

两河漫话

世相评弹

聊城味道如何火出圈

□ 郝凯

老百姓青睐的地方特色美食，最富人间烟火气。9月15日，第四届中国国际文化旅游博览会上，如果你在聊城展区驻足，就会发现——魏氏熏鸡、黄金丝月饼、端慕糕点、玲珑花包、莘县胡辣汤、范怀梦烧鸽、阳谷手工挂面、珍馐园熟食、成颐堂中医馆黄精月饼……“赴两河之约 赶黄河大集”展示区的“聊城味道”令人食欲大发，心向往之。

美食如何火出圈，地方美食“群众缘”从何而来，靠什么保持热度不减？分析其中缘由，可以帮助我们探索聊城味道吸引消费者的秘方。

聊城味道火出圈，传统技艺是支撑，留住老味道是关键。魏氏熏鸡被老舍先生称为“聊城铁公鸡”，早已美名远扬。吃熏鸡急不得，要沉得住气，

慢慢品尝，正符合聊城人“慢牵牛”的性格。撕成有嚼头的黄金丝，细细咀嚼，满口生香，回味悠长，下酒、佐茶正合适。魏氏传承人将祖传秘方与现代生产工艺相融合，选料精良，制作精细，最终完善形成熏鸡制作六大工艺：选活鸡、盘出型、天然料、老汤焖、六六熏、黄金丝。将传统工艺发扬光大，守住老味道，就是保护好城市名片。

聊城味道火出圈，标准化必不可少。任何地方美食如果只停留在现做堂食，那么销售半径就“只有巴掌那么大”，只能吃在当地。所以，实现工业化、标准化、品牌化，聊城味道才可以突破地理限制。目前，聊城正在积极发挥政策集成效应，抢抓预制菜万亿产业“新赛道”，地方传统美食应该行动起来，借助风口开动脑筋，如同柳州螺蛳粉那样，寻求破局之道。事实证

明，立足市场、找准定位、发挥优势，才能在发展中赢得主动、赢得先机。

聊城味道火出圈，要时时刻刻为消费者着想。在聊城希杰的试吃间里，玉米鲜肉、韩式泡菜、韭菜鸡蛋等近十种水饺以及韩式炸鸡等预制菜在桌上一字摆开，这里员工的日常工作之一，就是试吃。在经过几十轮的试吃、调整后，一道预制菜才能从测试厨房，走上流水线生产，最终供消费者选购。想消费者之所想、急消费者之所急的鲜明态度，把每一个细节考虑周全、每一个问题解决到位的务实行动，这些都需要我们本地食品企业内化于心，外化于行，如此才能打造好口碑，赢得消费者的青睐。

始于味道，基于标准，成于口碑。相信在不远的将来，世界都会爱上聊城味道。

“瘦身”婚礼也浪漫

□ 侯莎莎

5月20日，聊城公交集团推出K520公交婚车，经媒体报道后刷屏朋友圈，深受年轻群体关注。这个9月，有3对新人乘公交婚车奔赴幸福殿堂。

相比小汽车车队，一众亲朋好友可以聚集在宽敞的公交车厢内见证新人的爱情，更有仪式感和氛围感。而且，用公交车作婚车，更好践行了绿色低碳、简约适度的文明生活方式。

一提到婚礼，很多人会想到浩浩荡荡的迎亲车队，奔驰、宝马、奥迪、林肯等豪车成为一种消费符号，似乎彰显着婚礼的档次。但不可忽视的是，当代商业性的婚俗文化，已让婚礼沦为没有内涵的空洞形式，人们对婚俗文化中的时尚追求超越了应有的界限，变成了物质攀比、排场竞赛的消费行为。不少新人财力不足，却一味通过“符号”消费标榜身份，为双方家庭增添了沉重的负担。

婚庆代理、“符号”消费、聘礼嫁妆等物质升级也绑架了新人，让人们忽略了婚姻的本质与真正的情感诉求。要扭转这一现象，就要鼓励适婚人群更多地打破惯例，将婚礼从单一型的纯物质消费向多元化提升，让婚礼真正属于自己。公交婚车就以相对低的费用，向这座城市的人们展示了幸福可以如此简单，满足了新人对婚礼“出众且浪漫”的渴求，不失为一种很好的方式。

