

土猪肉、土鸡、土鸡蛋，土生土长的乡下货渐受城里人青睐

# 挑土玩意儿，咱得练就“火眼金睛”

## 过年“礼”

快乐新年手册

□记者 张喜逢 通讯员 张向东

如今，土鸡、土鸡蛋、土猪肉成了城里人置办年货的“热门”，不少商贩发现了城里人的心理，就把这些“热门”农副产品拿到城里卖。商贩叫卖时，都说他们的东西是“土”的，真是这样吗？与其听他们“王婆卖瓜”，不如听听“业内”人士的挑“土”经，有了选购窍门，咱挑起来心里也踏实些。

## 土猪肉：弹性好，肥膘厚

不少市民对以前的猪肉有这样的印象：“以前的猪肉虽肥，但吃起来有肉香，还有嚼头；现在的猪肉肥的腻人，瘦的没味儿。”

科技园工商所负责人说，近年，土猪肉等绿色农副产品渐渐在市场上流行，啥样的肉算土猪肉虽没有标准，但从喂养方式、生长周期来看，土猪肉与饲料猪肉还是有差别的。

市场上销售的多数猪肉属饲料猪肉，长期用合成饲料喂养，猪肉里会有激素成分，从仔猪到成猪只需五六个月时间；土猪长期用五谷杂粮、青草、蔬菜喂养，10到12个月后才能宰杀。还有些商贩会用泔水喂养的猪冒充土猪。

我们在市内一家土猪肉连锁店看到，普通五花肉的市场价约10元/斤，土猪肉的售价则为16元/斤。

选购土猪肉的窍门：

土猪肉大都是黑猪肉，肉皮上会留有少量黑色猪毛。

与饲料猪相比，土猪肉弹性好，用手指按一下猪肉表皮，马上可以弹回来；饲料养的猪，猪肉就像被注了水，用力按肉表面，回弹速度较慢。

土猪肉的猪皮白中发青，瘦肉肉质比较细且颜色多为枣红色，部位不同，颜色深浅不一；饲料猪肉的肉质颜色深浅区别不大，猪皮发白。

土猪肉的表面看起来油光发亮，皮和油层比较厚实，肥膘（皮层下的脂肪）厚约三四指，肥肉所占比例比瘦肉型猪高；饲料猪肉略显白色，油层比较薄。

（备注：用泔水等油腻食物喂养的猪，肥膘虽很厚，但有些发黄，食用后会对人体产生危害。）

## 土鸡：爪子尖细，有“骨感”

家住瀍河回族区的焦女士对挑土鸡有着独到的经验。焦女士说，邻近春节，土鸡比较紧俏，一般土鸡约为3斤，很少有超过4斤的土鸡。公鸡重约3斤左右，母鸡则是2斤多一点。公鸡每斤售价约12元，母鸡约13元。价格稍高于饲料鸡的“土鸡”，不是真正的土鸡。

选购土鸡的窍门：

土鸡嘴尖，爪子很小，鸡大腿上的肉比较结实，摸起来很硬。

放养的土鸡，长期在地上跑，爪子尖细，有点像甲鱼的爪子。

虽然土鸡的鸡毛颜色多为黄色、发亮，可我们日常买的土鸡多为当年鸡，毛色不会很黄，如果看到毛色很黄的“土鸡”，不要轻易买，它很可能是品种鸡。鸡的颜色不是重点，重点是土鸡的爪子很细。

放养的鸡不胖，多比较瘦，非常有“骨感”。摸鸡脖子下的鸡胸骨，感觉有明显的突出。

## 土鸡蛋：外壳多粉色，麻点较多

多数人认为个头明显小、蛋黄颜色深的就是土鸡蛋。其实，随着养殖技术的提高，让鸡蛋个头变小、蛋黄颜色变深已不再是难事。

我们从一名长年经营土鸡蛋的经营者那里了解到，有些不法商贩会从普通鸡蛋里挑出个头较小的鸡蛋单独出售，他们还会在鸡饲料里添加“柠檬黄”、“日落黄”等食用色素，不但能使蛋壳颜色变浅，还能使蛋黄颜色变黄、变深。一些养鸡场还会把蛋鸡放养在树林、田野里，同时再给鸡喂一定量的饲料，这种鸡产的蛋比土鸡蛋便宜，但比普通鸡蛋贵很多。

选购土鸡蛋的窍门：

土鸡蛋的大小不一，外表不是很干净，带有血迹、鸡屎；笼养鸡蛋壳外圆滑、干净、大小均匀。

土鸡蛋蛋壳颜色深浅不一，以粉色居多，壳上麻点较多；笼养鸡蛋多为白色或烟黄色。

土鸡蛋的蛋黄为自然黄色，且比较大，蛋清很稠，有些假土鸡蛋的蛋黄看上去很黄，但仔细观察可发现蛋黄与蛋清交接处有蛋黄渗出。那些蛋黄颜色过黄、甚至泛红的蛋肯定不是土鸡蛋。

# 客香来 可想来

这些年来，洛阳的西餐饮业蓬勃发展，从珍珠坊、爱之船、马利朗到如今的迪欧等，各品牌西餐店的兴衰构成了一部洛阳西餐史。在这部西餐史中，客香来深深吸引了我们的注意，一家洛阳本土的西餐企业，靠着什么样的“法宝”一路走过了13年的历程？

