

《郟县饸饹面烹饪技艺》平顶山市地方标准

编制说明

一、编制的目的和意义

郟县历史悠久，名片众多，可以概括为“一县、两遗、四地、四宝、六乡、六绝”。郟县饸饹面是“六绝”之一。

根据郟县县志记载，唐朝时期郟县就已经有了饸饹面。崇祯十六年，明朝三边总督孙传庭带兵入关与李自成作战，在郟城东南为义军所败，孙传庭突围西窜，随军携带的几部木制饸饹床被郟县百姓以及义军所得。明朝人张居正的《昌黎先生文集辑补》一书“谏迎佛骨”一节有韩愈一段话：“元和年间，自蔡屠贼归，途食郟河漏”。清康熙年间，康熙皇帝指派专人对全国风味小吃进行统计上报，“河漏”也被作为其中一种上报朝廷。一天，康熙寻吃名吃时，看到“河漏”，因其名字古怪而引起注意，随命人做好食之，吃后对其独特的风味赞不绝口。但因名字“河漏”之谐音与治理河道不协调，心中不快，挥笔把“河漏”改为“饸饹”。唐玄宗时期，由于山西人多地少土地贫瘠，唐玄宗下令大举向中原移民。饸饹面正是由移民带入中原，落户郟县。

饸饹面制作考究。最初，先人用牛角钻6-7个小孔，孔如粗麻线大小，面糊放入牛角内，落入沸水锅中煮成面条。后经过多年探索研究，技术革新，形成了今天郟县饸饹面“色鲜味美、面体筋道、口感

光滑、香而不腻”的特色。在2020年中国面食博览会上，邾县饸饹面被授予“最受欢迎的面食品牌”荣誉称号。

据统计，邾县及其周边市县一共有饸饹面饭店500余家，邾县县域一共有饸饹面饭店200余家，从业人员1000多人。按每户每天卖300碗饸饹面计算，每月用小麦面粉约67.5万斤，大葱约45万斤，生牛羊肉约18万斤，辣椒面约4.5万斤。按现在市场价格每碗11元计算，年产值超过2亿元。

邾县所有饸饹店都是按照自家传统风味，独自配方，各具特色、味道多样化，没有形成统一化、标准化、产业化。为推动邾县饸饹面产业的健康快速发展，制定统一的标准就十分必要。通过发布和实施《邾县饸饹面烹饪技艺》地方标准，不仅可以帮助当地政府更好的形成地方名片，让消费者更加放心，而且对传承和发展邾县饸饹面烹饪技艺，促进餐饮业标准化、规模化、品牌化发展，进一步推动邾县经济的健康快速发展具有十分重要的意义。

二、任务来源及编制原则和依据

邾县市场监管局党组高度重视《邾县饸饹面烹饪技艺》地方标准的起草工作，成立了由党组副书记、副局长王磊同志任组长的工作小组，标准化股负责标准的起草、上报等工作，餐饮股负责相关人员的召集、实地察看等工作，局属各单位做好配合工作。在平顶山市市场监督管理局的大力支持下，邾县局启动了邾县饸饹面地方标准的起草工作。

标准编制过程严格遵循以下原则：1、标准必须满足顾客要求，

满足上级标准要求，满足法律法规要求。2、标准应体现技术先进、经济合理、安全可靠，保持标准要求的可行性。3、制定标准应时机适宜、宽严适度、简繁得当、内容协调。

三、编制过程

在标准起草之初，经过协商沟通，确定邳县市场监管局和邳县餐饮业商会为主要起草单位，县市场监督管理局标准化股的宁韶旭、餐饮股的周延伟、邳县餐饮业商会会长李桂安作为主要起草人，并具体负责标准编制的日常工作。在标准的起草过程中，宁韶旭同志、周延伟同志和李桂安同志多次召集县餐饮业商会、相关饸饹面饭店等单位，在一起召开座谈会，征求他们对标准内容的意见建议，探讨制订标准的意义、所希望达到的目标等等。各个单位都非常支持邳县饸饹面产业的发展，愿意为邳县饸饹面产业的发展贡献力量。

在标准起草过程中，市局标准化科的同志给予了大力的支持，提出了许多中肯的意见、建议，对我们鼓舞很大。

四、主要内容的确定

在标准起草、征求意见过程中，许多同志对标准的内容提出了合理化的意见、建议。比如“5.4 盛装器皿”一节中，有同志提出修改为“应选用大小合适的瓷碗或聚脂碗”。有的同志提出，现在有的门店使用木碗，应修改为“应选用大小合适的碗”比较合适。经过大家的广泛讨论，结合形势的发展需要，最后大家一致同意修订为“应选用大小合适的碗”。

比如，对于 6.1.1 “高汤熬制”和 6.1.3 “羊肉、配料制备”等

章节中，许多同志提出在高汤锅中也有放入牛肉熬制高汤的，烹饪完成后也有放入牛肉的，并且有的饭店名称就是“郟县牛肉饸饹面”，建议在相关章节中加入牛肉的描述。

再比如郟县餐饮业商会会长，也是三十年佳肴饸饹店的老板李桂安同志提出，饸饹面的粗细程度也是郟县饸饹面的特色之一，建议在6.2.1中加入对饸饹面粗细程度的描述。

经过对大家提出的意见、建议的广泛论证，并征求相关专家的意见、建议，最终形成了《郟县饸饹面烹饪技艺》地方标准评审稿。

五、采标情况

经查国家标准化管理委员会采用国际标准标志产品目录，《郟县饸饹面烹饪技艺》地方标准规范性引用文件没有采用国际标准。

六、重大意见分歧的处理

在《郟县饸饹面烹饪技艺》地方标准起草前期，县市场监管局和县餐饮业商会进行了大量走访调查，对标准内容进行了详实的调研论证，在征求意见阶段没有出现重大意见分歧情况。

七、与国家法律法规和强制性标准的关系

《郟县饸饹面烹饪技艺》地方标准的编制过程严格在国家法律法规的规定下进行。标准的文本按标准编写模版 TDS1.0 完成。标准的结构、编写规则、表述样式、字体、字号按 GB/T1.1-2020 《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》完成。

经在国家标准化管理委员会网站 www.sac.gov.cn 查询，规范性引用文件均为现行有效，且符合强制性标准的有关要求。

八、标准实施的建议

《邾县饸饹面烹饪技艺》将严格按照地方标准的发布要求，努力细致做好各个环节的工作。标准发布实施后，邾县市场监管局和邾县餐饮业商会将大力做好标准的宣贯工作，力争做到家喻户晓。鼓励全县饸饹面饭店在日常经营活动中，按照标准规定的要求开展日常经营活动，为邾县饸饹面闪亮的名片贡献自己的力量。

2023年4月6日