

周口美食
大搜索之二

小码头家常菜馆

辣炒海瓜子 香辣诱人

□记者 梁照曾

本报讯 辣炒海瓜子，您吃过吗？对！就是这道来自渔人码头的美食，是周口喜欢吃海鲜的吃货们一直难以忘怀的美食，其香辣鲜美的滋味，七八年来，吸引了广大食客们纷至沓来。

昨天，记者再次跟着食客们，光顾了周口汉阳路的渔人码头店。记者给吃货们提醒的是，“渔人码头”已经改名为小码头家常菜馆，店老板称，这是为了延续海鲜老馆子的风格，更能突显适宜大众消费的办店理念，但是酒店优雅的环境、美食品质、服务

质量不会变化，为了回报客户，部分新老菜品降价30%。记者看到，这里的一切都还是原来的模样，感觉很温馨。

唠嗑间，这里的大厨朱师傅已经将美味烹制好，端上餐桌。粉丝们看到辣炒海瓜子，馋得眼睛都变绿了，拿起筷子，蠢蠢欲动。这道让无数食客心动的美食，外形斑斓，红色的辣椒、绿色的葱段、油亮的海瓜子，相拥成簇，香辣的味道，随之弥漫开来。吃海瓜子，用筷子夹一个，含在嘴里，先吮吸一口它外面的汁液，香咸麻辣之味透过舌头，回味悠长。由于海瓜子个小、油滑，要想夹

住，还真不是一件容易的事，每个食客都要经过练手的阶段。汁液被洗干净后，再用小竹签，将海瓜子的嫩肉，从它的壳中挑出来，在口中慢慢地嚼，香劲劲的、麻辣辣的、咸滋滋的，味道很醇厚。

这道美食，之所以受吃货们欢迎，是因为其味道独特，食材讲究。海瓜子来自辽宁深海，在健康环保养生方面是其他地方菜所无法比拟的。另一方面，这道菜的价格不高，吃货们都接受。除了辣炒海瓜子，再点几道码头馆的家常菜，喝着小酒，那种感觉真是赛似神仙。



○最美味下酒菜○

民间豆腐菜

嘉兴的菱角烧豆腐

南湖盛产菱角，当地家庭主妇常常就地取材，以其制作可口的水乡美肴——菱角烧豆腐而拿手。

她们先用开水将5分见方的小豆腐块焯一下，再把菱肉切成3分厚的片，用6



成热的菜子油煸炒，菱肉呈玉色时放豆腐、精盐、酱油、少量清水，烧滚。待菱肉与豆腐均入味时，就可放味精，稍调和就可起锅了。

此菜豆腐鲜嫩极了，而菱角又脆又清香。

烧这道菜时菱角不宜炒得太嫩，亦不宜炒得太老，以爽脆为准。

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

杭州的笋干煎豆腐

笋干煎豆腐，是杭州民间的家常佳肴。

若煎两块豆腐，只需1两嫩笋干。先把豆腐切成6分见方的豆腐块，用开水焯一下，再把嫩笋干切3分长的段，用半斤开水泡透至软嫩。另将番茄用开水烫一下，去皮、籽。用6成热的油将豆腐块略加煸炒，变微黄色时，即放入番茄、笋干及提前准备好的汁水，用旺火滚透。口尝笋干、番茄的鲜味进入豆腐时，放点味精，调味料，稍滚就熟了。

鲜嫩的豆腐饱含笋干的清香，笋干入口脆嫩，不亚鲜笋之美味。这道菜价廉物美，四季皆宜。要烧好这道菜，选择笋干极为重要，笋干应以淡黄色、肥嫩者为上品；青色、尚壮者次之；黑色细长者最差。

笋干要先切去根部老头，把嫩笋干用沸水发透，使鲜味溢出才能用来烧豆腐。

(小西)

我最喜欢的下酒菜征文

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zkwb@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

广告