

达城部分食客心存疑虑： 复工餐企，你囤积的食材去哪儿了？



随着达城餐饮企业逐渐恢复堂食，吃货们再也不用压抑自己追求美食的动力，甚至还有人用“报复性”消费来形容大家都忙着下馆子的心态。就在餐饮消费升温之际，有市民发出疑问，这时候餐馆里卖的不会是疫情前期的囤货吧？能保障食品安全吗？带着市民的疑问，记者走访达城多家餐饮企业，一探究竟……

低价出售、赠送亲朋 处理囤货不手软

3月12日早上，记者在达城街面走访时，看到不少面店也开始营业了，恰巧是早餐时间，生意还不错。“平时，我们面条是每天拿货，臊子最多每隔两天炒一次，很少会囤货。所以疫情发生后，冰箱里的货物不多，就都拿回家吃了。”记者进入几家面店询问，得到的回答几乎相同。个别店家表示，因为刚刚返工，不确定生意到底如何，在采购食品原材料时，尽量少买，“保证顾客吃的

还是原来的口味。”

相比于小规模餐饮企业来说，大中型餐饮企业在疫情之中损失比较惨重。“春节期间，很多客人预订了家宴。和往年一样，我们提前备好了原材料，一部分还加工了半成品。”惠芳餐饮有限公司董事长郝富春无奈地说，“不易存储的蔬菜、肉、半成品等，大部分都拿给了员工和亲朋好友解决消化。”

老地方酒楼董事长符波处理面临积压的原材料方法，既科学也非常人性化，“蔬菜、生鲜及时面向市民，按超市低价处理销售，质量保证，成了市民身边的特价菜篮子。”

市场监管部门 复工前严格进行存货盘查

市民最喜爱的火锅，情况又如何呢？记者采访了解到，疫情期间，达城大部分连锁火锅店，比如天源、酒馆、小天鹅等，虽关闭了堂食，但一直在提供外送服务。蜀大侠火锅负责人告诉记者，店铺关闭后，就开启了外送服务，没有囤货，“不管是堂食还是外卖，顾客吃到的都是新鲜食材。”

“餐饮企业申请复工之前，我们会要求企业对环境、存货各个方面进行自查，同时我们会到现场进行存货盘点、清查，通过食品样品抽检，将不合规的存货全部销毁处理。”通川区市场监督管理局工作人员告诉记者，自餐饮企业复产复工以来，市场监督管理局重点强化了对餐饮单位的员工健康管理、食材存储、餐具消毒、就餐方式等方面管控，让餐饮单位能够给消费者提供安全的消费服务。

□本报记者 赵曼琦



潮流风向标

美食

旅游~汽车
美食~娱乐

周刊

11

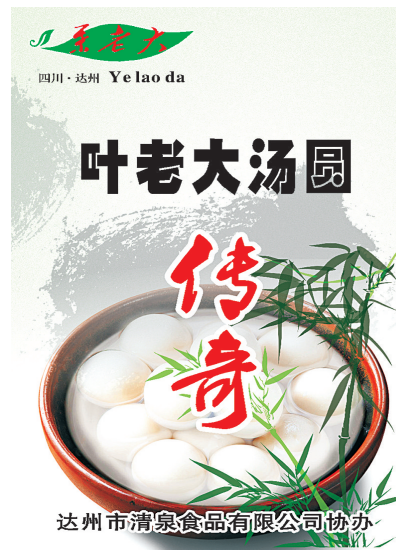
2020年3月13日
星期五

13982399765

□主编：戚劲松
□责编：张春华
□编辑：杨秀琴

腊肉出自深山 清泉磨出汤圆

“叶老大”牌汤圆是对明月江畔“报的情意”



量。每考察一处，总要捧一把泥土、带一瓶泉水回家，目的是测试它的酸、碱度、微量元素含量，经过较长时间的考察，最终选择在离达州市中心五公里多的明月江畔的磐石镇，两岸崇山峻岭，植被茂密，物产丰富，清清的明月江水由北向西缓缓流淌，这里的土地和泉水富含有益于人体的不少元素，八九十岁以上的老人比比皆是。

吴志强对原材料要求非常严苛，腊肉必须是深山里吃猪草长大的生态猪儿，糯米、葱、姜、蒜必是明月江畔两岸种植的有机食材。

“疫情”期间，北京、上海、广州、重庆、西安等地的顾客纷纷要货，达城的多家超市也大量购进腊肉汤圆为宅家消费者服务，家住达城张家湾90多岁的张明芝老太婆，一买就是20盒，寄给远在外地的女儿。“这腊肉汤圆真还吃出了小时候妈妈的味道！”女儿吃到香喷喷的腊肉汤圆后，打电话给妈妈，“说年还没拜，还要20盒，想让身边更多的人分享。”

“腊肉出自深山，清泉磨出汤圆。”达城一企业老总近日品尝了达州清泉

食品有限公司生产“叶老大腊肉汤圆”后，情不自禁地说：“产值望超亿元，小康日子更甜。”这是美好的祝愿，也是“叶老大”牌腊肉汤圆生产企业奋斗的

目标：冲出达州，奔向全国，香飘世界。“叶老大”牌汤圆，还有哪些传奇，且听下回分解。

□曹成权 本报记者 杨秀琴



“我深深地爱着你，这片多情的土地，我踏过的路径上，阵阵花香鸟语，我耕耘过的田野上，一层层金黄翠绿……”吴志强，虽是餐饮界“红、白”两案大师，但他对这首歌唱得非常深情，因为他的“叶老大”牌汤圆就来自美丽的明月江畔多情的土地，它的诞生就是绿叶对根的情意。

“叶老大”牌汤圆选址建厂，考察了不少地方，只考虑三个必须条件，一是土地，二是泉水，三是周边长寿老人数量。