

我市特产石凉粉

□本报记者 曹威 实习生 易续震

随着人们生活水平的提高,我市一些特产早已风靡全国,然而有一样特产却在慢慢地“萧条”下去,它就是信阳特有的消暑甜品——石凉粉。

记得前几年,不管是在城区夜市,还是桥头、桥下都摆放着卖石凉粉的摊位。特别是在

夏天,一勺清凉的石凉粉吃下去,只觉得浑身凉爽,暑热立马就可以消去一大半。而如今,信阳摆摊卖石凉粉的摊位甚少,一位石凉粉店主说:“这东西虽然好吃,价格也便宜,但上不了厅堂,所以好多人都不愿意做这个买卖了。”石凉粉是信阳最本土的小吃,却慢慢地萧条下去,真是可惜。

石凉粉做法很简单,它的主要原料是石花

籽。先备一盆清水,用纱布包一兜石花籽,放在清水中轻轻地揉搓,揉得差不多了,盆中的清水也有了白色的沉淀,然后放置一段时间,等盆中的水与粉的混合物融合得差不多了,就可以“点”了。这“点”也是比较关键的,石凉粉之所以得名,就是需要这一“点”。“点”可以用两种东西,其一是用茄子,另一种就是牙膏了。茄子“点”出来的石凉粉颜色稍带些微紫色,当

然,如果用的是青色的茄子,那么在颜色上就没有什么影响了。牙膏“点”出来的石凉粉则是完全无色的,制作好的石凉粉像果冻一样,倘若放到冰箱冰镇一番,效果就更好了。浅底瓷碗中盛上那么一碗透明见底的石凉粉,舀一勺白糖,再洒几滴薄荷水,淡淡的石凉粉中,白糖的甜润,薄荷的清凉,吃上一口太爽了。经过多年来店家的研究创新,味道就多种多样了,有草莓味、香蕉味、番茄味、水蜜桃味、西瓜味、葡萄味、哈密瓜味、薄荷味等。



饮食文化 新闻部

负责人:曹海燕

电话:6203911 13939733990

邮箱:xymsgzb@126.com

信阳美食 南北通吃

□本报记者 曹威 实习生 易续震

信阳,地处大别山之北,桐柏山之东,得天独厚的自然环境,被人们誉为“小江南”鱼米之乡。信阳除了山清水秀,人杰地灵之外,美食也可谓天下一绝。由于信阳美食的原材料来自大别山区,纯天然无污染,它讲究的是文火攻坚、浓香醇厚、亦豫亦鄂,所以素有南北通吃之说。

信阳得天独厚的地理位置,让信阳美食文化汲取天地之灵气,南北之精华,再经过一代代厨师的摸索、创新及融合,形成了今天信阳菜的独特风格。如今信阳菜从烹饪手法上讲,是以炒、焖、炖、煮为主,其次还有蒸、煎、炸、溜、卤等方法;从味道上来说具有咸、烂、香、微辣、醇厚、味浓、色微重、清爽等特点。与川菜相比,微辣而不麻,似香辣范畴;与湘菜腊味相比,咸香而不含烟熏;与鄂菜相比胡椒的用量轻于鄂

菜;与豫菜相比,口味稍咸偏辣。

信阳的南湾鱼早已享誉中华大地,真可谓一绝,其肉鲜美,营养高,主要做法有炖鱼汤、煎鱼尾、炸鱼片以及鱼丸汤等,虽说有一鱼三吃,但远远不止三吃。说到鱼,据调查,流行全国的“鱼头酒”也是来源于信阳,意思是主人让客人吃鱼好。除此之外,信阳的特色菜还有很多,如固始炖鸡,罗山大肠汤,潢川甲鱼泡馍,垌垌大白菜,闷罐肉,信阳板鸭、烤鱼等。

烤鱼虽南北俱有,但信阳烤鱼却是风味独特。它不仅保持了炭火烤出的原始风味以及外焦里嫩的特点,同时又与火锅完美结合,特别是在喧闹的夜市吃,又是另一番滋味。

吃在信阳

南湾鱼与剁椒鱼头



□本报记者 曹威 实习生 易续震

剁椒鱼头本属湘菜系,是湘潭的一道名菜。然而这道菜来到信阳,经过几代厨师的创新和改良,加之信阳本地的南湾鱼,剁椒鱼头已不是湖南人的专利了。

南湾鱼生长在水质极佳、清澈无污染的南湾湖,其

鱼以肉鲜味美,富含蛋白质而备受青睐。

记者在采访过程中了解到,位于我市城区解放路成功花园的世纪

虹大酒店,其招牌菜——剁椒鱼头好吃的秘密,就在于以南湾鱼为材料。据该酒店的余经理说:“要想让剁椒鱼头这道菜更上一层楼,就要用信阳的南湾花白鲢来做。”看来,本就鲜味美的南湾鱼在加上剁椒鱼头独特的烹饪方法,味道就更美了。

