

# 西湖景区农家乐的手工酱鸭 今年真的不能卖了吗

监管部门:只要取得食品经营许可证  
在保障食品安全前提下可对外出售腌制食品

本报记者 余雯雯 见习记者 周琪

每到这个季节,老底子手工制作的酱鸭,是杭州人餐桌上的一道必不可少的美味佳肴。立冬过后,气温差不多的时候,西湖景区的农家乐就会忙起来,一排排酱鸭晾晒出来,许多市民和游客会冲着这份老底子的味道购买或订制。

前几天,有市民向钱报报料:这段时间去景区农家乐吃饭,有农家乐老板说,今年酱鸭可能不能预订购买了,大多只能堂食。

热销多年的老底子酱鸭为什么不卖了?这是真的吗?



吴元峰 摄(资料图片)



梅家坞的村民晾晒酱鸭 小绿 摄

## 探访

### 景区的农家乐 今年真的不卖传统酱鸭吗

钱报记者随机探访了梅家坞的一家茶楼,老板说他们开店已20年,每年都会制作酱鸭,上周已经开始做了。

老板娘告诉记者,家里的酱鸭都是妈妈亲手腌制的,酱料也是独家秘方。她说,这门制作酱鸭的手艺,是从奶奶辈传下来的,自制的酱鸭已经成了茶楼的一道招牌菜,得到很多食客的喜爱,很多人等一年就为了这一口美味。

往年,老板娘都会去农场购买土鸭,准备好酱料,腌制上千只,一部分是分给亲朋好友的,另一部分当作茶楼的一道特色菜对外出售。

“有的老客来吃饭,会顺便买走几只。许多杭州人家,每年起码要吃掉几只酱鸭的。”在她

的记忆里,老底子的酱鸭不只是一份家常美味,更是一种贯穿于杭州城市记忆的代表性食物。

但是今年,她表示可能不会做那么多了。一方面是制作酱鸭不仅对天气要求很高,而且都是做一批吃一批,具体的制作数量并不确定。另一方面,景区农家乐群里近期也收到景区农家乐协会的提醒,“大意是要对外售卖酱鸭,就必须要有食品生产许可证,有规范的生产空间、符合规范的食品安全保障,做到无菌化生产等。”老板娘暗暗叫苦说,“这种酱鸭制作,要有好的口味,肯定是露天晾晒的,如果按工厂生产线一样的方法生产制作,老底子的味道就会变了。一些工厂生产的酱鸭都是烘干的,味道

和露天晾晒的差很多。如果真的要食品生产许可证,那农家乐肯定是吃不消去办的,最后的结果就是放弃大批量制作酱鸭,只会少量供应堂食,或者送一些给亲戚朋友,可能不再对外单独售卖了。”

在双峰新村开茶楼的钱先生也表达了类似的观点,做酱鸭就是为了让大家尝个鲜。他每年做的酱鸭数量在两三百只。“有朋友想吃就直接来我的茶楼,然后蒸一只。”今年他本来预计12月初就能安排上腌酱鸭这件事,“可最近,群里一直在传要办证、要符合规范的事情,我们几个农家乐老板讨论下来,都感觉没办法操作,所以大家就想着干脆今年不做了。”

## 求证

### 有食品经营许可证的 就可以制作售卖手工酱鸭

就此,钱报记者向杭州西湖风景名胜區农家乐休闲旅游业协会求证。

秘书长骆菊梅说,近期他们协会确实从食品卫生安全角度,告知景区的各家农家乐,制作酱鸭等酱货需要规范化。

“我们也是听好几家农家乐来反映,说近期相关部门对农家乐的卫生情况进行了严格检查,特别提出对农家乐自己制作的食物,建议尽量做到规范化。毕竟是吃的东西,食品安全肯定是第一位的,所以我们也是做了一些提醒。”

骆菊梅说,酱鸭在景区农家乐确实很受欢迎,几乎每一桌游客都会点酱鸭,而且景区每家农家乐都有自己的制作秘方,味道也有所不同。有些受欢迎的农家乐,一天能卖出几十只酱鸭。所以,每年各家农家乐都会制作酱鸭,少

则上百只,多则上千只。

“从味道来说,确实是手工制作的好吃多了,而且我们也了解制作过程,除了酱油、糖等配料,几乎都是无添加剂的,最重要的就是看晾晒的天气。”骆菊梅说,目前并没有明确的法律法规禁止售卖手工酱鸭,如果像常规市场出售的食物一样做无菌化处理,一是对农家乐来说比较难,另外一个就是真的要这么做了,这股老底子味道会不会变了呢?

究竟农家乐制作的老底子风味酱鸭,是不是真的有规定不能售卖?

杭州西湖风景名胜區市场监管部门相关工作人员回复说:“根据国家市场监督管理总局《食品生产许可管理办法》第五十六条规定,取得食品生产许可的餐饮服务提供者在其餐饮服务场所

制作加工食品,不需要取得本办法规定的食品生产许可。”

这也意味着,只要有食品经营许可证的农家乐或者茶楼都可以制作手工酱鸭,但是需要保证酱鸭制作整个流程中的食品安全。“这些餐饮单位的负责人就是食品安全第一责任人,从原材料鸭子到最后的成品,都要对它的食品安全负责。”工作人员解释。

腌制好的手工酱鸭不论是制作成菜品还是直接对外出售,在食品安全有保障的情况下都是允许的。

“可能大家有一些误解,才会传出不能售卖的传言。”工作人员表示,如果消费者购买时发生纠纷,也可以拨打12345向市场监管部门投诉举报,“市场监管部门会对酱鸭等酱制品加强监管的”。