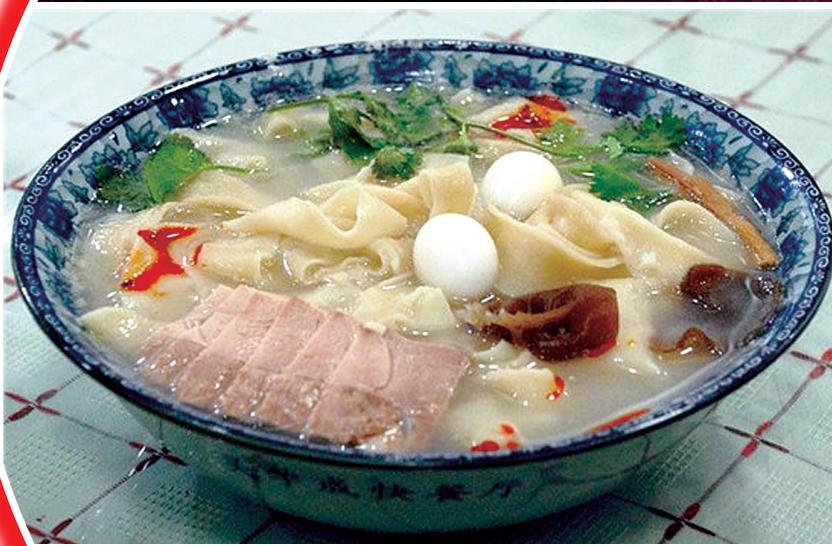




像南京夫子庙、成都锦里、上海城隍庙那样 郑州打造一条 豫菜美食街咋样?



河南名菜鲤鱼焙面



河南名吃郑州烩面



河南名吃道口烧鸡

话题一

打造豫菜美食街 形成特色旅游景点

谈观点:旅游牵手美食,形成“品豫菜 看武术 听豫剧”中原特色待客之道
豫菜到北宋年间已经形成了“宫廷菜”“官府菜”“市肆菜”“寺庵菜”“民间菜”五大完整体系,一度达到空前繁荣的鼎盛期。

“豫菜历史悠久,但至今未形成像南京夫子庙、成都锦里那样的城市品牌。”省政协委员、中国烹饪协会副会长樊胜武一直致力于豫菜的推广。他说,当下全国各地都十分注重宣传和打造本土餐饮文化,而作为省会城市的郑州,最缺少的就是一条集“食、住、行、游、购、娱”为一体的美食街。

他建议,由省政协相关部门牵头,规划设计一条以豫菜餐饮企业为主体,集各地风味的豫菜美食街,逐步形成独具河南特色的旅游景点,让旅游和美食完美结合,逐步形成“品豫菜、看武术、听豫剧”为一体的中原特色待客之道。

提建议:搭建宣传平台,打造“豫菜之乡”旅游形象

对于如何宣传推广豫菜,樊胜武说:“酒好还要勤吆喝。如何吆喝?在哪吆喝?自然需要一个平台和载体。”

他建议政府树立重品牌的观念,大力促进豫菜品牌建设,精心打造河南“豫菜之乡”旅游形象;加大宣传力度,如定期组织举办豫菜赛事和豫菜风味美食节等方式,让人们全面真实地感受豫菜文化。同时,建议我省相关政府部门和餐饮企业,投入人力和财力,对豫菜文化进行专门研究;

大力发展烹饪职业教育,培养技术人才,有计划地推出豫菜研究系列丛书。

话题二

河南名吃“平价”入驻新郑国际机场如何?

谈观点:去年12月17日,星月楼回坊小吃清真餐厅在西安咸阳国际机场T3航站楼开张营业,实行“同城同价”,刚运营便受到旅客的欢迎。然而,在位于中原经济区核心增长区的郑州新郑国际机场,却很难见到河南名小吃。省政协委员闫子鹏建议,把河南众多美食、小吃,以“同城同价”的方式引进新郑国际机场。

作为河南省的空中门户和国内重要的航空港之一,郑州新郑国际机场系全国机场18强,和多个国家有着航班往来。机场的年旅客吞吐量突破千万人,已正式

跨入“千万级”大型机场行列。闫子鹏委员认为新郑国际机场可以成为一个对外展示自我风采的大平台。

闫子鹏建议:在机场开设专区,将萧记烩面、开封包子、道口烧鸡等特色小吃引进机场,“让各地旅客有更多选择,同时也把河南小吃文化推介给世界各地旅客”。对于引进方式,他认为,最好“同城同价”,这样亲民的方式更容易被人们接受。

话题三

拒绝“地沟油”上餐桌,建个餐饮垃圾处理厂如何?

谈观点:“‘地沟油’中含有重金属、洗涤剂及多种致癌化学物质,食用后对身体健康极为有害。”省政协委员闫子鹏建议,环保、卫生、农业、技术监督等多个部门必须齐抓共管,加强对餐饮垃圾、废弃油脂的管理,保障居民群众的身体健康。

闫子鹏建议:加强对饭店、宾馆餐饮垃圾的管理,避免不法之徒将其加工成“地沟油”,二次流向餐桌;加强对食品加工企业食用油脂的检测,对发现使用“地沟油”的单位要依法予以从重从快查处;建立废

弃油脂收集网络,饮食企业和其他产生废弃油脂的单位应设置油水分离器(或隔油池);建立废弃油脂流向登记制度,记录废弃油脂产生数量及流向,与收集单位签订收购协议,统一收集运输到经过批准的有资质的处理单位,加工后的废弃油脂只能销售给化工企业,不得用于食品工业原料。

谈及具体实施,闫子鹏建议,政府采取设备购置进行补贴的方式扶持企业,或者按提炼加工生物柴油的数量进行补贴或给予优惠政策。另外,他希望河南尽快出台相关政策,鼓励企业从废弃油脂中提炼加工生物柴油,变废为宝。