

近日,偃师银条、孟津葡萄、伊川平菇通过农业部专家评审,加冠“农产品地理标志”。洛阳还有哪些农产品是“国家队队员”?年底聚会多,不妨——

把农产品“国家队”请上餐桌



偃师银条炒虾仁



宜阳韭菜炒木耳



烧伊川平菇

□记者 邓超 刘志渊 见习记者 王子君 文/图

本月,市农业部门发布消息称,继“孟津梨”、“孟津西瓜”、“宜阳韭菜”后,“偃师银条”、“孟津葡萄”、“伊川平菇”近日也通过农业部专家评审,加冠“农产品地理标志”。农业专家说,这个称号就好比入选农产品里的“国家队”,一旦命名还将受到法律保护。

入选“国家队”的“偃师银条”、“伊川平菇”和“宜阳韭菜”有哪些“过人”之处?今天,就让大厨给我们说说吧。

1号队员: 偃师银条

【队员简介】

据说,偃师银条是被商代宰相伊尹发现的,因此银条又称“尹条”。(如图1)后来,唐玄宗将这道家乡菜献给唐太宗,太宗赐名“银条”,偃师银条从此美名远扬。据《偃师县志》记载,明朝弘治年间,偃师银条曾为宫廷贡品。周恩来总理在河南视察时,吃了银条赞不绝口,还幽默地说:“除了金条,当数银条,我们吃得起吗?”

【队员特长】

这名队员有明显的“恋乡”情节,目前的主产区仍局限在偃师市城关镇西寺庄、城西、北窑、许庄等几个村,许多地区曾尝试引进种植,最后大部分以失败告终。

偃师银条每年10月开挖,可以持续到来年1月。从外观看,新鲜的偃师银条洁白光滑、粗直;折断来看,偃师银条根根实心、质地细密,与其他地方所产的银条明显不同。

据科学测定,偃师银条富含糖类、酚类、维生素C、粗蛋白、氨基酸、有机酸等物质,对软化血管、降低血脂、改善血液循环具有独特疗效。

【高手亮招】

偃师名厨学良曾以一道“偃师银条炒虾仁”在2006年中央电视台“满汉全席”烹饪擂台赛中一举夺魁。专家赞偃师银条滑嫩适口、祛腻保健。

原料:银条200克,切段;虾仁200克,切去虾线;西兰花150克;红、黄彩椒各一个,切丝。

做法:1.西兰花、虾仁分别加少许盐焯水,捞出,西兰花摆盘。2.银条、彩椒一起焯水,捞出。3.锅内放少许油,倒入葱、姜爆炒,出香后倒入银条、彩椒和虾仁,翻炒两分钟,其间加入盐、味精适量。4.倒入少许生粉汁,翻炒几下即可出锅。



2号队员: 宜阳韭菜

【队员简介】

宜阳韭菜至今已有3000多年的种植历史。(如图2)《诗经》中“猷羔祭肥”的典故和《礼仪》中卿大夫祭祖必备“韭菹”(即腌韭菜)的故事均出自宜阳。女皇武则天曾钦点宜阳韭菜入御膳,赐“韭菜三宝”盛赞宜阳韭菜的膳食功效。宋代著名诗人苏轼曾在宜阳任主簿一年有余,深知宜阳韭菜的滋味,才有“渐觉东风料峭寒,青蒿黄韭试春盘”的佳句。

【队员特长】

从外观上看,宜阳韭菜叶宽、肉厚、根茎发达粗壮、色泽鲜艳,长成后叶宽平均可达1.5cm,株高平均可达50cm。口感上,宜阳韭菜清香可口,富有嚼头,也比普通韭菜辛辣。

此外,宜阳韭菜富含蛋白质、脂肪、维生素B、维生素C和钙、磷、铁等有益矿物质,具有补肾壮阳、排毒养颜、降脂杀菌等功效。目前,宜阳韭菜种植多分布于韩城镇的官东村、官西村、陡沟村,柳泉镇的沙漠村、河北村等地。

