大器晚成 信阳菜

□本报记者 孙道远

当越来越多的人开始把目光投向信阳菜的时候，我们才蓦然发现：那些原本我们司空见惯、习以为常的菜肴，在不知不觉之间，已经成为许多人追求的美味，成为“豫菜的中坚力量”“中原饮食的颜面”。

追源：吃出来的地方菜

信阳地处河南南部，主食以米为主，每日早晚多为“稀饭”，中午为“干饭”，偶尔辅之以面条、馒头等面食。“信阳人‘好吃’，也‘会吃’，信阳的家庭主妇大都是做菜的高手，做出来的菜肴味美可口，其手艺堪比专业厨师。”提起信阳菜，高级中式烹饪技师、全国饭店业二级评委、信阳市餐饮与饭店行业协会会长王天义这样告诉记者。

信阳菜的起源早已无法查证，但是1977年河南省考古队在罗山县莽张镇天湖村发现的商代墓葬中，出土的美酒及大量畜禽玉雕表明，信阳无论在饮食还是饮食文化上，早在商代就已经达到相当高的水准，信阳菜和信阳饮食文化至少可以追溯到3000多年前的商朝。不过尽管信阳菜源远流长，但是历史上遗留下来的资料却很少。从已有的资料看，清朝以前多见于考古发现和民间传说，清朝以后才有一些零星的记载。鲜有文字流传，并没有影响到信阳菜的发展，因为信阳菜自有其落地生根的土壤：信阳人“好吃”，每日三餐无菜不食。

在信阳商城县、新县一带，自古便有“吃块肥肉才能把庄稼种”的民谣，而信阳民间更是有“宁穷百天，不穷一顿”的说法。即使是贫寒之家，借钱拉债也要殷勤待客，而且待客除三餐之外，还要过“晌午”和过“晚上”，哪怕是饭桌上摆满了菜肴，主人在最后一道菜上席时，也会“歉意”地向客人表示：“没啥菜，大家多喝几盅。”正是这种独具信阳特色的饮食文化，使信阳的家庭主妇们练就了一手过硬的烹饪技能，日常做菜以炒、焖为主，偶有炖、煮，而待客时则是炒、爆、熘、炸、煎、烧、焖、煨、炖、煮、蒸、卤、拌，样样皆有。

信阳人“好吃”如此，信阳菜数千年的传承和发展也就水到渠成了。

发展：从郑州叫响全国

信阳在气候上属于北亚热带向暖温带过渡区，在地域上位于鄂豫皖三省交界之地，在文化上又处于楚文化与中原文化的过渡地带，再加上历史上先后发生过5次规模较大的人口迁移，因此，信阳菜在3000多年的传承与发展中，始终保持着融会贯通、去粗取精的优良传统。但是尽管如此，信阳菜却始终偏居一隅，无法跳出地域的束缚，只能作为“地方菜”满足信阳人的口福。

信阳菜真正叫响全国大约在20世纪90年代。当时，河南的省会郑州餐饮市场非常单一，代表河南整体烹饪水平的豫菜举步不前，信阳菜便借此机会进军郑州，以“原汁原味、绿色养生、物美价廉”一路“攻城略地”，一举成为河南人的最爱。“在一般人的眼中，区域性的地方菜进入省会城市非常困难，可能需要一个漫长的过程，甚至会遇到很多挫折。”作为最早进军郑州市场的信阳菜品牌之一，河南省申发饮食有限责任公司信阳甲鱼村的周子惠在接受记者采访时，坦诚自己当时“心里没底”。

“为了开拓郑州市场，(信阳菜)老板们当时可真是费了心。”一直关注信阳菜发展的罗山籍“资深吃货”孙庆谋告诉记者，为了保证信阳菜的原汁原味，郑州的信阳菜馆不仅大量引进信阳厨师，采购信阳食材，有些信阳菜馆更是连做饭炒菜用的水，都直接从信阳长途托运到郑州，并且以此为卖点，吸引了众多郑州市民的眼球。有郑州市民曾经在网上发帖这样描述道：信阳菜没有复杂的雕饰，它就像儿时妈妈做的饭，那叫一个香啊，让人感觉特别亲切。

“这就是信阳菜的魅力，我们不会去改变它。”提起信阳菜的原汁原味，很多信阳菜厨师对此津津乐道。也正是由于坚守了信阳菜的“信阳特色”，郑州的信阳菜馆由最初的三五家，发展到如今的2000多家，而且以绝对优势牢牢占领了郑州餐饮市场。

