



商丘美味曾遍寻

文/京九晚报全媒体首席记者 戚丹奇 图/京九晚报全媒体首席记者 魏文慧

■ 阅读提示

民以食为天，满足商丘人民的口腹之欲自然也是《京九晚报》不容辞的责任。从2010年起，晚报就在每周五开设了美食栏目《美食圆桌》，记者采访商丘名厨，以及热爱烹饪的普通市民，用图文并茂的形式，展示他们的拿手菜的做法，许多市民表示，每期必看，并会按照上面的做法进行实践。为给热爱烹饪的市民提供一个展示自己的舞台，晚报还多次组织厨艺大赛，大家互相交流、互相学习，促进了家庭的和谐。同时，晚报开设的《舌尖上的商丘》已经进行7年，并持续至今，这个栏目搜罗了商丘有特色、有历史、味道好的美食，推荐给广大市民，备受大家喜爱。



美食圆桌 教您做菜

热爱美食的电台主播孙琴登上了《京九晚报》的版面，为大家带来了一道拿手菜——酱炒鸡。她说，给家人、朋友做点好吃的，是一种爱的方式，不要求吃得多豪华，但味道一定要非常好。

27岁的小伙子苏湘达教给大家做了一道茶树菇炒肚丝，他说，平时多吃菌菇类能少生病，茶树菇炒肚丝，菌类和肉类搭配，营养又美味。

教师闫静说，能给家人、朋友做菜是很幸福的事，所以她把自己最拿手的红烧肉的做法贡献了出来。肉是五花三层，精心烧制之后，美味不可用语言来形容，肥而不腻，

厨艺大赛 香飘社区

社区作为社会的构成单位，功能和重要性日益凸显。社区文明则社会文明，社区和谐则社会和谐。社区中蕴藏着众多的厨艺高手，为了弘扬博大精深的中华饮食文化，促进社区居民健康饮食、科学饮食、营养饮食，京九晚报自从2006年开始举办了多次社区厨艺大赛。

2006年1月8日上午，位于平原路上的平原街道办事处西城花园小区便民服务站里，居民们围在桌子旁，桌上放着的10道菜香味俱全，引得人们拿起筷子，争着去尝尝味道。这是京九晚报第一期社区厨艺大赛的活动现场。

为了活动的顺利开展，社区积极组织人员，筹备桌椅板凳，发动群众积极参与，还做好宣传条幅并悬挂在显眼的位置。早上天还没亮，社区就安排人员到附近的菜市场去买菜了。在这次的厨艺大赛中，5名热心居民做了牛肉霸王花、清蒸鲈鱼、爆炒小公鸡等菜品，让围观的居民大饱口福。

2014年“五一”前夕，由京九晚报主办、一家人餐饮公司协办的迎“五一”家庭厨艺大赛在香君路一家人饭店举行，参加决赛的10个家庭现场施展了厨艺，蒸、炒、烹、炸，个个表现精彩，通过近两个小时的激烈角逐，6号家庭脱颖而出，夺得一等奖，还有两个家庭分别获得了二、三等奖。

上午9时，活动拉开了序幕。有的是夫妻齐上阵，有的是姐妹巧联手，有的是父女一起献厨艺，煎、炸、烹、炒，选手

是全家人的最爱。

……

来这个栏目展示手艺的人年龄不同，身份各异，来自全市各个地方，但他们有一个共同点，那就是热爱生活，热爱美食，同时又愿意毫无保留地将自己的“秘方”展示给大家。



们忙得不亦乐乎，不一会儿，一道道佳肴在“大师傅”的手中诞生。糖醋里脊、爆炒大虾、菠萝饭……这些香味浓郁、色泽光鲜的菜肴摆在面前，如果不是事先知道是业余爱好厨艺的巧夫、巧妇的杰作，还真以为是出自专业厨师之手呢。

2015年3月25日，京九晚报厨艺大赛已经进行到第六期，选手陆续到达比赛现场。为了更好地发挥选手的实力，也为了支持这次京九晚报的活动，位于平原路北头的二哥饭店提供了自己的厨房，这里大锅小锅俱全，做菜很方便。五位选手当仁不让，给大家做出了五道风味各异、色香味俱佳的清真菜。

舌尖上的商丘 不断推出特色美食

有人说美食是骨子里的乡愁，而随着《舌尖上的中国》的热播，很多人的美食记忆也被唤醒。对于美食，我们总是有着一种难以抗拒的情结，尤其是那些随着时间的流逝而慢慢沉淀下来的味道，总能时不时地勾起对儿时的回忆。

2013年1月份，京九晚报与一家人餐饮文化连锁有限公司联手打造的餐饮美食文化类栏目《舌尖上的商丘》正式与读者见面了，7年多的时间，记者走遍了商丘城区的东西南北，给读者奉献出了一道道美味。

具有浓郁商丘地方特色的麻糖、麻片、糟鱼、羊肉汤、烧鸡、肘子、凉皮、馄饨、烩面、蒸羊肉、麻辣羊蹄，以及广东的肠粉、锦州的烧烤、陕西的莜面栲佬、柳州的螺蛳粉、四川的麻辣小面、厦门的姜母鸭……都曾在这个栏目出现，给商丘市民带来了舌尖上的享受。

京九晚报总编辑张浩哲说，随着人们生活水平的提高，对于吃，人们现在要求的不仅仅是吃饱，更是要吃出快乐和健康。京九晚报对食物的关注，就是对民生的关注。

