

扬明收扣碗：扣出的匠心与好运



好运诚品

品牌故事(8)

在运城,很多人对“扣碗”的记忆,都不是从菜谱开始的,而是从一场宴席开始的。

热气腾腾的碗被稳稳扣在盘上,手腕一翻,汤汁沿着边缘轻轻晕开一圈,肉香和蒸气一起涌出来。那一刻,桌上往往会安静一下,像是在等一个仪式完成。

河东扣碗制作技艺是山西省省级非物质文化遗产代表性项目,杨明收是该技艺的非物质文化遗产代表性传承人,也是中国资深烹饪大师和晋菜领军人物。

而“杨明收扣碗”的故事,就是从这份敬畏与讲究里,慢慢长出来的。

扣住的不仅是肉香

扣碗看起来“简单”:食材放进碗里,精心烹饪后翻扣到盘中。但真正做过的人都懂,难的不在“扣”,难在每一步都不能含糊。

选材要真、火候要准、工序要稳,煮、炸、焖、烧,样样都不能省;最后那一下“翻碗”,更是考验手上的分寸,肉要不散、形要不塌、汤要不浑、香要不跑。

这些“不能”,构成了扣碗的底线,也构成了杨明收几十年都不肯轻易妥协的理由。

在运城餐饮界,杨明收的名气是毋庸置疑的。早在20世纪六七十年代,他就进入餐饮行业,50余年里经营过20余家大型综合餐饮酒店企业。长久的炉灶边



▲明收央厨
▲生产扣碗

经验,让他对“好吃”这件事有一种近乎固执的标准:味道要对、安全要硬,做法要经得起追问。

为了把扣碗做透、做稳,杨明收带着团队数十年恪守古法、虚心求学:先后师从河东4位擅长扣碗制作的师傅,历经4代工艺革新。对外人来说,这只是“拜师学艺”;对做菜的人来说,这是把自己重新打碎,再一点点拼回去的过程。

每一代革新背后,都是在回答同一个问题:怎样让扣碗更好吃、更营养、更健康?

他们并不把眼光只放在河东一隅。团队还广泛吸纳全国各地扣碗技艺精华,反复试制、反复调整,直到2012年前后,逐步形成一套兼具美味与营养的独特扣碗制作工艺:既达到行业“方便烹制菜肴”标准,又在不添加防腐剂的条件下,实现常

温保存180天,同时保持品质新鲜。

180天,这个数字背后,不是“神奇配方”,而是对工艺、流程与安全体系的极致要求。因为越是不依赖添加,越要依赖管理;越想留住“本真”,越要把每个环节做得更严。

把名字写在商标上

很多品牌会在包装上写“匠心”,但真正的匠心往往不是写在词里,而是写在承担里。

杨明收基于对工艺的自信,也基于对消费者的负责,用个人真实姓名注册品牌商标。

2015年,山西明收食品有限公司正式成立,专门建设了符合“杨明收扣碗”生产要求的现代化加工生产线。生产过程严格执行国家食品安全标准,并通过

国家食品药品监管部门的SC认证,纳入追溯平台监管,确保每一批产品都有迹可循、可查可问。

2023年3月23日,占地30余亩、投资1.2亿元的“明收央厨”投入运行。它是一座集研发、生产、销售方便食品于一体的现代化中央厨房,承载的不仅仅是“规模扩张”,而是对“安全、健康、营养、方便、快捷”理念的完美呈现。

走进“明收央厨”,先看到的不是热闹,而是秩序:恒温、恒湿、净化车间的设计,从源头上把环境稳定下来。更关键的是人物分流、人货分开,有效防止交叉感染,杜绝“二次污染”,直指行业长期存在的难题。

这里有10余个加工车间,包括荤菜、素菜加工间,米饭、面食加工间,高温灭菌间等,规范生产;真空保鲜冷却机、全自动米饭生产线、全自动蔬菜清洗生产线、全自动炒锅等设备有序运转,3条自动化生产线持续出餐。

企业还配备了专业软件系统,将生产区域温度、湿度、实时视频、检验数据、产品信息、营养分析、运输车辆运行轨迹等数据实时上传。同时,设置食品检验室并安排专人抽检。

这些事情看似烦琐,其实是对“入口的事”最朴素的敬畏。

如今,扣碗还是那只碗,翻扣还是那一下手腕,但它已经不仅属于宴席的热闹,还属于普通人下班后的那一顿热饭;不仅属于一个厨师的灶台,还属于一整套从原料到车间、从检验到追溯的安全体系。加热即食的便利,让河东扣碗不再只属于宴席,也能稳稳落在寻常人家的餐桌上。

市市场监管局:多维监管护航“五一”假期

运城晚报讯 “五一”假期,市市场监管局聚焦重点领域、关键环节,开展全覆盖食品安全专项检查,同步设置食品快检点,并强化城乡集体聚餐一条龙服务监管,织密节日食品安全防护网。

