

好
吃
好
喝

本版加盟热线：
13592220030 13592220015
13938098684

本栏目由
渔人码头
独家协办

总店地址:周口市邦杰大道
邦杰集团北 20 米路西

渔人码头 海鲜城:8362555
周 口 店 小海鲜:8396777

郸城店: 3265555
焦作店: 0391—2586198
许昌店: 0374—2593333
2592222

渔人码头海鲜城春节正常
营业

年夜饭预定进行中

带来沿海餐饮风情，
体验大都市海鲜品质。
渔人码头海鲜城春节期间正
常营业,特推出合家宴、福禄双至
宴、五福临门宴、财源广进宴、金玉
满堂宴、锦上添花宴等年夜饭宴
席,即日起预定开始。
本周免费送过桥象拔蚌，每桌
一份(原价 128 元)。
热烈庆渔人码头漯河店于昨日
隆重开业！
年夜饭预订及美食热线:海鲜
城:8362555 小海鲜:8396777

订台热线

淮阳龙湖山庄 2698999 2698666
新华楼大酒店 8393000
东云阁 8686865
禧龙阁 8279616 8279619
汇龙鲍鱼 8288699
皖豫情 8238555
总商会会馆 8681119
神农庄园 13033921122
夏威夷生态园酒店 8201111
周口中州国际饭店 8519966
澳门豆捞 8685111
三川人家 8284999
干锅鸭头 6088999
三星食府 8226357
信阳南湾鱼 8129308
新品海楼酒店 6197666 6197888
骨语钙骨餐馆 6122788
刘家私房菜 8691288

欢迎刊登订台电话
联系电话:13592220015

渔人码头挺进漯河 码头海鲜坊开业

■记者 梁照曾

本报讯 昨日，迎着新年的鞭炮声，经过两个多月精心打造的渔人码头海鲜坊，终于在漯河市泰山路中华名吃娱乐街揭开红盖头，迎来开业吉辰，其独特的海鲜美食将掀起一方消费时尚，这标志着周口海鲜餐饮的领头雁——渔人码头实

每 周 一 菜



虎皮龙眼肉 新华楼提供
美食热线:8393000
食评:香醇独到 透脆难忘



红烧河豚扣辽参 中州国际饭店提供
美食热线:8519966
食评:秘汁烧美味 滋补养肺腑



回锅杭椒圣子皇 夏威夷生态酒店提供
美食热线:8201111
食评:香辣清醇 海味十足



刺身三文鱼 龙湖山庄提供
美食热线:2698999
食评:鲜嫩世无比 香辣自料理



中国烧烤专家·澳格全球加盟
[理氏烤全羊]
神农庄园烤全羊零费用加盟
电话:13223940000

现跨域发展又迈出坚实一步。

在牛气冲天的新年伊始，位于漯河市泰山路中华名吃娱乐街的渔人码头海鲜坊，堪称是该名吃街标志性的经典店面，绿色的海浪、海参图腾，船舶、铁锚等共同组成的洋溢着沿海风情的店面是渔人码头的独特标志。它的开业受到许多漯河消费者的欢迎，因为在过去的日子里，他们为了品尝到“老渔人”烹制的佳肴，曾不知多少次从漯河往周口跑，那种情结是终身难忘。如今，渔人码头的到来，成为他们新年的第一份贺礼。记者看到，开业前夕，不少漯河的居民前来预订年夜饭，他们说一定在新年钟声里坐在海鲜坊里品尝着海鲜佳肴欢度良宵，除夕夜、大年初一的团圆饭

难抵干锅鸭头的美味诱惑

■晚报记者 彭慧

本报讯 一颗颗肉质鲜嫩、肥得流油的鸭头一端上桌，一股奇香无比、透彻肺腑的香味便扑面而来，让人忍不住食指大动……第一次慕名前来品尝这家位于市区汉阳路上新开张的“一品渝香”干锅鸭头店，没想到却一见钟情，一吃难忘。

鸭头集鸭之精华，对人体有良好的补脑、养血安神之功效。“干锅鸭头”是由川菜创新出的一种风味名吃，由 30 多种名贵香料制成，充分汲取了中餐炒菜之奥妙，又融入了火锅的精髓，具有中餐之雅趣，更具火锅之浓情。干锅鸭头鲜嫩异香，久食不厌，回味无穷，再配上各种时令爽口凉菜等特色美

已订完。

位于中华名吃娱乐街的渔人码头海鲜坊经营面积达 1200 多平方米，雅间能容纳 200 多人就餐，是漯河市首家经营北方风味海鲜专营餐饮店。作为周口海鲜餐饮的领头雁，几年前，渔人码头创立之时在美食烹制、消费定位、文化习俗等元素上，以全新的风格在餐饮界找准了位置，迅速成长，为周口带来一轮海鲜餐饮革命，这种消费时尚已经产生了跨域式的影响，焦作店、许昌店的成功发展，成为鲜明的地标。如今，其是否将在漯河掀起新一轮餐饮消费浪潮，餐饮界拭目以待，而渔人码头掌门人毕新华对此非常自信。



食，更是令人大快朵颐、留连忘返！

作为登陆周口美食界的新成员，干锅鸭头吃法颇有讲究，客人先吃鸭头再涮锅，整个品尝是闻着香、吃着鲜、麻得过瘾、辣得暖和，顾客足足过了一把瘾。目前，该店刚开张几天便人潮涌动，人们一食为快。

