

珉睿餐饮： 舌尖溢香信阳味道

本报记者 齐云霞

河南珉睿餐饮管理有限公司旗下目前有两家餐饮企业：茶香渔村和赵庄悠然居·珉睿阁餐厅。要说茶香渔村是隐在都市里的信阳味道，那赵庄悠然居·珉睿阁餐厅便是北上新升腾的一个新星。

信阳美食既有传统的炖菜、小吃，也有创新的特色菜品，每一道都承载着信阳人的热情与匠心。在河南珉睿餐饮管理有限公司总经理汪君的精心打造下，在焦作大家就能品尝到各种地道的信阳特色美食。如信阳烤鱼、信阳焖土公鸡、南湾湖鱼头、闷罐肉等。这些美食不但味道独特，而且制作精细，让人在品尝美食的同时也能感受到信阳的本土文化。

“老家的食材丰富，品质也好。店里用的都是老家的食材，不仅保证了菜品的质量，也赢得了消费群体。”汪君是信阳人，多年来，他在焦作一直致力于发扬家乡的地方特色菜。

“信阳菜鲜香、醇厚、爽滑，口味适中，融汇了南北东西的口味。”汪君说，信阳菜融南北之风味、汇东西之大菜、存地方之特色，是信阳人创造的适合信阳人口味和饮食习惯的菜，是豫菜的重要组成部分，性质上

属地方特色菜。

从原料来源来看，信阳菜倡导绿色食品，大量使用野生原料，就连调料都以葱、姜、蒜等为主，无论在用料、技法、口味上，都体现了原生态、原汁原味。

汪君说，信阳菜用料上讲求鲜活，搭配上讲求互补，制作上讲求多种技法同时使用，烹制的菜品基本要求是“素瘦荤肥”，即素菜讲究清淡，保留原味，荤菜讲究色重、味浓。

从烹饪技法上看，民间烹饪方法以炒、焖为主，炖、煮次之，还有蒸、煎、炸、熘、余、卤等方法，在原料保管上采用了腌、腊、风干等方法。

从口味上来看，信阳菜以咸、烂、香、微辣、醇厚、味浓、色微重、爽滑为主味。

当然，除了美食外，茶香渔村的用餐环境亦是一绝。在这里，让人能感觉到一种淳朴的气息，没有那些复杂、雕饰的味道。

汪君说什么季节做什么菜是大有研究的，一些特色信阳菜就别有风味。很多食客对茶香渔村菜品的评价很高，认为这里的信阳特色菜形、色、味俱佳，好吃不贵，营养丰富。

产业兴则农村兴。近年来，我市北部山区挖掘和传承本地特色餐饮文化，用美食承载地域特色和文化底蕴，让餐饮文化成为山区乡村旅游新名片。

“赵庄悠然居·珉睿阁餐厅是我们以信阳菜为主，打造的北部山区乡村旅游特色餐饮。”汪君说，该店立足信阳菜，并很好地融入了焦作本地养生食材，深挖鸡头参、野生菌菇、山韭菜、野山药、怀牛膝等特色“好食材”的康养价值，以此来吸引焦作本地和周边地市的游客。

赵庄悠然居·珉睿阁餐厅加大菜品研发，有煎、炒、炸、烧、煮、烩、焖、炖、卤等多种方式，制作形成了鳝鱼烧肥肠、山谷烤鱼、怀牛膝炖土鸡等特色菜肴。此外，该餐厅还有各类美味的西餐菜肴，如腓肋牛排、海鲜茄汁意粉、意大利肉酱面等。

茶香渔村地址：市站前路34号

赵庄悠然居·珉睿阁餐厅地址：中站区龙翔街道赵庄村

电话：17639101123

图① 信阳焖土公鸡。

图② 信阳烤鱼。

本报记者 齐云霞 摄



【人物名片】

杨素娟，今年56岁，1987年开始从事并学习服务管理行业，1992年跟随蒋氏豆沫第三代传人蒋玉珍学艺，随后接管经营蒋氏豆沫居。她先后到河北、河南各地学习研究北方早餐饮食习惯，并结合两地经典早餐配餐学习完善配餐工艺流程。自接管蒋氏豆沫居以来，她勤加练习制作手艺，改善工艺流程，让蒋氏豆沫在口味、品质上均得到了提升。

据杨素娟介绍，豆沫是一种广泛流传于河南北部的特色小吃，其起源据传与商代的伯夷和叔齐有关。《史记·伯夷列传》记载：“武王已平殷乱，天下宗周，而伯夷、叔齐耻之，义不食周粟，隐于首阳山，采薇而食之。”伯夷与叔齐饿死首阳山后，殷都人感其气节，纷纷祭奠，并把小米放入石臼中舂成粉齏，做成羹，放入青菜和捣碎的黄豆末，呼之为“豆沫”。

独特的区位优势、地质结构和气候条件，造化了焦作山水之秀；富

怀川非遗：蒋氏豆沫

本报记者 齐云霞

饶的物产、厚重的历史和传统文化，孕育了焦作璀璨的怀川餐饮文明。作为市级非物质文化遗产的蒋氏豆沫，起源于清末年间，有100多年的历史，目前已传承五代。

19世纪末，蒋氏豆沫创始人蒋明正来焦谋生，开创蒋氏豆沫的制作。一家老少每天天不亮就起床，将头天泡好的小米用石磨磨浆，煮黄豆、炸豆腐、炒芝麻，熬豆沫。他们一直忙到天亮，顾不上休息。然后，蒋明正的儿子挑着担子走街串巷售卖豆沫。小小的担子，承载着一家人的生计。

蒋氏豆沫的绝妙之处在于选料严格，精选优质小米、花生、大豆、芝麻及纯红薯粉条，汲取精华，再配以豆腐、蔬菜等，食物多样，营养丰富。

杨素娟称，蒋氏豆沫由小米、花生、黄豆、芝麻、青菜、豆腐熬制1个小时。所用油是自己制作的葱花

油，使豆沫具有较高营养价值。

喝蒋氏豆沫先观其“色”，在半透明的乳黄色上，红绿交映，精致养眼，且内有芝麻、青菜、花生、黄豆、粉条等，营养丰富。再嗅其“香”，醇厚的小米香，伴着豆香、芝麻香、花生香和蔬菜的清香融为一体，浓郁扑鼻。三品其“味”，糊口浓稠细腻，配菜入口，香脆软滑，喝一口豆沫，如品一壶陈年老酒，醇香宽厚，味道温和，唇齿留香。

蒋氏豆沫深受广大食客赞誉，被评为焦作市地方名吃。2010年6月，蒋氏豆沫制作技艺被列入市非物质文化遗产名录。

地址：市烈士西街鑫鑫花园1号楼(原老五运)

电话：13384095175

左上图 蒋氏豆沫。

本报记者 齐云霞 摄

怀川山药酒热烈庆祝焦作市餐饮与住宿行业协会成立20周年