布局：遍地开花谋发展

“坚持原汁原味是信阳菜的一大特色，但是也因此给人留下了土里土气的印象。”在采访中，很多信阳菜馆的经营者都认为，如今的信阳菜已经很难把价格提上去了，因为“信阳特色、大众消费”早已深入人心。

同时，众多信阳菜馆对“信阳特色”的一贯坚持，也在一定程度上加大了信阳菜馆的运营成本，间接制约了信阳菜的发展。一位信阳老乡就曾经对记者抱怨说，他很想在北京开一家信阳菜馆，但是经过一番考察之后，最终却不得不放弃这个念头。“在北京做餐饮成本很高，要想保持信阳菜原汁原味的特色，就需要从信阳采购食材，仅这一件事就超出了我的能力范围。”

即便如此，信阳菜并没有因此停止向北京、上海等大都市挺进的步伐。商城厨师赵忠耀在上海开办的“大别山风味菜馆”，就是信阳菜走出河南的成功典范，他自创的纯天然系列信阳菜，在上海拥有一大批忠实的粉丝。与此同时，信阳菜的原料配送也渐成体系，固始人杨正芳扎根郑州，刘学田南下武汉，罗山人喻文良和汪焰火则转战北京，他们通过自己的努力，如今都已成为名副其实的“水产调料大王”，为信阳菜走出河南做出了巨大的贡献。

与此同时，更多的信阳人则以家庭为单位，在中原城市遍地开花，开办起一个个或大或小的信阳菜馆，使信阳菜成为近年来中国餐饮界最大的一匹黑马。

突破：政府出手促辉煌

进入2016年，信阳菜迎来了它3000余年发展史上前所未有的机遇：1月11日，信阳市政府以“一号文件”的形式，正式出台《信阳市人民政府关于大力推广“信阳菜”的若干意见》，并成立了专门的信阳菜推广工作领导小组。

“政府对信阳菜推广的高度重视，使信阳菜迎来它发展史上的重大时刻。”信阳市政府【2016】1号文件的出台，得到了信阳餐饮界的高度赞誉和全市人民的大力支持。信阳市餐饮与饭店行业协会迅速达成一致意见，全力配合信阳菜推广工作领导小组办公室的工作。短短半年时间内，信阳菜形象标识征集、信阳菜标准制定、信阳菜官方微信微博投入运营、信阳饮食文化挖掘、信阳菜食材产业培育、信阳菜营销推广……随着一连串工作的开展，信阳菜在标准化、品牌化和产业化的发展道路上快速迈进，将几千年积攒下来的后劲发挥得淋漓尽致。

信阳市文化旅游规划发展中心主任、信阳菜领导小组办公室常务副主任李丽在接受记者采访时表示，下一步，信阳菜推广工作将围绕中国美食名城创建，加快布局信阳菜产业化发展目标。在标准化建设上，尽快完成首批10道特色菜肴行业标准申报，启动第二批特色菜肴的评选和行业标准制定，加快信阳菜标准化生产基地建设；在品牌化塑造上，尽早完成首批10道特色菜肴文化故事的挖掘整理，完成信阳菜地理标志的注册；在产业化推进上，要进一步加强厨师队伍培训，启动信阳菜网站和信阳菜手机APP商城建设。

“信阳菜在它3000多年的发展史上，一直是野生野长、自生自灭，像是没娘的孩子。现在好了，政府的介入让我们看到了希望，信阳菜的春天来了。”在采访过程中，信阳餐饮界人士异口同声地表示，信阳市政府【2016】1号文件的出台将有力推动信阳菜的发展，他们将积极支持和配合政府的工作，为信阳菜再创辉煌出一份力，尽一份心。

专家们品鉴信阳菜并逐一打分

专家们讨论信阳菜的制作工艺标准

新闻媒体记者拍摄信阳菜的制作过程

■本版摄影：本报记者 聂品

社长：钱长琨 总编辑：张家彬 值班负责人：曾 鼎 值班主任：刘 翔 社址：河南省信阳市中山路47号 记者部：6225000 读报纠错有奖：6265227 广告部：6263965 法律顾问：卢霖一 印刷：信阳日报社印刷厂 广告经营许可证号：4115003000001 零售价：1.00元