

总有一种滋味 勾起家乡胃”

每个人都有一个“家乡胃”，将对故乡的情感不动声色地寄托在食物和味道上。每每经历久别重逢，似乎都要就着三碗米饭把菜吃光，才能显现自己对家乡的深情，不论是异国料理还是接地气的家乡菜，总有一种滋味更对你的胃。

本期，我们将带着大家去看看这些有着地方特色的菜品。



西辣羊肉



鸭嘴鱼火锅

本报记者 马庆科

乾园私房菜

东湖臭桂鱼，“臭”一香增添菜品魅力

“臭豆腐”可以说全国闻名，如果你能接受“臭豆腐”那种特殊香味，那就不能错过来自乾园私房菜的“东湖臭桂鱼”。作为徽菜的代表，“臭桂鱼”历史悠久，深受广大食客喜爱。据乾园私房菜厨师长包杰介绍：桂鱼选用必须是深水的，重量在一斤二两到一斤三三两的，其肉质最为细嫩鲜美。然后，经过长达两周的风干腌制，搭配秘制配方，经油煎炒后，竟然爆出了特殊的浓香，煎得棕红的鱼皮，再配上色彩缤纷的辣椒碎，感觉食欲瞬间被勾了起来。肉质鲜嫩，醇滑爽口，品尝起来，既有桂鱼的原汁原味，又有一种令人十分痴迷的“臭”。这“臭”一香，形成了鲜明的对比，更增添了此菜的魅力，无愧于店内的当家菜品之一。

作为店内另一绝，黄焖土公鸡选用一年以上的土公鸡，用传统风味制作，文火慢炖，富含胶原蛋白及维生素，不但肉质滑嫩，口感细嫩，而且具有补钙、养颜、护肾等诸多功效，是老少皆宜的滋补佳品。

黄焖鸡的鸡汁经过特有的烹饪

方式，可以说自成一派独特风味，鲜香扑鼻，让人胃口大开，黄焖鸡讲求一个焖字，火候的掌握也是十分重要的。

这个菜炒至鸡肉上色后，还需要炖煮入味，所以鸡肉不要切得太大，以免最后煮碎了，总之越炖鸡肉越香，汤汁越发鲜美，最是好吃。

川粤记

鸭嘴鱼火锅，原汁原味粤菜味道

爱好美食的人定然不会错过这个“争分夺秒”菜——鸭嘴鱼火锅。

鸭嘴鱼火锅是广东特有的菜肴，对火候的要求到极致，今天简单介绍鸭嘴鱼火锅的制作方法，以及鸭嘴鱼到底是什么意思，怎么读。

鸭嘴鱼这个字在中国汉语中读作“zhe”，但广东人用粤语发音则把它读作“zhe”。

鸭嘴鱼最初起源于广州市，这类菜肴是把食材放在瓦煲之中，用高温烧焗，瓦煲中的汤汁在高温烧焗时会不断地快速蒸发，大量的水蒸气从瓦煲里冒出来，发出“滋滋”的声音，而这个声音和广东人读“鸭嘴”的声音基本相同，于是广州人就把这类菜肴巧妙地命名为鸭嘴鱼火锅。其采用瓦煲快火烹制，不仅锁住了食材的鲜美，而且在上桌揭盖的一瞬间，使菜的香味透过高温的

瓦煲散发出来，远近都能闻到……吃到这样口感新鲜、原汁原味的生口粤菜简直太幸福了！鸭嘴鱼牛肉选用进口雪花牛肉纯瘦肉部位，口感嫩滑，酱香味浓郁。

临溪而渔

鸭嘴鱼火锅，享受吃鱼不吐鱼骨的快乐

鸭嘴鱼火锅：鸭嘴鱼看其外观，鱼嘴扁平酷似鸭嘴，周身光滑没有鳞片；尝其味道，肉质非常细嫩，鲜美无比，而且刺少肉多，几乎就是一根龙骨直连鸭嘴。鸭嘴鱼不但鱼肉同样口感细嫩、鱼骨同样软脆，而且香甜且汁多润口，真正体验了一回吃鱼不用吐骨头的美味经历。鸭嘴鱼因其独特鲜美的口味，名贵稀有的数量，让众多食客都想一尝为快。

“麻辣味+酸辣味”这款鸳鸯锅底是店内的经典口味，当香辣的灯笼椒遇上劲爽的酸菜，简直就是绝配。火锅底料都是现场炒制，满满一层的灯笼椒加上花椒，隔着照片仿佛都能感受它的杀伤力。除了表面铺满的灯笼椒，锅底还藏着Q弹的魔芋，入口香辣有嚼劲。把切得薄薄的鸭嘴鱼片放入火锅里涮一涮，捞起来，蘸点临溪而渔秘制的酱料，鱼肉吃起来很爽滑、很细嫩，而且完全不用担心被鱼刺刺着。虽然偶尔会吃到一点脆骨，不过别担心，那是鸭嘴鱼的透明软骨头，可以嚼碎了吃。

