

Welcome to

上海合作组织成员国政府首脑(总理)理事会第十四次会议

中国·郑州 2015年12月14日~2015年12月15日

郑州



郑州晚报 A08

2015年12月16日 星期三
统筹:王长善 编辑:黄波涛
美编:宋笑娟 校对:学文



师傅们在后厨做面 《中国日报》记者 武治义 图



上合时间·如意会
美味郑州

美味 郑州

像杂技演员一样把面片拉开、放入热气腾腾的羊肉汤、捞出后撒上木耳和生菜，一碗香气四溢的羊肉烩面来了——经常出现在郑州街头的这一幕，12月14日晚在河南郑州一家宴会厅的后厨上演。品尝这份地道河南小吃的，是出席此次上合会议的各国总理们。当晚7点，李克强总理在郑州为与会外方领导人举行欢迎晚宴。

郑州烩面、焦作铁棍山药、杞县紫薯泥上了国宴

每碗烩面都是一根没有扯断的面条
寓意欢迎你再来



国宴上的郑州烩面 人民网 图

“不到长城非好汉，到河南不吃烩面真遗憾！”烩面的掌勺师傅肖存兴对人民网记者说。当29年前在郑州街头支起一座棚子卖面时，他万万没有想到，这碗“萧记烩面”今天能够登上国宴的大雅之堂。

当晚，他带了12名伙计来做面，这些人“都是工作了一二十年的老手”。他们仅仅是原料就准备了60斤山羊肉、15斤羊油和50斤面粉等。

为保证来自远方的客人吃上新鲜可口的烩面，羊肉汤提前4小时开始熬制，佐料是当天一早用大红袍辣椒现炸的辣椒油。考虑到有领导人食素，肖存兴特意下了4碗西红柿鸡蛋打卤的素烩面。

晚上8时许，当有着300年历史的豫剧《花木兰》在宴会厅唱响时，这份经常出现在当地老百姓餐桌上的烩面被端到领导人面前。

“今天上的每碗面都是一根没有扯断的面条。”肖存兴用河南话说，“寓意‘扯上你’，在我们家乡话里意思就是说‘欢迎你再来’！”

晚宴上的“舌尖河南”

● 中原冷菜大拼盘

特色：“蒸菜”是河南特色冷菜，将蔬菜切碎拌以面粉，上屉蒸熟，佐以调料食用。荆芥是河南特有时蔬，味平性温，清香提神。

● 伏牛山野生羊肚菌汤

特色：固始鸡为河南省固始县特产，俗称“固始黄”，其肉嫩汤鲜、风味独特，明清时期为宫廷贡品。伏牛山野生羊肚菌有增强免疫力之功效，固始鸡用山泉水炖6~8个小时，汤汁鲜美，营养上乘。

● 铁棍山药烤雪花牛排

特色：铁棍山药为河南省焦作市特产，已有3000多年种植历史，具有健脾助消化、降低血糖的保健作用，为历代皇室贡品。

雪花牛排烹前用多种蔬菜腌制入味，再烘烤4~5小时。菜品肉质醇厚、清香糯软。

● 香酥黄河鸭

特色：选用黄河岸边农家土鸭，用八角香料腌制后，经过蒸熟、去骨、炸酥环节，并配以五香盐精制而成。鸭肉酥脆爽口，香而不腻。

● 信阳干丝配清蒸石斑鱼

特色：信阳豆丝系高蛋白、低脂肪之美食，有降血压、降血脂的功效。石斑鱼去骨切块清蒸后，拌入特级豆豉，温中补气，益智保健。

● 三皇寨竹荪扒菜胆

特色：竹荪是一种名贵食用菌，为“草八珍”之一，有补气养阴

之效。将竹荪用鸡汤调味煨炖，佐以有机时蔬，色鲜味长。

● 吊炉烧饼拼蔬菜水饺

特色：吊炉烧饼系将面团搓擀成薄片，并折叠按压为饼坯，至七成热的吊炉饼铛中，火烤而成，饼皮金黄酥脆，内里柔软透熟。水饺采用时令蔬菜精心包制，清新爽口。

● 杞县紫薯泥

特色：紫薯是养颜益气的长寿食品。该道甜品以河南省杞县紫薯为原料，将紫薯去皮蒸熟，包压成泥后，加热烹饪，甜而不腻，糯香可口。

● 中州四季水果盘

特色：富含维生素C和抗氧化剂，清阴润肺，和中止渴。

凸显地方特色的家常饭菜，简朴又丰盛

外交部礼宾司的工作人员介绍，极具河南地方特色是此次国宴的特点。焦作的铁棍山药、开封的吊炉烧饼、登封的芥菜丝、杞县的紫薯、黄河岸边的农家土鸭……处处能找到当地独有的原料和豫菜

的烹饪方法。如果不是菜单上印着国徽图案，差点让人错以为眼前的这顿饭是河南百姓的家宴。

“会有人觉得这些饭菜过于家常，与这么‘高大上’的宴会不匹配吗？”面对这样的疑问，工作

人员解释说，“虽然凸显了地方特色，但依然与国际接轨，包括由南阳黄牛肉烹制的牛排，以及信阳豆腐丝搭配的鱼，符合‘四菜一汤’的国宴标准，可谓既简朴又丰盛。”

据中国政府网、人民网