

周口美食大搜索之二十三

周口味道——清香园烩面

□记者 付永奇

本报讯 “先去清香园吃烩面吧，太想念那个面香、那个筋道了！”昨天晚上，刚下北京到周口的大巴车，离家十多天的市民李先生就对前来接他的家人说。像李先生一样，许多人的想家都饱含着美食情节，清香园烩面、金国民胡辣汤等美食都是周口游子魂牵梦绕的思乡元素。

位于周口五一路上的清香园烩面馆，老板姓陈，是个地道的美食家。其父在上世纪六七十年代是集体食堂的大厨，他烧制的牛肉汤名扬三川古镇。改革开放后，他和一山西的朋友在丁字街边搭个棚子先卖牛肉汤，后来卖烩面。由于烩面面筋汤香，生意红红火火。那时候，路上车少人多，每逢中午，前来吃烩面的人能排队到路中间。早到的人能坐上一个小马扎，来得晚就蹲在路边吃得大汗淋漓。“大碗烩面6毛钱，来得晚

了路边站。”许多50岁以上的老周口人至今还能记起这句顺口溜，至今还回味着那年那月的热面、肉香。

露天店、草棚子、一间门面、六间餐厅……风雨30多年，清香园烩面一路走来，那个面香、那个筋道、那个热气腾腾已经深深烙在了周口人的记忆里，融入周口文化的血脉中，成为独特的“周口味道”。有好事食客给清香园算过一笔账，每天数百碗的销量，40年间卖的烩面有上千万碗，这个数字几乎赶上了周口人口的总数。也许，这正是口碑相传的功力、妇孺皆知清香园的原因。

清香园烩面长盛不衰，成为周口老字号、面食中的大哥大，靠的是真材实料，靠的是一个多年实践悟得的秘方。陈经理笑着说，秘方不能说，但可以告诉大家清香园的做法。首先面好。周口盛产优质小麦，清香园选取优质小麦最精华的高筋面粉，传承“三醒三轧”制面工艺，保证闻得出面香，吃得出筋道。其

次汤好。清香园熬汤全部选用一岁半左右的槐山羊，鲜羊骨、鲜羊肉，熬12小时，确保肉烂不膻，而且坚持每天一锅汤，决不用第二次，保证汤的新鲜。第三料好。味道的核心机密在料袋，这里面有19种中药材，如陈皮、当归、黄芪、白芷等，而且成分搭配要十分精准，这样熬制的高汤才有祛热、开胃、健脾等营养滋补功效。“汤纯不腻、肉烂不膻、面软筋香、滋补养生是我们清香园的特点，也是我们30多年来的追求。”陈经理说。

数十年来，清香园烩面坚持小锅煮面，一碗一锅，从不敷衍，从不懈怠，让众多食客感动。数十年来，清香园烩面上百次拒绝客户加盟连锁的要求，也让许多客户心存遗憾。也正因为如此坚守，如此专注，清香园烩面才成为我市有口皆碑的佳肴，成为周口一张靓丽的美食名片。

腻顿消。五黄六月，在凉拌面调料中配点蒜泥、加些辣椒，夹起面条咀嚼，凉意中透着微辣，腹中肠胃瞬间也变得热辣起来，接着浑身冒汗——似乎身体里的毒素都已排解出来。天气转凉，煮一碗热气腾腾的肉汤面，在面条的顶盖上撒遍蒜泥，寒凉迅即被热乎的汤面和辛辣的蒜泥冲散到九霄云外。

蒜头不剁成泥，最好的归宿当是到泥土繁衍生息。乡谚说“葱七蒜八”，可见八月是植蒜的佳期，翻整好土地，蒜尖朝上插入土中，按期浇水施肥，不出两个月，它就能抽发出青绿的修长蒜叶，到了春季，青蒜蓬勃舒展的叶子成长为柔软的蒜薹，顶部冒出个小花苞，形似一支长柄的小号羊毫毛笔，若有清风吹来，就会在天地间自由挥写。一年四季，蒜安静地躺在大地的襁褓里，沐浴着阳光雨露，随光影转换身份，变着戏法满足人们挑剔的味蕾。

