

本报大众品菜团第一站——怡景田园功夫面

牧歌式种养基地缔造绿色佳肴

□记者 梁照曾 付永奇 文/图

本报讯 柴鸡蛋捣成蒜泥吃，香辣醇厚；石子烹柴鸡蛋，金灿灿香喷喷；蒸煎粉条，像老美食肉盒一样，让人想念……当这些用天然食材烹制的远离添加剂污染的美食，在今天花里胡哨的美食年代，似乎是一个传说，可是它却成为现实的一个读本，发行在周口美食界，怡景田园餐饮，本报大众品菜团给您解读这个受食客青睐的美食府邸。

农耕文化风情的绿色美食

怡景田园功夫面饭店是今年本报大众品菜团关注的第一个特色饭店。当大伙组队造访这个位于建安路（原光荣路）中段的饭店，其以农耕文化为饭店文化风情的创意，引起大伙的兴趣，在中国三四千年的历史记忆中，祖先们一直生活在农耕时光里，那时没有任何化学试剂用来提升美食的口感和色味，而是纯天然的吃喝拉撒地生活着。农耕时代就是绿色消费时代，今天的人们很难享受到。怡景田园功夫面饭店的农耕文化，无疑是在为食客引领着一种健康的生活观念。

外露的店面，并不怎样诱人，“功夫面”三字，以狂草章法被写在墙面上，让人想起纸墨灵动的古老文化时代，一班子老学究在深敲着书法艺术。进入店内，四壁粉白，以素笔作画，画为上世纪80年代以前农耕时代的豫地生活图景，间有几笔书法涂于白墙间。雅间也很土，老式木制隔断，木隔断上吊一苇席，隔成一个个雅间。杯碟碗筷，皆仿旧时器物，给人增添几许怀旧色彩。特别是对于从农耕时代走过来的老年人来说，更是一次心灵的回归。

120亩天然大厨房为美食来源地

既然美食是天然的，食材自认也是白玉无瑕。哪来的呢？“我们有120亩菜园。”工作人员说。大众品菜团在饭店工作人员的引领下到菜园一探究竟。大伙儿一路来到市区南郊，拐进一处拉起围墙的庄园内。嗬，这处



满眼碧绿的果园、菜园真的很大，几人进入，如泥牛入海，不见踪迹。果园内郁郁葱葱，苹果树、桃树、李树上等已经结满果子，想来，夏秋季节满园果香，甚是诱人。“那边有鸭子、鹅和鸡。”不知谁眼尖，竟然先发现了树林深处的家禽，嘎嘎的叫声欢快地传来，久违的鸡鸣鹅群让大伙兴奋不已。原来，这里不全是菜和果树，还散养着家禽。饭店负责人孙文玲介绍说，这里养的家禽主要供给怡景田园功夫面饭店，这些家禽吃的食物，以麦麸为主，另外就是吃林子里的虫子，使用的依然是农耕时代的养殖方法。它们的肉质鲜嫩有营养，用其做出的菜就是好吃。偌大的菜园里种满了芹菜、香菜、番茄、茼蒿、黄瓜等时令蔬菜。一片碧绿中，菜农们在细心地除草除虫、培土育苗。而很多反季节蔬菜是在三四个棚内种植的。孙文玲说，120亩的果菜基地能够满足他们饭店四季的食材需求。作为推崇绿色消费的饭店，怡景田园将一如既往地立足自给自足的前提，以优质的食材来烹制美味佳肴。

农家菜功夫面地道诱人

傍晚，大众品菜团结束了到怡景田园功夫面饭店的食材基地考察，返回饭店，品尝他们的佳肴。饭店里已经来了很多食客，坐在苇席相隔的木桌边，点菜、喝酒、吃肉，宛如农耕时代的市井。我们也寻个雅间就坐。稍等片刻，大厨们将凉菜端上来。白蒜泥凉

