



信阳豆腐走俏中原市场的奥秘



近日,笔者在信阳市新华市场郑州顺发活鲜公司门前看到,一辆载满信阳豆腐、鱼头、腊肉、小龙虾和蔬菜的冷藏车即将发往郑州。只需4个小时,这些鲜活的信阳生态食材就会出现在郑州人的餐桌上。这辆运输车,每天往郑州运送信阳水豆腐、干张4000斤,风雨无阻。这个场景,只是信阳豆腐运往郑州的一个缩影。

近年来,信阳食材逐渐走俏中原市场,信阳豆腐更是得到郑州人民的喜爱,成为省城百姓餐桌上的佳肴。为什么郑州人如此垂青信阳豆腐呢?这其中一定有着独特之处。带着这个疑问,我们一起来探寻信阳豆腐的奥秘吧!

好豆腐源于信阳好水
信阳人做豆腐,大多选择在山青水秀的地方。鸡公山下李家寨、柳林,风光秀丽的南湾湖畔,灵山秀水的罗山铁铺、彭新等,都是远近闻名的豆腐之乡。它们有一个共同的特点:雨量丰,水质好,清冽甘甜。用如此上等的山泉水做出的豆腐自然是天生丽质,香飘万里。所以说,信阳豆腐好,源于信阳水好。

好豆腐传承于地锅工艺
追溯信阳豆腐的制作工艺,至少有一千多年的历史了。经过一代代的传承和发展,信阳豆腐逐渐形成了区别于其他地方的独特生产工艺,最大的特点就是“火”的

不同。
信阳地锅豆腐用来烧火的木材多是来源于大别山的麻栎树。在豆浆熬制的过程中,麻栎树产生的柴火香味和豆子的香味融合在一起,产生了奇妙的化学反应,于是便有了信阳地锅豆腐的独特味道,吃后让人口齿生香,久久回味。

有诗赞曰:“磨龙流玉乳,蒸煮结清泉;色比土酥净,香逾石髓坚”。我们不得不佩服先人的勤劳和智慧,为我们留下了如此的美味珍馐。

好豆腐寄托着创新发展的产业梦想

信阳豆腐发展到今天,拥有了越来越多的粉丝,信阳的地锅豆腐传统作坊更是星罗棋布。由于规模小,市场需求不断增加,传统工艺制作出的豆腐也越来越供不应求。为了满足市场需求,生产出更多绿色、放心的信阳豆腐,于是,便有了现代科技与传统工艺的完美结合。已经出现了制作豆腐的企业,采用流水线生产,各种电气化的磨浆机、甩浆机、压干机将豆腐制作从泡黄豆到出成品一条龙生产,日产量比过去提高了4倍以上。

我们也期待着,信阳豆腐能够出现更多的注册商标,实现规模化生产。在保持传统好品质的基础上,做出品牌,做出产业,走出河南,走向世界,不仅让郑州人喜欢,要让更多人都爱上信阳豆腐。

(赵亮)

冷冻海鲜应该这样选

海鱼:观察鱼眼睛、鱼肚和鱼鳞
选购冰冻海鱼时,应注意观察鱼眼睛、鱼肚和鱼鳞。鱼眼清澈明亮、鱼肚完好不破裂、鱼鳞完整无脱落的冰冻海鱼比较新鲜。不新鲜的冰冻海鱼,鱼眼往往会因库存太久或被风干而变得浑浊、塌陷,鱼肚也会因鱼体变质而出现破损。

在选购刀鱼、黄花鱼时,还要注意鱼体的颜色,刀鱼应选择呈银白色的,而鱼体呈黄白色的黄花鱼较为新鲜。如果能看见冰冻海鱼的

鱼鳃,也能鉴别其新鲜度,如鱼鳃发黑或发白,或过度鲜红,都可能是不新鲜的,新鲜冰冻海鱼的鱼鳃应该呈自然的暗红色。

新鲜带鱼为银灰色,且有光泽,但有些带鱼却在银白光泽上附着了一层黄色的物质。购买带鱼时,尽量不要买带黄色的带鱼。

青虾:透明青色较新鲜
对于冰冻的青虾来说,虾体和虾仁呈透明青色,是比较新鲜的,而不新鲜的多表现为虾头颜色发

黑、虾脖容易断裂脱节。部分野生的冰冻虾仁,其正常的颜色应当呈透明的淡粉色,如果颜色过于粉红,则很可能是被添加了色素。此外,虾仁体态过于肥胖,很可能是被泡过药水的虾仁。

海蟹:肢节务必要完整
选购蟹类时应选购肢节完整的个体,冷冻品蟹壳肉丰满度小于80%的轻蟹、肉质韧而干的、出现破壳的都属于次品。

(据《农民日报》)

美食大比拼

新县举办第二届“豫风楚韵”农家厨艺大比武活动

信阳消息(屈万新)近日,由新县旅游协会举办的新县“信阳菜”选拔赛暨第二届“豫风楚韵”农家厨艺大比武活动在酒店乡绿康源生态园成功举办。这是信阳菜推广工作领导小组办公室开展的信阳市第二批特色菜肴推选品鉴活动之一,来自新县各大餐饮企业的20余位主厨参加了角逐。

比赛环节包括现场制作和现

场评分,按照海选评出的28道菜分为特色菜肴和风味小吃两个类别进行比武。在规定时间内,各位选手精心制作,奉献了色香味俱全的菜肴,用新县本地最常见农家原材料烹出了不一样的风味,卧佛鲜鱼块、奶香土豆饼、经扶猪头肉、农家大丰收……无论是外观,还是味道,都令在场观众和嘉宾赞叹不已。

最后,评委们根据成品菜的色感、形感、香感、味感、质感等方面对各参赛作品进行了打分并现场宣布了比赛结果。比赛现场气氛热烈,精彩纷呈,已然成了一场“美食嘉年华”。各餐饮企业的经理还在比赛间歇对在场观众提出的建议作出相应回复,承诺将不断改良菜品,推陈出新,为消费者提供更好、更健康的餐饮服务。



鸡公山信阳名片酒



赊店青花



乌龙特曲 700ml 珍品



郎牌特曲 T6



本栏目由鸡公山酒业冠名