

乐活·寻味

信阳味道解乡愁

□记者 闫卫利 文/图



鱼豆腐



农家锅巴



早鹅块

1 最想念那家常味道

在河南,信阳人会吃是出了名的。有一同事是信阳人,三天不吃信阳菜,便自称找不到人生的感觉了。难道,吃信阳菜还能解乡愁吗?

这位同事说,信阳人好吃,是因为信阳菜好吃,菜品不求高大上,但求原汁原味。食材是来自信阳的,在那山清水秀之地,无论是满山跑的小笨鸡,还是河里、塘里的鱼,豆坊里现磨的豆腐,或是自家园里种的菜,经过信阳人独具的早、炕、红烧等烹饪办法,就会烹出令人久久不能忘怀的家常味道。小记经多方搜罗,终于找到一家小店,信阳菜做得很正宗。如果你是信阳人,非常想念家乡的味道,就去解解馋吧;如果你是一名本地吃货,不放过任何美味,就去那里尝尝鲜吧。

这家店位于西工区玻璃厂南路市实验中学南隔壁,店名很朴实——信阳味道,菜谱上的菜名也简单得没有一点噱头,早鹅块、红烧小公鸡、麻辣固始鸡脚……让人一看就明了。

美食发现 **信阳味道** 特约

地址:西工区玻璃厂南路市实验中学南隔壁
订餐电话:0379-63266168

2 原汁原味乡土气

固始鹅是信阳人舌尖上的头牌,名扬天下、历史悠久,所以品信阳菜,早鹅块是必尝的一道菜。相传隋炀帝驾临江都,品佳肴近千种,唯固始鹅让他大快朵颐。饱尝佳肴的君王尚且如此,平民百姓更不必说,在鹅群里长大的信阳人,吃鹅就像咱洛阳人吃水席一样,所以信阳街头卖鹅块的店比比皆是。

“早”是信阳菜的一种烹饪技法,早干张、早豆腐和早鹅块都是信阳的经典菜品。就拿早鹅块来说,汤汁浓亮,味道醇厚,鹅肉的鲜美有一小半化在汤汁

3 人人都能当大厨

信阳菜扎根民间,人人都是大厨,只要你的菜迎合吃货胃口,便会被推向大众餐桌。这两年,由信阳人独具创意研制出一道菜——手擀鸡片,在当地卖得很火,尤其受老人和小孩儿欢迎。

手擀鸡片,听名字你会误以为是面食,端上桌来像水席里的燕菜,只不过燕菜是细丝,这是片儿状的。小记尝了尝,滑嫩的口感有点儿像银耳,但比银耳有弹性;有人品了半天说是海鲜,但是又感觉跟海鲜的鲜味不同。最后大厨揭秘,这是把鸡脯肉用擀杖擀成像丝

里,另外的都在骨头中,所以吃这个菜一定要“啃”,将肉“啃”得干干净净,再将鹅骨送进嘴里,最是“嘬”的那一下刻骨铭心。

固始鸡同固始鹅一样有名,最有代表性的做法是烧鸡公。固始鸡脚更是难得的美味,信阳人通常卤着吃,不过也有为了追求脆嫩的口感,把鸡爪剔骨,用麻油凉拌。信阳味道的固始鸡脚就是后一种做法,黑亮亮的鸡爪拌上麻油,吃着麻辣脆爽,味道不一般。

绸一样薄,经过淀粉处理,下入鸡汤锅里调味而成。

信阳人爱吃米,于是锅巴成了小孩子最爱的零食。用惯了电饭锅的城里人恐怕很难尝到这种美食:黄灿灿的,圆如锅盖,脆脆地咬上一口,米香顿时浸到心里了。这道农家锅巴做法很独特,它是把米蒸熟后,拌上作料,锅底抹上油,把米铺在锅底,小火炕至酥脆,最后浇上一层土鸡蛋液,撒上葱花就成了。

不怕吃不到,就怕想不到。咱还等啥呀,赶紧去尝尝吧!

随手拍美食 免费吃大餐

顺嘴的两句话+顺手的一张美食照=一顿免费丰盛大餐。百里香·尚宴为本栏目提供招牌菜青椒鱼一份,价值49元。

参与方式:将你眼中的美食以“文字+图片”的形式发送电子邮件到 chihuojiadao@163.com,或登录新浪微博@媒体人闫卫利,或者@洛阳晚报,微博前加上#吃货驾到#,留下你的联系方式。内容文体不限,记得写上店址和人均消费金额,我们将择优发表在洛阳晚报官方微博上,并刊登在每周五的《洛阳晚报(寻味)》版上。

凡被选用者均可凭手机短信享受免费大餐,赶快参与吧!

烧 烤 涮



#吃货驾到# 在纱厂南路金阳国际小商品城三楼有家时尚烧烤涮很有特色,把烧烤和水晶焖锅结合起来做,既能吃烧烤又能吃涮锅,食材上桌时不加任何作料,服务员当面操作,吃着很放心,而且品种多,人均消费20多元。

——via@马大侠 (闫卫利 整理)

吃货驾到 **哑巴柴鸡** 特约

订餐电话:15038537218
地址:涧西区丽新路和周山路交叉口向北50米

品鉴普洱 乐在其中

品鉴普洱茶是如今健康、时尚、高雅的休闲娱乐方式。

普洱茶的品鉴是一个综合感知的过程。鉴别普洱茶以感官判断为主,先观其外形,闻其味道,然后开汤,观其汤色,根据不同的品质,将普洱分为宝石红、玛瑙红、王虎红等品种,其中以宝石红最为难得,为茶中极品。

观完汤色后观其叶底(茶渣),主要看其柔软度、色泽、匀度。最后

就是品其味。

品味主要是品尝普洱茶汤,闻其香、尝其味,要求甘甜、滑润、厚重、陈香。

甘甜就是茶汤入口要有明显的回甜味,滑润是指茶汤滑润、清爽平和、刺激性不强,能毫无阻滞地顺着喉咙流向胃部。厚重是指茶汤浓稠,入口味觉香,而陈香则是普洱茶特有的香味。

(小惠)



饮茶有学问,讲究品种。有人根据个人的习惯和爱好喝茶,也有人根据自己的身体状况喝茶。那么,茶到底应该怎么选、怎么喝呢?请您拨打电话63220033,我们将免费提供品鉴知识。

吃喝有道 **绿芽有机茶** 特约

凯旋东路市政府家属院大门口东(七一路口对面)

厨房妙招

绿豆不伸腰 就怕凉水浇

夏季绿豆汤代茶饮,既能补充水分,又能清热解暑。

在煮绿豆汤的过程中,大家都有一个共同的苦恼:绿豆在短时间里很难煮烂,尤其是用一般的锅来煮,就更难了。

怎么才能快速地把绿豆煮开花呢?78岁的王

女士为大家贡献了一个妙招。取一只不锈钢锅,先将锅里的水煮沸,然后放入绿豆,加盖小火煮10分钟左右。接着,往沸腾的锅里加入适量的凉水,这样绿豆煮起来就很容易酥烂。有兴趣的朋友不妨一试。

(芬芳)