

茶香菜美幸福味

见习记者 郭晓雨

日前在香港举行的2016年中国城市分类优势排行榜新闻发布会上,信阳除了夺得“中国十佳宜居城市”“中国最美丽城市”外,还赢得了另一殊荣——“中国最具

幸福感城市”。支撑幸福信阳的,除了气候宜人、风光秀美,茶香、菜美也是两个不能不提的要素。

在“北国江南、江南北国”的信阳,

喝信阳毛尖,品特色信阳菜,是这里人们的日常生活,而对于远近游客来说,则是令他们一见倾心、无法拒绝的“诱惑”。

信阳毛尖 茗香逾百年

信阳毛尖因茶条细秀、圆直有峰尖、白毫满披而得名,以香高、味浓、汤色绿独特风格而饮誉中外。信阳茶始于东周,名于唐,兴于宋,盛于清,至今已蜿蜒流淌过2300多年的历史长河。茶圣陆羽在《茶经》中写道,“淮南茶光州上”。而大文学家苏轼游历万水千山,尝遍名茶后挥毫赞曰,“淮南茶,信阳第一。”

1915年,“信阳毛尖”漂洋过海在巴拿马万国博览会上独树一帜,喜获金奖,举世皆惊。1958年,“信阳毛尖”更是冠压群芳,跃居全国十大名茶之列,至此声名大噪,天下尽知。2016年中国茶叶区域公用品牌价值评估结果在浙江新昌隆重发布,浙江大学中国农村发展研究院院长黄祖辉代表课题组公布了品牌价值十强结果,信阳毛尖品牌价值以57.33亿元位居第二位,再上新台阶。

信阳毛尖的驰名产地是五云(车云、集云、云雾、天云、连云)、两潭(黑龙潭、白龙潭)、一山(震雷山)、一寨(何家寨)、

一寺(灵山寺)。这些地方海拔多在500米~800米以上,这里高山峻岭,群峦叠翠,溪流纵横,云雾弥漫。所产之茶,因优越的地理条件和独特的加工工艺,造就了信阳毛尖“形美、色翠、香高、味浓”的优良品质,赋予其生津解渴、清心明目、提神醒脑、去腻消食等多种功能,素有“绿茶之王”的美誉。

随着新中国成立,茶农们的生活越来越好。1956年,原信阳县董家河乡车云山村茶农们怀着翻身不忘共产党,幸福不忘毛主席的真挚感情,由村里全体共产党员亲手采制了两斤千佛塔的春茶邮寄给了毛主席。

善良淳朴不忘本的信阳茶农,因得天独厚的自然条件,悠久的种茶、制茶历史,使茶叶成为信阳茶区人民发家致富的生活支柱,更让茶成为信阳人生活中的必需品。截至2015年年底,信阳市茶园面积210.8万亩,全市种茶重点乡镇51个,涉茶总产量5.7万吨,总产值达90.5亿元,全市茶农

120余万人,种茶人均收入5000元。

然而,聪明的信阳人绝不止步于眼前的成果,越来越多的信阳茶企业将目光放在创新开拓上,茶食品、茶饮料、茶保健品等产品的问世,为信阳毛尖的产业链带来一股新的延伸力。为充分利用茶叶资源,进一步调整产业结构,2010年,我市成功研制出“信阳红”红茶。此外,浉河、光山、商城、潢川等县区还开发生产了乌龙茶、黑茶砖茶、白茶等茶类。

目前,全市形成了以信阳毛尖、信阳红为主导,金刚碧绿、仰天雪绿、赛山玉莲、新林玉露、申林蕊北等名茶百花齐放,卢氏、辰龙等出口茶稳步增长的良好局面。近年来,茶食品、茶日用品、茶包装、茶机械等方面的研发取得积极进展,信阳毛尖茶饮料、茶糕点、信阳红茶酒、绿茶纤维内衣、茶枕、茶多酚胶囊已相继投放市场。茶产业链条的延伸拉长,推动了我市夏秋茶资源的充分利用,茶产品结构正在趋向合理,茶产业后发优势正逐步显现。

信阳菜 美食醉八方

信阳,位于鄂豫皖三省交界的江淮水乡,气候宜人,物产丰富。南北兼容的文化碰撞,在历史的长河中激荡出一朵耀眼的浪花——信阳菜。历经千年的积淀和发展,它以原汁原味、鲜香酥爽的独特风格而香动中原。

信阳菜的历史源远流长,早在商周时期,信阳饮食文化初展风采。春秋战国时期,信阳在楚、吴、豫文化的相互作用下,饮食文化盛极一时。唐代,信阳人的两次大规模南迁,使信阳独特的饮食文化在东南沿海发展,并影响到东南亚诸国。北宋,以司马光和苏东坡为代表,信阳美食才再度为世人所关注。清末民初,随着一些宫廷菜和官府菜流传到民间,信阳菜产生了质的飞跃。伴随着历史上多次移民迁入,各地的菜肴和饮食文化汇聚信阳,使信阳菜成为一种具有鲜明特色的地方菜。

信阳菜种类丰富,品种多样,既有充满

乡土气息的民间菜,又有高贵气派的“皇家菜”,既有经久不衰的传统名菜,又有新近创制的现代名菜。从原材料上来看,倡导绿色食品,大量使用天然原料,是信阳菜的显著特点。制作时,注重运用多种技法制作,以炒、焖为主,炖煮次之,还有蒸、煎、炸、熘、卤等方法。

2016年,信阳市政府提出了大力推广信阳菜的重大战略构想,信阳菜迈向标准化、品牌化、产业化的步伐逐渐加快。在信阳菜推广工作领导小组办公室和信阳市餐饮与饭店行业协会的共同努力下,特色菜肴推荐、文化元素征集、行业标准制定、万人品鉴策划、微信微博开通等系列推广活动相继出炉,信阳菜以前所未有的热度进入议事日程,以更加鲜活的形象走近大众。

推广打造好信阳菜,要走标准化、品牌化、产业化发展道路,要在深入挖掘信阳

菜文化内涵的基础上,通过创建信阳菜烹饪技术标准体系,打造信阳菜标准化食材基地和品牌示范店,加强名师名厨培训,加大信阳菜康养价值研发等多项举措,以“旅游+信阳菜”“互联网+信阳菜”的全新思维,加快培育信阳菜特色产业、价值链,积极争创中国美食名城,蹚出一条信阳菜发展的新路子,使信阳菜真正成为信阳市的先锋产业、富民产业。

不是所有的秘境都隐藏在崇山峻岭里,繁华都市也有人心心向往的地方,无论是高档酒店,还是农家庭院,都可以烹饪出浓香四溢的料理。老鸭汤、闷罐肉等,厚实的味道让人赞不绝口。

夏日的清晨,信阳人的一天从一碗热干面和一杯毛尖茶开始了。在面的醇香和茶的清香中,生活的酸甜苦辣丰盈着这座山水之城,熨帖着每一个信阳人的平凡生活。

