

“扬州炒饭”新标准22日在首届扬州炒饭全国邀请赛上正式出台并对外发布,今后按照新标准炒出的“扬州炒饭”在形态上要达到米饭颗粒分明,晶莹透亮。色泽上要做到红绿黄白橙,明快、和谐;口感上要咸鲜、软硬适度,香、润、爽口;气味上要具有炒饭特有的香味。

“扬州炒饭”硬标准 餐饮行业冷笑话



此次出台的“扬州炒饭”标准,不同于2002年扬州烹饪协会出台的那份参考性质的行业标准。这次发布者扬州市质量技术监督局,十足的官方单位,而且标准带有一定强制性,当地餐饮企业如不按这个标准来做“扬州炒饭”,那就是制造“不合格产品”,会被取消《扬州炒饭标准制作指定单位》称号。明确“正宗”,去伪存真,保护“扬州炒饭”金招牌,或许就是这个“标准”的最大意义吧,这当然应该肯定。

这样一来,是不是今后能引起厨师打架的菜单上,就不会有扬州炒饭了?

我看未必。如果更要追求其标准在餐饮行业的强制性,更不啻为一个冷笑话。

正宗不正宗,关键要看好吃不好吃,其他都是浮云。“扬州炒饭”新标准规定了正宗扬州炒饭要以特等籼米饭、鲜鸡蛋为主料,以水发海参、熟地方鸡腿肉等8种材质为配料,按特定的流程炒制而成。同时,公布了制作方法。从材料到做法,比较“详细”、“规范”。诚然,这在推进中餐标准化、品质可控化方面有一定积极意义,但是这个配料和做法,有多大权威性和认可度,还要打个问号。而按照这个标准做出来的“扬州炒饭”是不是好吃,就更不一定了。

好不好吃可是消费者说了算。本来“众口难调”,酸甜苦辣咸,各有偏好,更何况食材。如今,世界已变成地球村,扬州炒饭等中华传统名吃不仅全国皆有,更走向了全球。不管客人是南方人、北方人,还是在北京、或在纽约,点了扬州炒饭的,大约都是对这个饭的口味有点“约定俗成”的印象的,只要这份饭好吃,

那就是正宗,扬州炒饭的名头就光大了一分;而要是这份饭不好吃,扬州炒饭也不至于就矮了一截,人家也不会说扬州炒饭不好吃,只会说厨师不会做。

所以扬州炒饭能否光大,关键在厨师,在众多餐饮企业。而卖扬州炒饭的餐馆能不能生存、能不能兴旺,关键更不在是否执行了这个标准,而在于他做出来的饭好吃不好吃。所以推进中餐标准化、品质可控化的主角,还应该是餐饮企业本身。对此,市场才是最权威和诚实的评判者。

“扬州炒饭不仅是扬州的一块金字招牌,更是中华饮食的代表性主食之一。”千万不要把这句话理解偏了,金字招牌是集成民智的传统美食文化招牌,更是代代商家在商海浮沉中积淀磨砺出的市场品牌,可不是有关部门的“政绩”招牌,搞质量技术监督的,多关注关注食材质量、基本操作规范是正理,怎么做饭这样的事还是交给餐饮界、交给市场自己去办吧。
(据千龙网)

制订标准 不如打造品牌

中华饮食文化,博大精深,非深入其中,就难得其精髓。美食的精致,不止于食材,不止于制作流程,也在于食用人群,也在于厨师,甚至与厨师的烹饪状态有关。

这么多年来,随着肯德基、麦当劳的风行,国人也进行了中餐的标准化尝试,不能说没有成效,但其风行程度,却大都折扣。这恐怕是一个重要的原因。事实上,就连以严格食材标准、工艺流程的西式快餐,在不同的地方,也会有配料等的变化,并非一成不变,这大概也是本地化的显现。

扬州炒饭,成为独具特色的美食,甚至成为中华饮食的代表性主食之一,仔细想来,除了扬州炒饭的外传之外,各地各厨师汲取精神,改其食材、烹饪工艺,使其本地化,形成自己的风格,或许也是扬州炒饭盛行的原因。彼时的扬州炒饭,除了精神上的神似之外,其形、其色、其味恐已与其大不相同。但对于各地的食客来说,似乎并无大碍。能够吃到精美的食物,才是根本,至于是否还是原汁原味的扬州炒饭,并没有谁会深究。

明白了这样的物事演绎,反过来看扬州炒饭标准的发布,自然就很好理解了。相关部门公布的食材、制作工艺,一定经过了一些专家、大厨的研究和探讨,但如此一来,是否就抹杀了各自的个性呢?更何况,这样的食材、制作工艺是最初的方案吗?恐怕亦是很难考证了。所以,果真以此作为正宗,不符合者为非正宗,就很难令人信服了。所好的是,符合这样方案的,只是授予《扬州炒饭标准制作指定单位》的称号,并非就要否定其它扬州炒饭,这应该说是一种进步。

