

周口美食
大搜索之一



□记者 梁照曾

本报讯 “出锅之时，清香之气，荡之四壁，食之，软烂香酥，味道绝美”，黄河香酥鲤鱼的美名，在美食界早已有流传。近日，东云阁大酒店推出的这道私房菜，可谓是搅乱了吃货们一腔平静的“春水”。

昨天上午11时，记者慕名而至，企图一睹“芳颜”，先来尝尝这道美味。未曾想，东云阁大酒店的小伙计称，这道菜上午仅售20余条，已经被订完了，如果想吃的话得等到下午了。记者不甘心，百般软磨硬泡大师傅杨乾圆，硬是从别人预订的鱼中，暂

借了一条来。

尽管后厨制作是业界机密，但是记者还是过了把眼瘾。大师傅捞起一条鲜活、黄亮的鲤鱼，迅速剖宰、入料、入锅，烹制了起来。转眼间，10多分钟过去了，“起啦！”随着一声喊声，一条略带淡酱色的，撒着几粒翠绿色葱花的黄河香酥鲤鱼，出炉上桌了。

太香了！记者一行人沸腾啦。远望，如睡美人沐浴于香波之中，云腾霞蔚，几分神秘；近睹，香鲜之味，弥之开来，荡人心魄，让人食欲大开。大家急不可待，轻拨鲤鱼，酱色皮下，露出鲜嫩的鱼肉，清香四溢；食之，软烂香劲，鱼骨更是香酥至极，

入口几乎随肉消弭于肺腑之间。

黄河香酥鲤鱼，是东云阁大酒店的特色私制私房菜，凉热皆可吃，但冷热时的味道又有不同的特点，其风格不同于西湖醋鱼、红烧鲤鱼、酱焖鲤鱼等煎焖炸炖类的佳肴，又不同于糟鱼之类的吃食。总之，非常奇妙，被誉为养生的珍品。一盘黄河香酥鲤鱼，再点几个东云阁大酒店特色小菜，喝着小烧酒，或者是来罐啤酒，别有一番情调。

《本草纲目》说：“鲤，具有养肝、补肾、养血、益气、安胎、下乳之功能。”而鲤鱼丰富的维生素、蛋白质又具有美容养颜的功用。

东云阁黄河香酥鲤鱼，价格不贵，味道出众，是可供吃货们选择的美味之一。

○最美味下酒菜○

凉粉

暑假，那段时间很热，住在城里的我一直在乡下。父亲打电话给我：“你不来家啊？”父母在乡下，而平时的我则又在千里之外的民办学校上班，难得见上父母一面。我伸头朝外望望，艳阳高照，室外火辣辣的。呆在空调房间里的我犹豫一下，还是回乡下了。

我家兄弟姐妹多，小时我常常吃不饱肚子，面黄肌瘦，营养不良。长大了，不知为什么还是胖不起来，一副瘦骨嶙峋的样子，而别的兄弟姐妹喝凉水都胖。母亲常常打趣我：“吃龙肉也不上膘。”

那天，我回到乡下，来到父母的家里，父母真的为我做了几个不是龙肉却胜似龙肉的菜：油煎鱼、红烧肉和酱牛肉等。可是大热天，我对父母为我准备的这些菜一点

儿不感兴趣。父亲却很得意，他指着桌子上的油煎鱼。那条鱼很大，头和尾巴都伸出了盘口。父亲说：“我在街上转了五六个摊子，就这条鱼活蹦乱跳的，透着精神。”我点点头，父亲又指着堆在盘子里跟小山似的红烧肉说：“你爱吃糖，你妈还在肉里放点糖。吃着甜，但不腻人。”这时母亲过来说：“这酱牛肉喷香，你吃口尝尝。”母亲说，那是牛肉铺子用各种作料腌制出来的，别人叫五香牛肉。母亲瞧着那牛肉跟酱一样的红，就叫酱牛肉了。

父母围桌而坐，我也挨着桌子坐下。父亲问我：“你平时喝不喝酒？”民办学校制度比较严，一般都不让老师随便便离开学校，我说：“平时不喝酒。”父亲听说我平时没机会喝酒，一下子来了精神，给自己倒一

杯酒，然后又给我倒一杯酒，说：“今儿咱爷俩多喝几杯。”母亲对我说：“喝多了，就躺在床上歇歇。”母亲就指指里间的一张大床，那是父母两人的床，不是很宽，或者说没有我在城里睡得席梦思舒服，可是一样觉得亲切。因为那上面铺着一张麻将席，手一摸，凉爽宜人。我喝了一口酒，可是迟迟不用筷子去夹油煎鱼，或红烧肉，或酱牛肉，因为那上面都汪着一层厚厚的锃亮的油，不吃都饱了。