“瘦身”婚礼低碳、简约、浪漫，应大力提倡。

画里画外



优化政策 保障幸福

7月1日起，聊城提高了居民基本医疗保险住院分娩政策范围内合规医疗费用，截至8月底，已有10954人享受了新标准生育补助。新的补助标准在一定程度上缓解了多孩带来的经济负担，这不仅为生育家庭提供了有效保障，还更好地保障了母婴健康和家庭幸福。

(漫画:李太斗
文字:马麟)

有一说一

用开放的心态看待仿生鲸鲨

□ 张英东

近日，河南郑州海昌海洋旅游度假区的仿生鲸鲨展示馆引发热议。有网友质疑，299元的票价，为何只能看假鲨鱼？进而引发了一系列对其旅游产品和服务“高价低质”的批评。

针对这些质疑和批评，海昌海洋旅游度假区回应：仿生鲸鲨是由国际顶尖的仿生技术团队设计和制作的，具有极高的仿真度和智能度，能够模拟真实鲸鲨的外形、动作、声音等特征，并且能够与游客互动。

海洋馆的鲸鲨被植入高科技，许多网友表示难以接受。当今社会，我们的生活已经被科技深度改变，5G、大数据、人工智能等层出不穷的先进技术，让这个世界每天都在发生变化。平心而论，我们应该用一种更加开放、包容的心态来看待仿生鲸鲨。

仿生鲸鲨虽然不是真鲨鱼，但仍是一种非常逼真的仿生海洋生物，能够给游客带来一定的视觉冲击和观赏体验，还可以增加展示的多样性和吸引力。而且，仿生鲸鲨让“人鲨互动”成为现实，这是真鲨鱼做不到的。

从保护海洋生物的角度来看，仿生鲸鲨作为一种替代品，可以在一定程度上满足游客的需求，同时避免对真鲨鱼造成伤害。这种替代品的使用，也体现了对海洋生物的保护意识，可以促进公众对海洋生物的认识和关注。

然而，也需要注意到，仿生鲸鲨毕竟不是真鲨鱼，其体验和展示效果可能与真鲨鱼存在一定差距。对于一些对海洋生物有深入了解或体验要求的游客来说，这种替代品可能无法满足其需求。因此，海洋馆在宣传时应明确提供真实准确的标识和信息，避免误导游客。

街谈巷议

预制菜行业须健全标准体系

□ 张颖

近日，江西赣州蓉江新区多名中小学生家长反映，当地多所中小学、幼儿园采用中央厨房配送的午餐存在速度慢、质量差、口感不佳等问题。该事件迅速引发网友热议，并一度冲上各大平台的热搜榜。经当地教育主管部门调查后，目前中央厨房配餐已停止。

预制菜进校园成为舆论热点的背后，是广大家长对校园用餐安全问题的关注和担忧，是对“把校园食品安全及品质放在首要位置”的诉求。一些人认为，预制菜就是“剩菜”，经常食用预制菜会损害学生健康。

其实，预制菜是一个大概念，按照预制的程度和类别不同，预制菜可以

分为速配型、速烹型、速热型、即食型。其中速配型和速烹型预制菜，是预制菜中的主流产品。应该看到，虽然近几年预制菜产业步入发展快车道，但是，目前还存在着一些法律和管理上的缺位，难免给家长造成顾虑。

让预制菜更安全，健全标准体系是关键。消费者之所以对预制菜存有疑问，主要是因为预制菜产业入门槛低，部分企业存在技术水平低、产品质量差等问题。公开资料显示，目前预制菜产业标准主要以团体标准和企业标准为主，且只有广东、山东、江苏等部分省份出台了地方标准。有关部门应尽快完善相关法律法规，加快推进预制菜规范化标准化建设。

让预制菜更安全，构建质量安全

监管体系至关重要。在食品安全问题备受关注的今天，预制菜行业的健康发展，除了丰富产品类型、提升产品口味之外，还应尽快建立起可靠的供应链全程监管及追溯体系，落实企业食品安全主体责任，从资质许可、加工过程、产品标识等方面进行合规管理，确保广大消费者吃得健康。

综上所述，中央厨房烹制的菜品不一定难吃，预制菜也不是不能进校园。只是，将预制菜引入学校应提前拧紧安全弦，严格行业标准规范，通过全程监管和追溯体系提升安全保障水平，政府部门也应加强监督和执法力度，为包括学生在内的广大消费者提供安全、放心的预制菜产品。