剁椒鱼头的独到之处就在于用剁椒,既可去辣增鲜,同时又保持了清蒸的效果。鲜嫩细腻,不腥不柴。鱼香与剁椒的香气交织在一起,使其在特点上色泽鲜亮、味浓、肉质细嫩,口感上鱼头糯软,肥而不腻,咸鲜微辣。

另外,世纪虹大酒店余经理提醒大家注意的是,由于南湾鱼价格比其他普通鱼稍贵了些,一些商家就拿其他鱼代替,所以吃这道菜还是要去一些正规店。

“精装汉帝茅台酒”拍出890万元天价

据中国之声《新闻纵横》报道,日前,一瓶“最贵的茅台酒”在贵阳拍出890万元的天价,刷新了茅台酒拍卖成交价格的历史纪录。

号称“酒王”的“精装汉帝茅台酒”存世量仅10瓶,此次拍卖的是其中一瓶,产于1992年,盛装的酒盒包装上,龙口内含金珠属纯金制造。起拍价260万元,最终以890万元被一位茅台酒收藏家购得。



盘点世界十大奢华名酒

瑞典绝对伏特加

瑞典酿造伏特加的历史可追溯到公元十五世纪。然而,直至上世纪后半叶才由瑞典的伏特加批发商拉尔森·史密森发展出一个完善的酿造方法,史密森将之命名为“绝对净化伏特加酒”。

轩尼诗

轩尼诗(Hennessy)的名字源自李察·轩尼诗(Richard Hennessy)为命名,轩尼诗当时供应皇室饮用已达26年之久,在1815年受法国皇帝King Louis XVIII 颁发书函,选为国会主要供应酒商。李察·轩尼诗在当兵期间,更取得“英勇证书”(Certificate of Bravery and Gallant),这并成为轩尼诗酒庄的标志。

威士忌

1820年,苏格兰人John Walker开始了第一杯调配威士忌的尝试。他将调制混合茶叶的经验运用到威士忌的调配中,并发现这种经过调配的威士忌有着更深邃而精致的口味。John Walker过世后,年仅20岁的亚历山大子承父业,并调制出一种全新的调配威士忌,命名为“老高地威士忌”,即Johnnie Walker【黑牌】的前身。1867年,亚历山大注册了商标所有权,并设计出让人眼睛一亮的倾斜式商标和方形酒瓶,在市场上创造出无可匹敌的威士忌。

芝士

享誉世界的芝士威士忌是最具

声望的苏格兰高级威士忌。创始人詹姆斯·芝士和约翰·芝士兄弟开当时调配艺术风气之先,创造出芝士这一代表了醇和、独特、出众的威士忌品牌。

Moet Chandon 铭悦香槟

拥有250年酿酒传统的 Moet Chandon,曾因法皇拿破仑的喜爱而赢得“Imperial(皇室香槟)”的美誉。到目前为止,铭悦香槟已成为法国最具国际知名度的香槟。

Remy Martin 人头马

人头马是世界四大白兰地品牌中唯一一个由干邑省本地人所创建的品牌。它创立于1724年,以创始人Remy Martin的名字命名。人头马也是四大白兰地品牌中唯一一家自己种植葡萄的公司。干邑的每一种香气与味道都源自庄园的每颗葡萄,而葡萄的禀赋则来自培育它的每一寸土地,这些特殊的芬芳将随着酒龄的增长日渐浓郁。若没有土地赋予的芳香,酒的存放时间再长也无济于事。

马爹利

许久以来,深远流代表着马爹利干邑独特的品质,作为一个引人入胜和不断进取的品牌,马爹利留给人们的是更多的探索与发现。通过几个世纪的不断钻研与探索,马爹利形成了其独一无二的酿酒专长。它对酿酒艺术的不懈追求,造就了其芳香飘逸、回味深远的卓越口味。马爹利源于男人对生活和事业的勇敢面对和不懈开创,

对于他们来说,自信而独立地挑战生活和事业上的一个个目标,已经成为了一种毋庸置疑的行为风格。

Bacardi 百加得

早在18世纪初,加勒比海地区的海盗们就已经被同样野性十足霸气张扬的朗姆酒征服。朗姆酒因此获得“海盗酒”的绰号。百加得成立于1862年,现今成为全球唯一的私营烈酒公司,在全球170个国家雇用超过6000名员工。Bacardi Breezer 色彩鲜艳、口味清醇的朗姆酒会让你瞬间神魂颠倒。

家豪威士忌 CARDHU

在十九世纪末,尊尼获加公司购入了家豪,当时家豪所出产的单一威士忌,已成为调制红方和黑方的主要成分。其实,家豪高地纯麦芽苏格兰威士忌,是采用太阳晒干的麦芽,沾上了泥炭气息,再加以储藏而酿制成的。酒质能保留原有特色,因而享有盛名。家豪威士忌的芳香和酒质,皆取中庸之道,恰到好处,入口甘甜,齿颊留香。若开始欣赏单一纯麦芽威士忌的人士,这实是最理想的尝试。