忽然，外面由远而近传来一阵吆喝声，我侧耳一听，原来是卖凉粉的，父母显然也听见了卖凉粉的声音。父亲说：“夏天，凉粉就酒好。”这时父亲才知道大热天用荤菜做下酒菜不对劲，母亲就端着一只盘子到外面张望。这时的我呢？一开始见着这么几个

荤菜就像婴儿坐在摇篮里迷迷糊糊只想睡，听到凉粉的吆喝，一下子来精神了，就像打了鸡血似的。母亲很快把凉粉买来。母亲说：“这是豌豆凉粉。”凉粉一般有绿豆凉粉和豌豆凉粉两种。豌豆又叫小寒豆，一年缠绕草木，其豆荚和豆苗的嫩叶里含有大量的维生素和能分解人体内亚硝酸盐的酶，可以分解亚硝酸胺，具有抗癌和防癌的作用。当然了，最常见的作用是抗菌消炎，促进新陈代谢。那段时间我正好肠胃不好，食欲不佳，凉粉作为下酒菜，一下子吊起了我的胃口。盘子里的凉粉软软的，富有弹性；黄黄的，透明光亮。再浇上麻油和蒜末，就酒真是别有一番风味。

父亲年轻时打过猎，捕过鱼，不容易。父亲对着那盘凉粉感慨：“踏破铁鞋无觅处，得来全不费功夫。”我想起辛弃疾的《青玉案·元夕》里句子，就抑制不住心中的激动和兴奋，在父亲和母亲面前拽起来：“众里寻他千百度，蓦然回首，那人却在灯火阑珊处。”母亲扁担的“一”字都不认识，自然听不懂父亲和我的话，说：“凉粉就酒，凉快自有。”母亲说，夏天吃凉粉，就不觉得热了。

我想：有这么浓浓的亲情氤氲着我，我吃什么都香都甜啊！

(陆琴华)

我最喜欢的下酒菜征文

在我们周口，人们喝酒时几乎都要有下酒菜。这主要因为酒的主要成分是乙醇，进入人体在肝脏分解转化后才能排出体外，这样就会加重肝脏的负担。而下酒菜可以保肝，能减少酒对人体的伤害。说到喝酒必然会想到下酒菜，有好酒，再有合适的下酒菜搭配，方能喝得尽兴，吃得开心！酒桌上，你最喜欢哪些下酒

菜？下酒菜的搭配技巧都有哪些？为了丰富大家的生活，本报特举办“我最喜爱的下酒菜”有奖征文活动。

1. 要求：征文体裁以散文、记叙文及随笔为主，原创，字数在

800字以内。

2. 投稿方式：发送电子邮件

至 zkwbfz@163.com，并注明姓名、联系方式及“最美味下酒菜”征文字样。

3. 本报对所有来稿进行评定，并择优在报纸上予以发表。

欢迎投稿，欢迎企业赞助

周口美食风向标

粤海美食
粤海城承接婚宴、满月宴、生日宴、寿宴及各种商务宴席。
粤海如意坊 吃100元返20元，实行送餐服务。
粤海城 8394980 杂家菜 8238936
美食广场 8275115 如意坊 8598566

东云阁大酒店
周口第一品牌 盘龙鳝
承接婚宴、满月宴、生日宴、寿宴及各种商务宴席。
地址：周口中州大道 8686865

鸿运大酒店
包桌享9·7折 散点享9·7折
本店为自带食材的少数民族顾客免费烹制佳肴。
地址：五一路与交通大道交叉口路南
电话：8386166 6191266

小码头家常菜馆
(原渔人码头)
味道不变、环境不变、服务不变
80%新老菜价格下调 30%
地址：汉阳南路(原大闸路)
电话：8363555 8362555

欢迎特色餐饮店加盟
餐饮版电话：8599376 8599369

宋氏姐妹土豆粉
香辣绵柔
好吃不贵
地址：五一路育新路交叉口
加盟电话：13033945018

小肥羊
吃100元送100元餐券
(锅底和酒水除外)
地址：建安路中段(原光荣路)
电话：8781998

重庆刘一手火锅
特别的风味 来自刘一手
地址：建安路中段(原光荣路)
电话：7979777

春香园食府
吃杂粮美食
追求健康消费
地址：七一路与文明路交叉口南100米路东
电话：8267683

任氏牛骨头
(原槐店王婆大虾店)
消费100元送50元餐券
啤酒喝一瓶送一瓶
地址：文明路交通大道交叉口向北82米路东
电话：8539800