老祖宗留下来的好东西,需要保护、继承、发扬,这没错,也是我们的责任。但对于所有权并不明晰的东西,若要据为一己之有,恐怕就不正确了。扬州炒饭属于扬州,也属于各地,他已经不是一个品牌,而是一种食物名称。前不久的兰州牛肉拉面之争,不了了之,大概也就是品牌和名称混淆的缘故。

当然,扬州有志于发展扬州炒饭,这并没有错。但方法不应是在制订标准上,而是在打造品牌上。标准,人人可以参与和仿制;品牌,却具有独立性、排他性。
(据荆楚网)

“扬州炒饭”标准里不该有强制的味道

在“扬州炒饭”新标准出现之前,也曾经出现过“兰州拉面”标准、“重庆火锅”标准,不过几乎无一例外,这些地方特色食品的标准,都不怎么受待见,不管是业内还是普通的老百姓,既不好看,也难得有人遵从。而这些标准到了最后,也就不了了之了。

如果放下政府“管得太宽”这种先人为主的成见,以客观理性的态度来看,有关部门为一种地方特色食品发布制作、烹饪标准,还是有它的积极意义的。至少在标准能够覆盖的范围内,可以起到一种引导作用,告诉当地的商家、食品制作者这种食品应该怎么做才是正宗的,才能够满足消费者需求。

那么如果有商家在主料上以次充

好、在配料上偷工减料,显然就是不符合标准的做法,也是对消费者利益的一种损害。而有了这个标准,就可以引导和约束商家不以次充好、不偷工减料,进而在保证这种著名地方美食原汁原味、正宗地道的基础之上,也维护消费者的合法权益。但是话又说回来,对于这样的美食标准,号召、引导都可以,可一旦有了强制的味道,就会让标准变了味,也容易引起各界的质疑。

既然具有强制性,也就意味着不管你是五星级大酒店,还是路边的大排档、小吃摊,都要遵守这个标准来制作“扬州炒饭”,否则就可能受到有关部门的处罚。问题在于,每个消费者的口味、饮食习惯都不尽相同,我们在日常饮食中经

常碰到有消费者提出不要在这款菜品种放这种材料,不要在那种菜品种放那种材料的事情,那么这时候饭店酒楼该怎么办?是坚持遵守官方的标准的,还是满足消费者的愿望?

另一方面,尽管笔者不是美食家,但想必自从有“扬州炒饭”这个名字开始,它的主料、配料也不是一成不变的,尤其是在不同的地方,它必然会根据当地人的饮食习惯做出调整。如果都要按照官方的标准来,不但可能失去部分消费者,而且也会妨碍这种著名美食在口味上的发展、丰富。所以,我们不反对“扬州炒饭”有标准,但还是以应该以引导、规范为主,而不是强制。
(据光明网)

给扬州炒饭定标准是“闲得慌”

对广大食客来说,一方面,能吃到货真价实的扬州炒饭自然是好,从这一点看,规范似乎很必要;但另一方面,每一种美食,之所以能传世至今,靠的都是自身独特口味,这样的口味又何尝不是在不断变化中传承下来的,把一种美食标准化,恰恰有可能让它“死得更快”。

而从全国范围来看,扬州市质监局并不是“第一个吃螃蟹的人”,之前河南省曾经给自己的“河南烩面”制定过标准,而甘肃也曾经试图对本地名吃“兰州拉面”予以规范,结果大多不了了之。且不说小吃店遍地开花,当地相关部门鞭长莫及,单从“色香味”究竟该以什么标准来规范,怎么执行,似乎都是“镜花水

月”。从这一点来看,无论是“烩面标准”还是“炒饭标准”,都是毫无意义的。

更应该看到的是,行业标准自有行业协会来定,而作为市场主体,也自有市场规律进行规范和纠偏。扶植地方产业发展,的确是地方政府职责。但作为行政主体,在卫生、安全监管以及维护市场秩序方面下好工夫即可,“亲自”来指导一道菜该怎么炒,这不仅仅是“闲得慌”,而且还有“手太长”之嫌了。

再加上,此标准由扬州市质量技术监督局发布,且据负责人称“有一定的强制性”。单就“强制性”而言,职能部门角色越位的现象就该被加以警惕。报道中还提到,扬州市相关部门将会给

部分餐饮企业授予《扬州炒饭标准制作指定单位》的称号,如果这些企业不按照标准来炒饭,将会被摘牌。到时候,借“授牌”或“摘牌”之机,还极有可能滋生权力寻租,造成不正当竞争。

“官方标准版”扬州炒饭到底好不好吃,因个人口味而异。但作为一个行业,无论是炒饭,还是烩面,自有其发展逻辑。在历史的发展中,能够传承下来的名牌产品,无一不是在市场竞争的“真刀真枪”中拼杀下来的。政府作为行政主体,只要做好公共服务,维护好市场秩序即可,“急吼吼”地插手具体的市场经营活动之中,不仅仅是“闲得慌”,还是“操错了心”。
(据网易)