

多姿多彩 信阳菜



在南湾湖面上，巨网捕鱼壮观场景。(本报资料图片)

在林林总总的中华烹饪大家庭里，作为河南的地方菜，信阳菜过去可谓“养在深闺人未识”。

然而，随着近年的发展，信阳菜终于继信阳茶叶、信阳鸡公山、信阳南湾湖之后，向世人崭露勃勃生机，成为信阳的又一品牌。

到过信阳的人都会说，信阳菜好吃！

她是信阳800多万人民的集体智慧与伟大创造，也是我们共同的财富与骄傲！

信阳菜，这份上天赐予的珍贵礼物让信阳人骄傲的同时，也值得我们赠予她更多的关注。

信阳菜的内涵

信阳菜，从狭义上讲是河南的一个地方菜，或者说她是豫菜的一个流派，她的基本定义是地理意义上的信阳菜；从宏观上讲，她是个立体、综合的概念，包括物质层面上的信阳菜、文化层面上的信阳菜和技术层面上的信阳菜。

首先，物质层面上的信阳菜，包括信阳茶、信阳水、信阳菜（烹饪原料），这是构成信阳菜的基础与前提。

其次，文化层面上的信阳菜，包括饮食心理、饮食习俗、饮食传说以及浸润其每一个细节的主流文化传统。

再次，技术层面上的信阳菜，包括技术人才及其影响、多种技法的交叉运用。信阳餐饮界的精英，在信阳原料这个前提下，八仙过海，各显神通，或一人多能，或多种技法交织运用，互相借鉴又相互融合，极大地丰富了信阳的餐饮市场，适应了人们多变的消费心理，从而形成信阳菜烹饪体系，提升了信阳菜整体的烹制水平。

信阳菜的分类

鉴于信阳菜定型较晚，根据其自身特性，从消费终端和烹制特点两方面入手，暂把信阳菜分为炖菜、乡土菜、筵席菜、卤腊凉菜及风味小吃五大类。其中，最能代表信阳菜独特魅力的是炖菜。

从信阳菜的原料构成来看，可分为三大类、三小类。第一大类是水产业。统计显示，信阳可食鱼类有100种，虾贝类近50种，其中南湾鱼、光山青虾、信阳甲鱼远近闻名。第二大类是畜禽类，主要有淮南猪、槐山羊、固始鸡、光山鹅、淮南麻鸭、三黄鸡、华英鸭，从而形成固始鸡系列、固始皮丝系列、华英鸭系列、蛋制品系列。第三大类是素菜类，如南部山区的野生食用菌、山野菜；北部尤其是沿史、灌、淮河流域生产的四时蔬菜。

三小类是指：①蛋制品类：举凡鸡鸭鹅鹌鹑蛋，应有尽有，可炒、可炸、可煎、可炖、可蒸、可卤、可腌，可制作蛋粉、松花蛋、变蛋。②豆制品类：信阳干豆腐、水豆腐，因原料、水质及制作工艺上的特点，质量在全国均为上乘。③咸腊菜类：酸甜咸辣，风味多样，不论是筵席点缀，还是家常享用，都有一定的消费群体。如咸鸭蛋、咸鸡蛋、酸豆角、箭杆白、咸腊菜（雪里蕻），至今魅力不减。

信阳菜的特点

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。各地群众食米、饮茶，冬季喜食腊味。从地域上看，主要是受湖北、河南、安徽的影响所致。与川菜相比较，微辣而不麻，似香辣范畴；与湘菜的腊味相比，咸香而不含烟熏；与鄂菜相比，胡椒的用量轻于武汉；与徽菜相比，汤汁稍小于安徽；与豫菜相比，口味稍嫌偏重、偏辣。

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、溜、氽、卤等方法，在原料保管上采用了腌、腊、风干等方法。如遍布郑州的炖菜馆，以罗山炖菜、潢川甲鱼泡馍、固始炖鸡、商城家常风味为代表，集中了信阳炖菜的精华。

从原料来源来看，倡导绿色食品，大量使用野生原料，是信阳菜的显著特点。信阳是全国污染较小的无公害生态农业示范区，拥有丰富的野生、绿色动植物资源。如食用菌就有何首乌、蘑菇、香菇、黑木耳、竹荪、草菇等；药食两用植物有信阳桔梗、商茯苓、灵芝、天麻、野山楂、八角莲；蔬菜瓜果类有信阳黄心菜、商城黄花菜、潢川州姜、固始萝卜、信阳拳菜等；还有板栗、南湾鱼、固始鸡等原料，其品种之多，数量之众，质量之优，都是其他地方菜系所不能比拟的。

信阳菜的形成

信阳菜的崛起，有其深刻的社会历史原因，也有经济文化的原因，更有信阳烹饪行业自身嬗变的原因。首先，楚文化是信阳菜的文化之源；其次，得天独厚的物产资源是她烹调加工的基础；再次，中国信阳茶叶节的连续举办是信阳菜诞生的催化剂；最后，仁人志士的不懈努力和信阳百万人力的转移，使她发展壮大成为可能。

1972年，信阳地区、信阳市饮食服务公司联合举办厨师培训班，老厨师李德先传授传统菜肴108种，第一次正式提出豫南菜，把信阳菜定位于“豫南菜”。2001年年初，中国信阳茶叶节组委会正式提出“信阳菜”，并组织市商贸局等相关单位编写“信阳菜”宣传画册，同时在茶叶节期间举办了“信阳名菜名点大赛”。2002年，无论是信阳菜原、辅材料的配送服务，还是信阳菜示范酒店的建设，都达到了前所未有的水平，信阳菜很快成为发展信阳经济、展示信阳形象的亮点。

信阳菜的前景

作为一个地方菜系，信阳菜的形成较晚。但作为信阳饮食文化，却是古亦有之，始终伴随着勤劳、智慧、勇敢的信阳人的脚步，洒遍大江南北。特别是“开漳圣王”陈元光和“闽王”王审之，带去大批信阳人和先进的淮上文化，对福建民俗和台湾民俗产生了巨大的影响。我们相信，只要信阳市委、市政府一如既往地重视信阳菜，宣传信阳菜，继续为发展信阳菜营造宽松的环境；只要更多的金融、工商、企业家高瞻远瞩，投资信阳菜，齐心协力，坚持不懈地打造信阳菜品牌，就一定把信阳菜发扬光大。

(本报综合)