调番茄、泡辣小海笋、五香猪蹄、黄瓜，几个小凉菜，既经济实惠，又清爽可口、开胃生津。来自我市旅游界的刘先生是个深研美食的主儿，他夹一筷蒜泥番茄入口，大呼“得劲儿”，自称是吃过的最好的美食。清爽的新鲜番茄配以香辣的蒜泥，令胃口大开。瞬间，这道菜被大伙儿抢个净光，依然不解馋，大厨又给大伙儿上一盘。凉菜是饭局的先锋小调，是和酒小酌的小插曲，那么热菜才是地道的真功夫。“肉不换”来喽！随着服务员的到来，一盘清香四溢的粉条和烙馍被端上来。这是磨浆剩下的豆渣和花生渣炒成，香喷喷的，用烙馍卷着吃，实在是绝妙，是一道难得的美味。经大厨们妙手调理，既变废为宝，又成了佳肴，让大伙儿很是惊叹。

让大伙儿赞叹的另一道美味是石子烹柴鸡蛋。晶莹剔透的石子和金灿灿的鸡蛋花相伴，香喷喷的，太诱人胃口。做建材生意的老李也是个美食爱好者，空闲时间，喜欢做饭，对美食也是深有研究。他品尝此道美味时，竟将石头错当成佳肴，他说，石头也被浸得里外是香的。他说，柴鸡蛋煎出的蛋花，比养殖场里的鸡蛋色香味都好，营养更是好，这是很多人惦念柴鸡蛋的原因之一，今天在这里吃上柴鸡蛋，真是补了久违的念想。

糖醋小排更是别有风情，炖柴鸡也是味道醇厚、香筋透舌……一道道美味的农家菜让大家找回远去几十年的感觉和味道。而更让大伙儿大呼过瘾的是其特色美食——功夫面，面料是用花生粉、豆粉、精致小麦粉做成，揉成后，切成面条，又在豆浆和花生浆中煮成，捞出，浇上各种口味的汁儿，面条柔滑如玉、香筋无比。

当天，大厨们为大众品菜团做的是夹芯功夫面，小麦粉敷面，豆面花生面做芯，甚是好吃。大伙儿纷纷称，如此美食府邸，真的让他们很眷恋。

享受农耕文化，品尝绿色佳肴，怡景田园功夫面饭店，一个别样的美食读本。

每周一菜**蒜泥牛鞭****原料：**

牛鞭300g、蒜泥20g、盐4g、饱和味精水10g、陈醋20g、香油20g。

初加工：

1.牛鞭斩成25cm的段，漂水3小时，然后放锅内加水烧开，淋入高度白酒20g，撇去浮沫，煮5分钟，捞出沥水待用；

2.锅内加水，放入牛鞭烧开，倒入高压锅，加上盖，置火上，加上高压阀，上汽转小火，根据牛鞭的老嫩压40~60分钟至牛鞭软烂，关火。打开高压阀，自然放气。打开盖，将牛鞭取出，顺长放入保鲜盒内，上压重物，使之成形。晾凉后放入速冻冰箱内完全速冻，待用。

刀工处理：

1.手工切法：将冻好的牛鞭自然化冻成起沙状，用刀顺长切成0.1cm厚的片，切好后放入保鲜柜存放；

2.机器切法：将冻好的牛鞭整块从保鲜盒中取出，自然化冻成起沙状，放在小型切片机上，顺长切成0.1cm厚的片，切好后放入保鲜柜存放。

调味：

上菜时取自然化冻的牛鞭片250g，加入盐4g、饱和味精水10g、陈醋20g、蒜泥20g、香油20g拌匀即可装盘，用香菜和鲜花点缀。

(供稿：神农庄园、国家一级厨师王建刚)

吃喝找联盟**天天好心情****欢迎饭店加盟周口餐饮消费联盟****倡议、发起者：周口报业传媒集团酒水餐饮部****周口晚报时尚消费周刊****联盟宗旨：推荐美食，引导消费，加强交流，服务大众，繁荣市场****联盟会员活动：周口餐饮消费联盟形象展示**

- 一品美食节(春、秋两季)
- 餐饮企业3·15诚信宣言
- 市民大众品菜团
- 名厨旅游美食秀
- 消费联盟祝贺版
- 周口美食高峰论坛
- 周口美食大搜索
- 全市烹饪厨艺大赛
- 公务套餐展示

**厨艺大赛****划拳大赛****大众品菜团**