## 1 拜师一年，诚心换来“秘方”

在电影中，我们常能见到为了拜师学艺年轻人长跪不起的情景。客香来品牌创始人、洛阳客香来餐饮有限公司董事长王坤山创业之初也曾远赴厦门，经过一年之久才求得制作牛排等西餐的“秘方”。

如果没有偶然吃到郑州市二七路那家牛排店牛排的经历，王董当年可能就会加盟当时红极一时的天津狗不理包子。1998年年初，拿着郑州市二七路那家牛排店老板给的联系地址，王坤山去了厦门，因为他听说，大陆最好的牛排技术都出自一名在厦门做生意

的台湾人之手。

寻访、接触、跟随、不断求教，一去厦门就是半年多。台湾商人最终被他的真诚和执着感动了，认为王坤山是一个能“干事”的人，出于对他的信任，破例把牛排制作的技术毫无保留地传授给了他。“当年9月才初步达成合作意向，第二年农历正月十三左右才正式签订技术转让合同，1999年3月，我们第一个店就开业了。”从去厦门找“秘方”到最后签约，几乎花了一年时间，王坤山用诚心感动了那位台湾人。

## 2 靠黑胡椒牛排打响洛阳市场

“咱这店里哪种牛排是王牌，最实惠？”“当然是黑胡椒牛排啦！”王坤山说。虽然客香来十几年来不断推陈出新，牛排的品种目前有二十多种，但黑胡椒牛排因其香辣的口感及适中的价位，一上市，就得到了顾客极大的好评，销量远居其他牛排之上。其他牛排因肉质不同，价位也有所不同，顾客可根据自己的喜好选择。

对于黑胡椒牛排，王坤山为何如此自信？答案还是来自那纸“秘方”。“黑胡椒酱中含有十几味中草药，都是天然原料，没有任何化学添加剂，口感和使用添加剂的酱料有很大区别。”客香来所制作的牛排

均为科学配置、营养搭配、中西合璧，并且当天制作、当天使用。黑胡椒牛排在2003年国家科委授权全国商业联合会举办的全国商业科技评选中荣获“科学技术进步一等奖”，这是全国餐饮业唯一获此殊荣的企业；2003年还荣获“中华名吃”这一殊荣。客香来就是靠着对洛阳人民的爱和对做品牌的不断追求，靠一块牛排得到了消费者的青睐，被多家新闻媒体称为中西合璧的典范。2008年，企业还得到了国家7万元品牌发展基金的奖励支持，同时被授予“全国商业名牌企业”、“河南省著名商标”、“河南省纳税先进个人”、“河南省卫生先进个人”等荣誉。

有人曾做过对比，客香来的牛排肉质鲜嫩、颜色浅、纹理较细、入口筋道，味道虽有草药香但难掩牛肉香味，更能完美表现出牛排的魅力。不同于有些牛排店，因为采取的是加盟连锁经营的路子，从牛肉到配料都是总部统一配送，那些牛排牛肉肉质颜色较深是因为腌制时用了化学添加剂，破坏了牛肉的肉质，纹理较粗说明没有使用应该使用的牛里脊肉，入口香气浓郁有可能是因为使用的是罐装的黑胡椒酱，里面添加有香料。而客香来洛阳的5家店均采取直营的方式，不会为了多赚取利润而偷工减料。

## 3 谈起“卖店”几欲落泪

从1999年创办至今，客香来已经发展成在全国有7家直营店、26家加盟店的大型饮食连锁企业。而在王坤山的计划中，未来要专注做直营店，因此从去年开始，他们已经停止了加盟店的发展。

“做牛排需要用的酱油几十元一瓶、牛里脊肉26元一斤、小排骨十八九元一斤，如果加盟店来做，有可能使用几块钱一瓶的酱油、18块钱一斤的牛后腿肉、10块钱一斤的大排骨，这样可以省下不少钱。”王坤山说，“如此下去牛排的品质就下降了，时间长了会‘砸牌子’。”

13年来，王坤山为客香来付出了很多，以致于提起那次“卖店”的经历几欲落泪。2005年6月，因身体原因住院治疗，病愈出院后的那天晚上，他直接和几位店面经理去开会，凌晨1点才回到家，老伴和女儿一直在家中焦急地等待着。

“她们说，如果我再这样玩命干下去，就把店卖了。”说到“卖店”，快到知天命之年的王坤山一度红了眼圈。身体欠佳，再加之家人的强烈要求，只得同意将客香来卖掉，受让方很快打来百万元定金。但一

个月后，客香来的境况着实让人心碎，新老板对经营牛排很不适应，看着“孩子”被折腾成这样心疼至极。“后来眼看着经营不下去，我就又找人说情，退还了定金，又要回了客香来。”王坤山的言语间流露出对客香来这个品牌深深的爱。

末了，当问起客香来命名的缘由时，王坤山笑着说：“客香来谐音‘可想来’，咱洛阳人说得亲切。”经营了13年的客香来靠着不断提升的牛排质量，有信心使食客来了还想来。

（王文）