强化宣传引导,发布提醒提示。该局提前筹划,节前面向全市发布“五一”假期食品安全消费提示及规范“五一”假期市场价格行为的提醒告诫书,引导广大群众科学消费,增强自我防护意识。

“五一”假期,组建7个明察暗访组,采取“四不两直”的方式深入全市13个县(市、区)商场

超市、旅游景区、餐饮单位、各类市场等一线开展明察暗访,做到监管不断档、责任不缺位。

执法人员聚焦核心景区、城区大型商超、农贸市场及周边餐饮门店,重点排查节日热销粮油肉蛋、时令果蔬、酒水饮料等食品,严查进货查验、索证索票、从业人员健康管理、食品储存加工、餐饮具消毒等关键环节,严厉打击过期变质、三无食品、违规添加、哄抬物价等违法行为,现场督促整改各类安全隐患,压实经营主体责任。

在景区、商超等人流密集区域,设立食品安全快检点,工作人员运用便携式设备,对

果蔬农药残留、肉品兽药残留、食用油品质等开展现场快速检测,即时公示检测结果,让食品安全监管透明可感,同时开展科普宣传,提升群众安全消费意识。节日期间,共检查食品生产经营单位363家次,发现整改问题114个,查处违规问题1个;检查餐饮单位440家次,发现整改问题169个,查处违规问题1个。

与此同时,该局还畅通12315投诉举报渠道,实行24小时应急值守,全方位排查化解各类食安隐患,保障全市群众、游客度过安全、舒心、祥和的“五一”假期。

入企座谈 帮扶跨境电商高质量发展

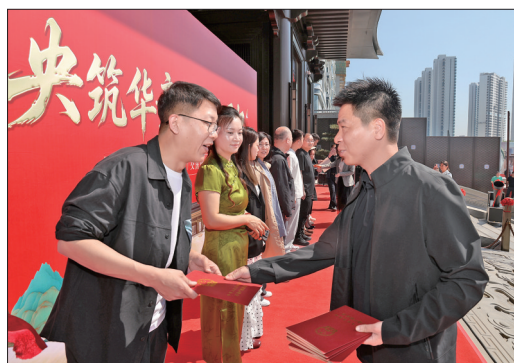
运城晚报讯 近日,市市场监管局组织相关业务科室深入辖区跨境电商企业开展面对面座谈交流,以精准监管赋能、贴心服务助力,为企业纾困解难、保驾护航。

座谈交流中,工作人员与企业负责人、运营骨干深入沟通,认真倾听企业在跨境经营、信用管理、品牌打造、产品认证、广告宣传、质量管控、标准对接、知识产权布局与保护、供应链对接等环节遇到的实际困难,详细了解企业当前运营现状,全面梳理制约企业发展的痛点、堵点和难点问题。

针对企业提出的各类诉求,各相关科室立足自身职能,结合跨境电商行业发展特点与我市综试区建设实际,现场精准施策、逐一回应,拿出针对性强、可落地的解决方案。

本版图文:记者 王耀

本版责编 王耀 美编 李鹏 校对 商英



▲业主代表现场领取不动产权证书

央筑华章 璟迎君归 鑫马央璟圆满举行“房证同交”交付盛典

近日,鑫马央璟“房证同交”交付盛典隆重举行,业主、嘉宾与各界友人齐聚一堂,共同见证提前半年高品质交付、交房即交证的荣耀时刻。

盛典在激昂鼓舞中拉开帷幕。鑫马集团总经理马国伟上台致辞,他表示,鑫马始终以匠心筑家、实干践诺,此次提前交付并实现“房证同交”,是企业责任与实力的体现,更是对业主的郑重承诺。

活动现场,原创歌手赵媛媛深情献唱,理想学校教师带来器乐合奏《赛马》,精彩纷呈的节目赢得阵阵掌声。盛典特别举行鑫马集团劳动模范表彰,为坚守岗位、默默奉献的员工颁奖,致敬奋斗者。最受瞩目的当属房产权证移交环节,业主代表现场领取不动产权证书,真正实现“一手交房、一手拿证”。政府领导对鑫马央璟“交房即交证”模式给予高度肯定,认为这是

优化营商环境、保障业主权益的务实举措。业主代表纷纷表示,提前收房、现场拿证,安心又暖心,对未来生活充满期待。

随后举行祥龙点睛与启动仪式,礼炮齐鸣、彩烟绽放,标志着鑫马央璟正式开启幸福交付之旅。业主们在工作人员引导下游园品鉴,实地感受园区美景与匠心品质。此次鑫马央璟“房证同交”,不仅彰显了鑫马速度与硬核实力,更以实际行动守护业主安居梦。未来,鑫马将继续坚守品质初心,为城市打造更多高品质人居作品,回馈社会与广大业主的信任。 郭阳