蒜，入泥栖息，入菜为泥，殊途同归，终究于世间物象息息相关。蒜泥之名，质朴如斯，把对大地的感恩和怀念永记于心。

(李晋)



青花瓷盘，黄灿灿的排骨冒着小气泡，蒜香伴着肉香在空气中氤氲游荡，食欲齐刷刷地爬上食客心头。拌黄瓜、蒸茄子、戳豆腐、刨凉粉，烹制这些凉拌菜，有蒜泥配合酱汁，鲜香陡增。作家梁实秋先生食用大白菜包裹饭菜前，总是先将蒜泥拌酱均匀抹在菜叶里面，有这等作料调配，梁先生不仅吃得满脸满手都是菜汁饭粒，痛快淋漓，甚至数度以此待客，皆赞不绝口。

对于北方人来说，吃火锅仰仗蒜泥蘸涮菜品，食用饺子更少不了蒜泥，在小碟香醋中撒入蒜泥，夹一只白亮的饺子蘸食，饺子皮更显劲道，荤素馅心油

腻顿消。五黄六月，在凉拌面调料中配点蒜泥、加些辣椒，夹起面条咀嚼，凉意中透着微辣，腹中肠胃瞬间也变得热辣起来，接着浑身冒汗——似乎身体里的毒素都已排解出来。天气转凉，煮一碗热气腾腾的肉汤面，在面条的顶盖上撒遍蒜泥，寒凉迅即被热乎的汤面和辛辣的蒜泥冲散到九霄云外。

蒜泥

植物开花成长，离不开土壤的培育和呵护。一颗颗圆玉润的蒜头，从土地起身，它的身上附着斑斑土迹，那是大地母亲留给它的胎记。

蒜头现身伙房，厨子们不禁眉飞色舞，掰开蒜瓣，剥去它紫白的轻薄外衣，放至砧板用刀背拍碎，“当当”地把月牙般的蒜肉分解成石榴粒大小，虽离糊泥般的质感尚有差别，但称蒜泥却也不为过，有它相伴，烟火气中便生成出些许精妙滋味。

蒜头有特殊香气，烧煮鱼肉，搁上几粒，能瓦解荤腥，如用糖醋腌制食用也很可口。但蒜头天性辛辣，它的特殊香气不是所有人都能接受，如化身蒜泥中和其味，则必能赢得满堂喝彩。炒生菜、西兰花、猫耳菜，需有蒜泥点缀。用蒜泥和黑胡椒、蚝油、料酒、生抽腌制排骨，包锡纸上烤箱烤制，排骨和蒜泥在高温的撮合下，相聚言欢，烘焙后置于

黑木耳滋补吃

黑木耳虾仁
将黑木耳菌去杂洗干净切条，把虾仁洗净。油锅烧热，加入葱、姜煸香，放进虾仁翻炒几下，烹入料酒、酱油，放入精盐、黑木耳菌、笋片、青菜心，炒至入味就可以出锅。

黑木耳炖猪心
木耳洗净，姜洗净切片，猪心洗净切片焯水。净锅上火，放入清汤、姜片、猪心、黑木耳，大火烧开，转小火炖熟，调味即成。

黑木耳猪血汤
将猪血切块，木耳水发后撕成小块，猪血与木耳同放锅内，加水，大火加热烧开，用小火炖到血块浮起，以盐调味即可。

黑木耳炖乌鸡
乌鸡洗净用滚水焯一下再洗净，红豆洗净，与木耳、葱、姜、枸杞一起放入鸡腹内。汤锅内加水，将鸡放入高压锅中，撒上盐，倒入料酒，加盖大火煮滚，改用小火煮烂即可。

黑木耳腰花
黑木耳用水泡软捞出，猪腰洗净切花纹，麻油用大火烧热，放姜片后改转小火爆至褐色，转大火放入猪腰炒至变色，放入黑木耳同炒，再放水煮开，转文火煮片刻即可食用。