涮完鸭嘴鱼后，在剩下的鲜美汤底里加入现制的毛肚、桐栢鲜豆腐筋等一系列火锅必点涮菜，也是不错的享受。

店内除了鸭嘴鱼外，还有清江鱼和黑鱼可以选择，店家贴心标识了每位选鱼量在



鸭嘴鱼火锅



东湖臭桂鱼

0.8斤左右。

西辣小羊肉

酸辣羊肉，味蕾在酸辣双重美味中跳跃

一日，笔者偶从光武路经过，在其与工业路交叉口的西南角，发现一家饭店——西辣小羊肉。不但名字起得好，且顾客盈门。

走进店内，刚好一锅诱人的炖羊肉端上餐桌，锅里不仅有羊肉还有玉米和莲藕。待肉入口，软烂可口，没有丁点的膻味，锅里的灯笼椒，加持了羊肉的香味，吃起来让人直呼过瘾！

酸辣炖羊肉也是该店的一个特色。其做法是，先把新鲜的羊肉放在凉水中泡1小时，去除血水，然后把葱切成花，姜切片备用。洗净的羊肉切成片放锅里，待水开后，撇去表面的浮沫，加入少量料酒及姜片、八角、桂皮等，盖好锅盖。大火烧开，小火炖20分钟待肉熟透后加入醋、盐、辣椒油等，酸酸爽爽的羊肉汤就大功告成啦。

酸辣炖羊肉的精华莫过于这碗汤了，喝上一口辣香的羊肉汤，顿觉唾液快速分泌，连头皮的毛孔都跟着张开！吃一口羊肉，又嫩又辣又香，拌着香菜和粉丝一起吃进嘴，那简直就是舌尖上的跳舞，香气充满整个口腔，味蕾在酸辣双重美味中跳跃！

本栏图片均由 马庆科 摄



消费热点效应递减 市场亟待“春风化雨”

——我市一季度消费品市场运行情况调查

本报记者 马庆科

在刚刚过去的第一季度，我市消费品市场虽然开局平稳，但由于传统商贸产业转型升级任务依然艰巨，新的经济增长点不多，缺乏后劲等因素影响，全市消费品市场经济运行仍面临着增速趋缓、位次后移等诸多困难。

一季度，全市累计实现社会消费品零售总额434.3亿元，同比增长10.7%，比上年同期回落1.0个百分点，增速回落明显，在省辖市中后移三个位次。全市城镇实现社零总额294.3亿元，增长10.8%，其中，城区实现社零总额175.0亿元，增长11.1%。乡村实现社零总额140.0亿元，增长10.5%。城镇市场增速比乡村高出0.3个百分点，城乡之间的差距较去年扩大了0.1个百分点。

一季度，全市批发零售业实现零售额374.3亿元，同比增长10.6%，低于全市社零增速0.1个百分点，比去年同期低0.9个百分点。其中，批发业实现零售额54.3亿元，增长7.4%；比去年同期低0.9个百分点；零售业实现零售额320.0亿元，同比增长11.2%，比去年同期低0.9个百分点。一季度，全市住宿餐饮业实现营业额60.0亿元，同比增长10.6%，比去年同期低2.5个百分点。其中，住宿实现营业额3.0亿

元，增长9.5%；比去年同期低3.6个百分点；餐饮业实现营业额57.0亿元，同比增长11.4%，比去年同期低1.7个百分点。

一季度，27类限上商品中16类商品零售额增速比上年同期回落。化妆品回落幅度较大。化妆品类商品下降35.0%，比上年同期回落71.4个百分点。家居类多数回落。家具类和家用电器及音像器材类分别增长5.7%和13.6%，分别回落16.1和0.7个百分点。消费提升类商品增速回归。金银珠宝类、体育娱乐用品类和通信器材类等反映居民消费水平提高的商品增速回归正常水平，分别增长4.4%、19.6%和3.1%，分别回落26.5、14.9和22.5个百分点。

纵观全国，伴随消费者需求日益多元化、个性化，集多业态于一体的城市商业综合体发展势头强劲，是推动消费转型升级的一股“春风”。但目前南阳够规模、达到条件的共有城市商业综合体只有两家，数量少，且区域分布极不平衡，主要分布于南阳中心城区的宛城和卧龙两个区，其他县区一家也没有。从限上以上单位实现的网络零售额来看，只有区区1个多亿，0.9个百分点。一季度，全市住宿餐饮业实现营业额60.0亿元，同比增长10.6%，比去年同期低2.5个百分点。其中，住宿实现营业额3.0亿

健康新生活，从直饮水开始

水是生命之源，在极端情况下，人的生命或可坚持几天不吃饭，却难以坚持不喝水。曾记得小时候玩得累了渴了，我们就直接打开水龙头喝水，那种清爽甘甜的感觉似乎能把身上所有的疲惫一扫而光。可是慢慢地，我们不再直接对着水龙头喝水，造成这种情况的原因，除了愈演愈烈的“淡水慌”，还有越来越严重的水污染。饮用水是否健康已成为人们普遍担忧的问题。

