的经验,他所挑选的粉条是产自郸城县汲冢镇的天豫红薯粉条。

据了解,汲冢镇是周口市有名的“红薯镇”,出产的红薯甘甜可口,加工的红薯粉条透亮、爽滑、筋道,不添加任何防腐剂,深受消费者欢迎。其

“一勺汤”慰藉乡愁

区居民李小婷特意去街上买了两箱胡辣汤,装到车上。“离开家怎么能少得了咱周口本地特产呢!这胡辣汤有冲泡型和水煮型供选择,方便快捷。”李小婷说道。

坐高铁回江苏镇江上班的川汇区居民真真表示,喝胡辣汤时,辛香温暖的微妙刺激感迅速从口腔直通食道直达胃部,带动整个身体都温暖了起来,这可能就是周口人喜欢喝胡辣汤的原因。然而路途遥远,自己带不了这么多箱,就选择了在网上下单。“我在网上下单了五六箱高群生胡辣汤和京遥胡辣汤,不光自己喝,还准备送给同事,让他们也尝尝咱周口的特产,弘扬咱周口的的美食文化。”真真自豪地说,“我上大学时就开始买了,都回购好多次了,送

同学、送老师。虽然东西不值啥钱,但都是咱周口的特色,礼轻情意重。他们都说咱周口的胡辣汤味道浓郁、上头,超级好喝!”

记者了解到,各品牌胡辣汤价格相差不多,礼盒装比散装稍微贵些。以京遥胡辣汤为例,内含10小袋的礼盒装,每袋大致为280克,售价在70元左右。口味更是五花八门,有麻辣牛肉味、五香牛肉味、麻辣海带味、微辣木耳味等十余种口味可供选择。

“胡辣汤的销量一直很好,大人孩子都爱喝。随着节后复工潮的来临,销量可以迈上一个新台阶。”中心城区庆丰路某特产店工作人员说道,“除此之外,我们卖得比较好的还有本地品牌牛肉,送给同事非常合适。”

“一块肉”抚慰味蕾

配”的。

据了解,目前该店内的熟牛肉价格为80元一斤。店内还同时在售卤鸡爪、花生米等下酒菜。记者在现场发现,才到中午,熟牛肉已所剩无几。据店主介绍,该店出售的熟食真材实料、香浓入味,送人、自己吃都很方便。

在中心城区的万果园超市、一峰城市广场等区域,周家口牛肉、邦杰牛肉、邓城猪蹄等礼盒持续走红,成为不少准备外出打拼的周口人开工必买的周口特产。

“我是周家口牛肉、邦杰牛肉的老顾客了,本地牛肉肉质紧致有嚼头,营养又健康。往年我都是在网上买,今年在外打工买了新车,在家把

牛肉买好后,直接放到车上带走,就不用去取快递了。”在购买区,28岁的周口人刘俊边把两盒牛肉礼盒放进购物车,边和记者交流。“马上要去外地打工了,带上两盒,饿了就切点牛肉当凉菜拼盘,或者放到面条里一块吃,再满足不过了。”

“邓城猪蹄肥而不腻,柔韧脱骨,清滑爽口,香气浓郁。虽然说猪蹄吃多了会比较容易胖,但是邓城的猪蹄风味独特,让人吃了永难忘,吃了还想吃,就算胖也值了!”“吃货”刘俊表示,过年期间根本没吃够,马上就要出去打工了,带上两箱解解馋。据了解,邓城猪蹄源于商水县邓城镇,是一道色香味俱全的传统名肴,吃过后,唇齿留香、回味无穷。

“一碗粉”给予满足

中,天豫薯业制造的红薯粉条是郸城县粉条的“王牌”。据了解,该企业是郸城县从事红薯全产业链生产的高新技术企业,是国内红薯加工行业的“大哥大”,是红薯淀粉及粉条国家标准起草单位之一,是被授予“三产融合发展”的国家高新技术企业。

如今,天豫红薯粉条名气与日俱增,远销各地。在市面上,天豫红薯粉条有礼盒装、袋装任君选择,其中,119元10斤装的实惠大包装非常受欢迎。相比添加了木薯淀粉、玉米淀粉的粉条,纯红薯粉条虽然价格稍贵,但因原料精挑细选,有颜又有料,颇受消费者青睐。“我每年都会买天豫粉条,这是从小吃到的牌子,刚好支持一下家乡企业。大包装适合自己吃,礼盒装适合送人。”记者看到,有消费者在天豫红薯粉条线上售卖平台这样留言。

除胡辣汤、牛肉、猪蹄、粉条外,麻花、杠子馍、果子等周口特产也成为不少准备外出打拼的周口人开工必带的“食粮”。

周家麻花呈金黄色,吃起来清脆可口,易消化,味道正,不涩不苦,不垫牙,无怪味,长期存放不霉不软,酥脆如初。杠子馍形状为长条,吃着筋爽有嚼劲,甜滋滋醇香。杠子馍的做工主要体现在发面与和面的功夫上。和面时讲究不惜工时,下大力气才能活好。发面的方法虽是传统酵母发酵,但周口市有名的几家杠子馍发面工艺各有不同,从不外露。

无数周口人在外打拼,足迹遍布大江南北,无论人在哪里,周口人最忘不了的还是家乡的特产。出发时带走一些周口特产,是周口人对乡情人文的眷恋,也最能抚慰游子心。