黑木耳黑枣炖桂圆
泡发黑木耳后摘根洗净，黑枣泡发后洗净，把黑木耳、黑枣放入炖锅，加水，开中火烧开，然后，转小火慢慢炖片刻，接着放入桂圆继续炖到汁浓时，放入梨汁、冰糖炖一会儿就可以了。

黑木耳排骨汤
选上好肋排骨洗干净切段，黑木耳事先发好洗净，肋排骨加清水大火煮开去沫，将黑木耳、枸杞一起倒入砂锅，高火煲熟酥。

黑木耳红枣粥
黑木耳放冷水浸泡、去蒂、洗净、撕成小叶，红枣用温水泡软、洗净，新米淘洗干净。锅置旺火上，放清水适量烧沸，下粳米、红枣烧沸，改用小火放黑木耳、冰糖慢慢炖粥。可防贫血、体虚，补血、养血。

黑木耳露
黑木耳泡软、去蒂、切丝，姜切薄片。黑木耳丝、姜片、红枣就放水里去煮。水沸后转小火继续煮透后置凉。将黑木耳丝捞出来，用果汁机打碎后放回锅中，小火煮熟便成。有减肥功效，饭前饭后喝一杯，有清肠助消化功能。 (陈言)



《周口晚报》时尚消费周刊 大众品菜团招募启事

为推动我市餐饮业繁荣、促进菜品风格的多元化，同时为广大居民提供各饭店新菜品资讯，在本报成立周口餐饮消费联盟的同时，本报时尚消费周刊决定成立大众品菜团，开展品菜活动。在大众品菜团活动中，本报以新闻报道作支持，通过媒体、社会、饭店的互动，为餐饮业发展造势，现特向社会招募品菜高手百名，条件如下：1.经常下厨，至少能烹饪一道好吃且有特色的菜肴。2.尽管不常下厨，但是对菜肴有很强的鉴赏能力。3.有走南闯北的丰富阅历，对各地饮食熟悉。名额有限，欢迎社会各界人士报名，报名以电子邮件形式进行，报名者要写明自己的姓名、年龄、家庭住址、工作单位、履历和200字菜品鉴赏的感言。届时，本报将组织专家筛

选，以确定人选，结果将以短信回复。大众品菜团将于近日开展品菜活动，首批特色饭店为怡景田园功夫面馆、锦绣江南酒店。怡景田园功夫面馆以怀旧型文化餐饮风格为主，锦绣江南酒店以粤菜、杭帮菜、淮扬菜为主打风格，两个店的美食颇有品位。敬请广大美食爱好者关注此活动。另外，本报欢迎各餐饮企业参加品菜活动，凡新开张的饭店、推出新菜的饭店均可报名。本报还诚征本活动的总冠名合作伙伴，欢迎餐饮企业、酒饮商等报名。 咨询、报名电话：8599369 15138290269 13592220015 电子邮箱：283257456@qq.com

周口餐饮消费联盟展示

酒店名称	经营地点	特色美食	订台电话
花千代秘制烤鱼	万顺达百货六楼	秘制烤鱼、上海阿三生煎包	8390888
东云阁大酒家	迎宾大道(汇林凤凰苑)	盘龙蟾、私房菜	8686865
百春永和	八一大道①店、七一路②店、大庆路③店	豆浆、油条	8685666、8916666、8260111
韩胖子食品总店	周口市文明路与七一路交叉口南路西	香辣土鸭系列	8261191
小码头家常菜馆	汉阳南路(原大闸路)	平价海鲜、家常菜	8363555
锦绣江南酒店	黄河东路(原火车站东)	汇集杭帮菜、上海菜、淮扬菜、粤菜、川湘菜	8318787、8358787
怡景田园功夫面馆	建安路(原光荣路)	绿色食材、田园私房菜、本土功夫浆面条	8101116
北京酱骨头店	庆丰中路	北京酱骨头、北京炸酱面、扒猪脸、特色家常菜	8591888
老妈饺子馆	文明南路	特色农家菜、水饺	8121717

欢迎特色餐饮店加盟 餐饮版电话：8599376 8599369