尊荣极品威士忌 SWING

尊尼获加公司在上个世纪二十年代初推出尊荣极品威士忌,销售对象主要是欧洲绅士富豪,当时他们常乘坐一级的豪华邮轮往来大西洋两岸,尊荣不倒翁式的酒瓶,实际上是为了风浪而设计,使酒瓶在大西洋的波涛之中不易倾倒。(海晏)



私房菜

红烧甲鱼



【原料】

甲鱼200克,香菇20克,火腿22克,冬笋20克,蒜20克,葱10克,姜6克,盐2克,料酒5毫升,酱油3毫升,味精1克,香油5克,油40克。

【制作过程】

1.甲鱼杀后放血,用开水烫一下,用小勺刮去外皮,

改成块。香菇大的一破两开。冬笋切片,云腿切片。
2.甲鱼用葱、姜、料酒余过。
3.原锅上火注入油,煸葱、姜、蒜,放酱油、料酒,再放汤与甲鱼,大火开锅后打去浮沫,改小火,放香菇、笋片,烧到甲鱼快熟时放火腿,待甲鱼能脱骨时尝味放味精收汁,见汁浓放香油,装盘即成。



古今五大名宴

满汉全席

满汉全席是满汉两族风味肴饌兼用的盛大宴席。清初满人入主中原,满汉两族开始融合,皇官市肆出现满汉并用的局面。满汉全席是清代满室贵族、官府才能并享的宴席,一般民间少见。规模盛大高费,程式复杂,满汉食珍,南北风味兼有,菜肴有300多种,有中国古代宴席之最的美誉。

孔府宴

曲阜孔府是孔子诞生和其后人居住的地方。典型的中国大家族居住地和对中国古文化发祥地。孔府既举办过各种民间家宴,又宴迎过皇帝、钦差大臣,各种

和情趣。一般多选择在气候宜人的地方。席间珍肴美酒,赋诗唱和,莺歌燕舞。历史上许多著名的文学和艺术作品都是在文会宴上创作出来的。著名的《兰亭集序》就是王羲之在兰亭会上写的。

烧尾宴

古代名宴,专指士子登科或官位升迁而举行的宴会,盛行于唐代,是中国庆宴的典型代表。烧尾一词源于唐代,有三种说法:一说是兽可变成人,但尾巴不能变没,只有烧掉尾巴;二说是新羊初入羊群,只有烧掉尾巴才能被接受;三说是鲤鱼跃龙门,必有天火把尾巴烧掉才能变成龙。此三说都有升迁更新之意,故此宴取名“烧尾宴”。(海晏)

全鸭宴

首创于北京全聚德烤鸭店。特点是宴席全部——北京填鸭为主料烹制各类鸭菜肴组成,共有100多种冷热鸭菜可供选择。用同一种主料烹制各种菜肴组成宴席是中国宴席的特点之一。

文会宴

文会宴是中国古代文人进行文学创作和相互交流的重要形式之一。形式自由活泼,内容丰富多样,追求雅致的环境



关于2011年信阳市消费者最喜爱酒类品牌评选的公告

为弘扬酒文化,提高我市市民生活品位,信阳日报社、信阳晚报社联手市工商局、市消费者协会,将于近期在全市范围内开展公开评选2011年信阳市消费者最喜爱酒类品牌活动,欢迎各大酒类生产厂家、经销商和广大消费者自荐、推荐你心目中

喜爱的酒品牌。
一、评选范围:在我市公开销售、消费的白酒、红酒品牌;
二、评选办法:本报将邀请饮食界、文化界专家及消费者代表公开、公正评比参选酒类品牌,并进行最终评比、公布。
三、联系方式:参选者、读者可来人来电咨询

咨询电话:0376-6203911 13939733990 13849762588
邮箱:xymsgzb@126.com
地址:信阳市中山南路信阳日报社3楼311室

Habe 因为只祛痘,所以更专业 苗方清颜 = 痤疮、粉刺的终点站 全国500余家连锁,数万例治愈患者,实力保证,央视上榜品牌,专业权威。 开业大酬宾! 即日起到苗方清颜祛痘可99元体验两次,凭此广告包治可享受8.8折,活动截止到4月15日。 地址:统一街怡和花园门面(王朝KTV向和美方向100米) 电话:0376-6208870 手机:13213887070

威尼斯水世界 洗浴/足疗/保健/自助餐/商务客房 电话:0376-6233268 6236388 地址:信阳市中城大道东段(大庆路口向西200米)

豫越秀都捞无界大酒店 用餐免费送:汤底、蔬菜、调料、饮料、水果 (大厅消费满68元即可享受此活动) 联系电话:6288666 6288812 地址:信阳市人民路张李湾湾商住城(莫士大酒店后面)

信阳市德茗茶叶有限公司 诚信合作 务实发展 500亩有机茶园 精制茶叶加工厂 茶文化休闲、接待 好品味,当然来自于德茗... 休闲中心:潢河乡乡黑龙潭风景区德茗茶文化 电话:0376-3575388 驻市销售:市八一路南段德茗茶叶 电话:0376-6265126