3号队员: 伊川平菇

【队员简介】

伊川平菇大范围种植始于上世纪80年代,原生态无公害、仿野生菌栽培是伊川平菇两大特点。(如图3)在伊川平菇的生产基地,大棚里一道道仿野生环境的低矮泥墙上,大大小小的银白色蘑菇犹如繁星泻地。

20多年来,伊川平菇不但进了市区的大超市,走上了市民的餐桌,还远销郑州、北京等多个地区。

【队员特长】

从外观上看,伊川平菇柄短、肉厚,偏黑发亮,比普通平菇颜色稍重,口感鲜嫩。

伊川平菇的营养成分丰富,据测定,其蛋白质含量在20%以上,并含有18种氨基酸、多种维生素和矿物质。

由于营养丰富,伊川平菇既是美味菜肴,也是一种治病良药。据

【高手亮招】

谈起用韭菜做的家常菜,宜阳县韩城镇名厨王树飞特别推荐“宜阳韭菜炒木耳”,此菜清脆爽口,降脂保健。

原料:泡好的木耳250克;韭菜250克,切段;食用油25毫升;味精、食盐、胡椒粉适量。

做法:1.将泡好的木耳焯水、捞出。2.韭菜洗净、切段。3.锅内放食用油25毫升,倒入木耳中翻炒约40秒,出香后放入韭菜翻炒约15秒,其间加入盐、味精、胡椒粉适量,翻炒几下即可出锅。

此外,王树飞又推荐“宜阳韭菜炒土鸡蛋”,此菜口感香润,色泽鲜艳。

原料:土鸡蛋6枚;韭菜250克,切段;色拉油120毫升;食盐、胡椒粉适量。

做法:1.先将土鸡蛋去壳、搅匀。2.韭菜洗净、切段。3.锅内放入色拉油120毫升,倒入搅匀的鸡蛋汁,小火翻炒约30秒后,捞出盛盘。4.清锅后,倒入色拉油少许,油热后,倒入韭菜翻炒约10秒后,再倒入炒好的鸡蛋翻炒几下,加入食盐、胡椒粉适量,翻炒几下即可出锅。

宜阳开建 五星级酒店

□记者 邓超 特约通讯员 宋会杰

本报讯 昨日,宜阳县境内的第一家五星级酒店正式开工建设。

据了解,这座五星级酒店位于郑卢路八官线大桥西北,紧邻洛河。酒店占地200余亩,计划总投资1.5亿元,总建筑面积达5万余平方米,可同时满足500余人的人住需求,1000人以上的高档宴会。

根据规划,该酒店将建成有隋唐文化特色的古典园林式酒店。

屠宰场挨小区 猪叫声扰四邻

□记者 王学领

本报讯 昨日上午,孟津县的王先生等人反映,他们被小区附近的生猪屠宰场“折磨”得寝食难安。

昨日上午,我们来到王先生居住的孟津县桂花大道城关镇供销合作社家属区走访。据王先生讲,该县某单位的生猪屠宰场与他所住的小区仅一墙之隔,屠宰场每日凌晨4时许开始杀猪,猪的惨叫声惊扰得四邻不安。

“因无法忍受猪叫声,不少居民出去租房住。”多名居民说,他们多次反映,但相关单位至今不见整改。

随后,记者走访该屠宰场附近的其他小区,附近居民均反映了屠宰场杀猪扰民之事。

从居民反映的情况来看,相关部门已连续对此过问多次,但不知为何这种情况一直没有改观,本报将继续关注。(王先生获线索奖50元券)

■报道回音

路上“暗器” 已被清理

□记者 王学领

本报讯 本报曾刊发《人行道遍布“暗器”,路人屡屡“中招”》一文,(详见22日A10版)对新安县路政设施存在瑕疵进行报道。昨日,该县市政局给记者有了回音。

据该局相关负责人介绍,该县位于涧河大道和上海路交叉口周边人行道上的“暗器”,不是市政设施拆除后的遗留物,是相关单位拆除广告牌后,没把“地脚”清理干净。他们已督促相关广告公司进行清理。目前,已被清理干净。