名人“吃”出的幽默

“民以食为天”，人们要生存，便离不开饮食。中外不少名人，面对餐桌上的佳肴美味、粗茶薄酒，抑或发生的意外变故，常能机智地“幽”上一“默”，妙趣横生，如“绕梁三日而不绝云音”，让人回味无穷，胜于食趣千百倍。

宋代文学家苏东坡有一次到朋友家喝酒，桌上摆着一盘红烧麻雀，总共 4 只。有位客人连着吃了 3 只，剩下的那只请苏东坡吃。苏东坡很客气地说：“还是你吃吧，免得它们散了伙。”

苏曼殊 苏曼殊是我国近代史上少见的多才多艺的艺术家之一，但他却贪于饮食。他爱吃摩尔登糖，从不离嘴。一次身边没有钱买糖，便把嘴里所镶的金牙取下变卖，还风趣地称自己是“糖僧”。在日本留学时，有一次给朋友柳亚子写信，落款时津津有味地署名“写于红烧牛肉鸡片黄鱼之畔”，令收信的柳亚子捧腹大笑。

聂绀弩 著名作家聂绀弩生前十分幽默。抗日战争时期，他居住桂林，与友人求饮于餐馆。服务员端来白斩全鸡，却是骨多于肉。

聂绀弩问道：“这是两只鸡吧？”回答是：“不，只有一只。”聂绀弩正色道：“一只鸡，哪有这么多骨头？”冯骥才

曾著有《神鞭》等小说的著名作家冯骥才，有一次在美国佛拉斯达夫一家小店吃饭。服务员是个打工的大学生。她说：“我们这饭店无所不能，凡是你想到的都能做。”冯骥才说：“就来一份‘冰雹烩钥匙’吧，钥匙烧得嫩点。”服务员一听，便笑

了起来。

马克·吐温 一次，马克·吐温应一位富翁之邀去参加晚宴。主人为了炫耀自己的富有，每上一道食物，便说明一遍它的价钱。当葡萄送上来时，主人又照例对客人们炫耀说：“这一粒就要一块美金哪！”这时，马克·吐温站起来大声说：“这东西太可口了，你能不能再给我 6 块美金？”

卓别林 1954 年 4 月，周恩来总理赴日内瓦出席关于印支战争问题的国际会议。一天，他趁休会时间，邀请卓别林夫妇到中国使馆一叙，并共进晚餐。

席间，卓别林望着刚上桌的北京烤鸭诙谐地说：“我这个人对鸭子有特殊的感情，所以我不吃鸭子的。”别人听了都不明其故。卓别林又说：“我演的流浪汉夏尔洛，他走路时那让人发笑的步子，就是从鸭子走路的样子中得到启发的。为了感谢鸭子，从那以后我就不吃鸭子了。”菜不对客人的胃口，这让主人一方有些歉意。当别人为此向他道歉时，他却笑右说：“不过，这次可以例外，因为这不是美国鸭子。”人们顿时开心地笑起来。

贝尔纳 著名法国幽默作家特里斯坦·贝尔纳有一天去一家饭馆吃饭，对那里的服务态度很不满意。付账时，他对饭馆的经理说：“请拥抱我。”“什么？”经理感到纳闷。“请拥抱我。”贝尔纳显得很认真。

“到底是怎么回事啊？先生。”“永别吧，以后您再也别想见到我了。”（于高飞）

·九阳电压力煲· 阿永下厨



红烧猪蹄筋

猪蹄筋含有丰富的胶原蛋白，有美容健康之功效，它还可以烹饪成多种佳肴，有健胃、强筋壮骨、补肝补肾，对膝弱腿软有一定疗效，也是营养滋补佳品。但根据宗教和民俗习惯，用牛蹄筋来代替猪蹄筋也是可以的。

材料：猪蹄筋、蒜、香菜、料酒、盐、酱油适量。

做法：
①将猪蹄筋切成拇指粗长条洗净，抹上料酒，搓上盐，撒上香菜，倒上酱油。
②把调好的猪蹄筋放入九阳电压力煲内，接上电源，控制器调至 90 分钟（或选择蹄筋/豆按键）即可。
③待电压力煲进入保温状态，泄压后，打开煲盖。
④装进盘子后，可根据口味适量加一些调味，味道将会更好。



小贴士 九阳电压力煲的最大特点是独创“营养释放三部曲”，使压力、温度、营养黄金结合，并通过无沸腾、无水烹饪等先进技术，配合独有的微电脑控制程序，及时调节压力与温度的升降状况，保证食物营养分子在加热过程中不破坏、不流失，达到完整保存营养分子的目的，而且独特的加热技术让食物的口感和美味双双保留，香浓浓烂。九阳电压力煲独有十重安全保障，包括自动泄压、自动降温、过流安全等，并配有“九阳安全盾”专利控压技术，再也不会像传统压力锅那样让人提心吊胆了。十重保护，打造十足安全，让您安全放心使用。

另外九阳公司欢迎广大家庭主妇报名参加试菜活动。联系电话：8818193

本栏目由“九阳股份有限公司”冠名赞助 电话：8230822 8239708

