

与英雄“齐”名的信阳美食

——荷叶酥



荷叶酥

三股油果

荷叶酥是信阳潢川县著名的面食点心。它以面粉为主料,掺合猪油、小磨油、明矾、食盐等多种佐料油炸而成,其形状如一片精巧的荷叶,色泽嫩黄,酥脆香甜。

传说,清朝乾隆皇帝几次下江南,每顿早饭都少不了荷叶酥。可是,这种传统食品,却在一夜之间,销声匿迹,并且全部停止制作,以至失传了多年,其中的原因,还要从潢川三位反袁的义士郝雨樵、叶朗台、苏扶山慢慢说起。

辛亥革命推翻清朝,建立民国,革命果实却被大卖国贼袁世凯摘走了。袁世凯得意忘形,便要复辟帝制。袁世凯的狼子野心一露,全国各地立即燃起反袁、讨袁的怒火。就在这时,潢川涌现了三位反袁的义士,他们分别是:郝雨樵、叶朗台、苏扶山。

郝雨樵是潢川北城西街人,

清朝秀才,后来加入了孙中山的同盟会。当郝雨樵得知袁世凯与日本签订《二十一条》卖国条约后,便组织民众在城隍庙集会,声讨袁贼的卖国罪行。当天夜里,袁世凯在潢川的走狗就把郝雨樵偷偷抓起来,连夜送往省里。

叶朗台是潢川奶奶庙人,清朝的拔贡,在省城一家报馆里担任主编,写了许多文笔锐利、入木三分的讨袁文章。省城里的亲袁派听到叶朗台的名字,头都是痛的,找了个借口,将叶朗台逮进大牢。

苏扶山家住现潢川县卜塔集镇,也是前清秀才、同盟会员。苏扶山在孙中山手下跑外勤,专门从事讨袁的组织工作。袁世凯的侦探打听到苏扶山因事回家探望,便潜来潢川,将苏扶山秘密逮捕。

三位反袁义士被捕后,受尽

严刑拷打,但个个都是硬汉子,咬紧牙关宁死不屈。袁世凯无奈,就下令将郝雨樵、叶朗台、苏扶山同时处决。

三位义士在省城英勇就义的噩耗传到潢川,潢川县上下一片哭声。城里各家商号,自动停业三天,以示悼念。这时,有人提出,潢川传统的早点“荷叶酥”和三位义士的姓郝、叶、苏字音相同,为了尊重三位英烈,应该停止制作。于是,饮食同行会召集全县同仁会商,觉得这说法有理,一致同意从今往后再不制作“荷叶酥”。

不久,有位姓黄的厨师偶然从家里贴的门神腰里挂的弓、弦、箭联想到三位义士同心合力,向卖国贼袁世凯射出了正义的利箭。于是就用做“荷叶酥”的原料和好面,擀薄片,切了三条,照弓箭的式样,做成形状像是拉满了弓搭上箭的三根宽面条,过油炸好,拿到同行面前,讲了它颂扬英烈的寓意,大家看后连连称好,并将它起名叫“三股油果”。从此,潢川早点面食又多了一样独特的新品种。

由于三股油果仍旧保持了荷叶酥色泽嫩黄、酥脆香甜的特点,人们又叫它“三股酥”,一直到现在,仍然是潢川当地的主要早点之一。

(刘向阳)



每周菜

信阳首批十大特色菜之老鸭汤



信阳老鸭汤

一、选料

主料:当地散养的淮南麻鸭(毛重 1500 克-1750 克)

配料:青萝卜 400 克(也可根据季节选择茄子、冬瓜、竹笋)

调料:食盐 8 克、生姜 40 克、小葱 40 克

二、原料加工

前期处理:宰杀活鸭,将鸭血收集到淡盐水中凝结;褪净鸭毛,开胸取出内脏,将鸭胴体、鸭心、鸭肝、鸭肫、鸭肠整理、洗净,赋予其切配特性。铁锅加清水,放入鸭血,放置到中火上,煮 15

分钟捞出,切成 3 厘米×2 厘米×1 厘米块状。取下鸭胴体上的头、脖、腿、爪,并将鸭脖切成 3 厘米长段,鸭躯干剁成 4 厘米×3 厘米块状,鸭肝一切三条,鸭肫切四块,解菊花刀,鸭肠剪段,扎成蝴蝶节。将青萝卜切滚刀块,姜拍松,小葱扎把。

操作过程:

1.将鸭块、鸭外件(头、脖、腿、爪)和鸭内件(心、肝、肫、肠)下入冷水锅中,放置旺火上煮沸,焯烫 1 分钟捞起,放入清水中冲洗干净,沥水备用。

2.将鸭块、鸭外件、鸭内件、姜块、葱把下入砂罐,加入 2500 克山泉水,放置旺火上煮沸,改用小,撇去浮沫,炖至鸭肉七成成熟时,加入山萝卜块、食盐,调用中火煮沸汤汁,即刻改用小,炖至萝卜酥软、鸭肉离骨,加入鸭血块煮沸,即可出锅。

三、成品特点

- 1.色泽:鸭肉、萝卜呈本色,汤汁清澈微黄。
- 2.香气:清香。
- 3.口味:鸭肉咸鲜,萝卜甜香,汤汁清润。
- 4.形态:各类刀口厚薄均匀,错落有致,整体形态美观。
- 5.质感:萝卜爽口,鸭肉细嫩,肥而不腻。



鸡公山信阳名片酒



除店明青花



乌龙特曲 700ml 珍品



郎牌特曲 T6

本栏目由 鸡公山酒业 冠名

鸡公山 JIGONGSHAN LIQUOR

中原好酒 信阳名片

服务热线: 4006-376-919