水，关系着国计民生。对于“挑战”带来的危机感，专家认为，饮水和用水要分开，实现高质量、低质低用的科学供水。直饮水作为弱碱性水，可以抗击疲劳，保持旺盛的精力。在工作和生活压力日益增大的今天，对年轻人而言长期饮用弱碱性水，有助于消除亚健康状态，更利于人体健康和矿物质的吸收。

水不仅要喝得安全，更要喝得健康。力之源直饮水系统，采用约十万分之一毫米孔径的纳滤膜进行深度净化。去除了病菌、病毒、重金属有机毒害物和无机化合物等大分子物质，保留了部分人体所需的一价离子和二价离子。再以臭氧和紫外线杀菌，避免了自来水利用氯杀菌所带来的有害“副产物”。更重要的，管道直饮水采用“循环供水，定时杀菌”方式，有效杜绝了水的二次污染。

地址：1.建业凯旋广场B座725室；
2.南阳医专院内
电话：0377-60995959
15303771888



力之源微信公众号



力之源官网二维码

这支胶水能修复数据线

数据线有多容易坏？相信每一位智能手机用户都有所体会。我们今天介绍的数据线专用修复胶水BLUFIXX应该可以帮助你。

BLUFIXX号称是填充、重塑和保护低压线缆的专业解决方案。它使用起来非常简单，先将胶水涂抹在数据线的磨损处，然后使用内置的LED灯照射该位置3-5秒，等待胶水硬化就大功告成了。

一支BLUFIXX可以维修超过100根数据线。除了手机数据线之外，BLUFIXX还能用来修复各种低压线缆，比如耳机线和游戏手柄线等。



寻找“浓” 南阳味道

高记扯面 扯不断的情怀

本报记者 马庆科

“老板，来一碗扯面，多放些臊子。”不大工夫，一碗油汪汪、热乎乎、满当当的扯面，便端在了顾客面前。

5月12日中午11点40不到，位于市城区建设路与文化路口南200米路东的高记扯面店内，已有顾客陆续进店。

正在吃面的一位顾客说：“我叫李刚，今天刚从南方打工回来，下车的第一件事，就是赶紧来吃碗扯面。30年前，我就品尝过这家店里的扯面了。人就是个奇怪的动物，在幼时所吃的食物，随着年龄的增长，更容易让人产生一种不可复制的美味体验。我童年最大享受就是这里的高记扯面了。”

“他说的30年前在这里吃扯面一点不假！”店老板王秀珍女士说，她的高记扯面店从1983年开

始接手，一直经营到现在。最初的位置在这里再往北200多米。那时候很简陋，20多平方米的一个小店面，桌子也是一条长板子，顺着放在店里，板子的两边坐满人的话，能坐十几个。那时一碗2两的扯面，用粮票买要加0.28元，单纯买要0.32元。

刚接手的前3天时间，全部收入才27块钱，而每天的房租却要10元钱。在35年前的1983年，一天赔一元钱，谁赔得起啊！为此，王秀珍没少跟她老公生气。

可开弓没有回头箭，再难也要经营下去。经过反复思量，彼时的王秀珍认准了一点：用真材实料、真心实意来赢得客户，对顾客绝不能有半点糊弄。

记者在当天的进料记录上看到：5.12，羊肉单价36元/斤，合计148.6斤……王秀珍说无论市场行情如何变化，她都保证用南召、内乡等山区的散养山羊。

守着这样的经营理念，高记扯面走过来了35个春秋，也赢得了越来越多的顾客，且他们中的大多数都成了经常性的回头客。店面也从最初的20多平方米发展到了今天的近300平方米，包括数个雅间。

优美的环境，摆放整齐的桌椅，在这个中午已经散发着几分臊子味的扯面大厅里，显得古色古香，清新怡人！

今天的高记扯面，经过35年的探索、总结、实践、操作，使手工扯面这一大众化、家常化技艺，逐步升华为20多道工序非有多年功夫方能达到的面食制作工艺境界。一碗扯面配上高汤，加上些葱花、臊子，却有着一食本身细滑、爽弹、余味无穷的本味特色。

可以说，家常的味道里透着不寻常，每吃一次都是一次全新的体验，百吃不厌。

采访最后，记者还是忍不住问王秀珍：“您35年做餐饮，总该有些经营秘诀吧？”王秀珍笑着说：“没有秘诀。对于生意顾客最有发言权。35年来，我自认为是问心无愧的。一直在用心地做好这碗面。”



色香味俱全的高记扯面 本报记者 马庆科 摄



近日，在家电大世界广场，九阳炒菜机器人约战民间大厨，进行了一场厨艺界的“人机大战”。经过三轮激烈的比拼，最终，炒菜机器人在口味、色泽等方面险胜三组民间大厨，以无油烟、出菜快、省时省心得到现场观众的一致好评。

本报记者 冉园园 摄

商家展示热线

18603776822

18603770010

不用穿越 吃遍川粤 川粤记 60869777 好食材/真味道/原生态 孔明路建业凯旋广场西侧A座10号楼2楼