

李家
天然小磨香油
不真就赔100万 中国人保承保

名店当家菜
/舌/尖/上/的/周/口·舌/尖/上/的/美/食/



让人魂牵梦萦的红烧肉

记者 周彦

红烧肉是中国传统菜肴的代表作之一，也是无数周口人喜爱的一道美食。一碗红烧肉，是很多周口人心里的“初恋”。在周口，家家户户都有一个“我家的红烧肉菜谱”。时光回到多年以前，物资远不像现在这么丰富，食物虽简单、朴实，却拥有浑厚的力量，能够最大程度地满足人们的口腹之欲，尽情享受美食给味蕾带来的喜悦和充盈。

去一家地道的民间菜馆吃一顿正宗的家乡味儿，某种程度上已经超出了单纯的就餐概念。为了寻找周口人记忆中的一种“味道”，记者走进周口市区永丰路上一家豫菜民间菜餐厅——秀海民间菜，品鉴一道经典菜品——金饼红烧肉。

不忘初心 坚守民间菜阵地

从一家小型夫妻餐饮店发展为周口豫菜餐饮行业的翘楚，从继承豫菜文化到发扬豫菜餐饮精神，豫菜名师、周口市餐饮与饭店行业协会副会长苗秀海先生20年如一日坚守民间菜阵地，传播着豫菜的文化精髓。正是因为对豫菜文化的热爱，他拜师豫菜泰斗陈进长。师傅顶级的技艺以及对豫菜精髓的理解，让苗秀

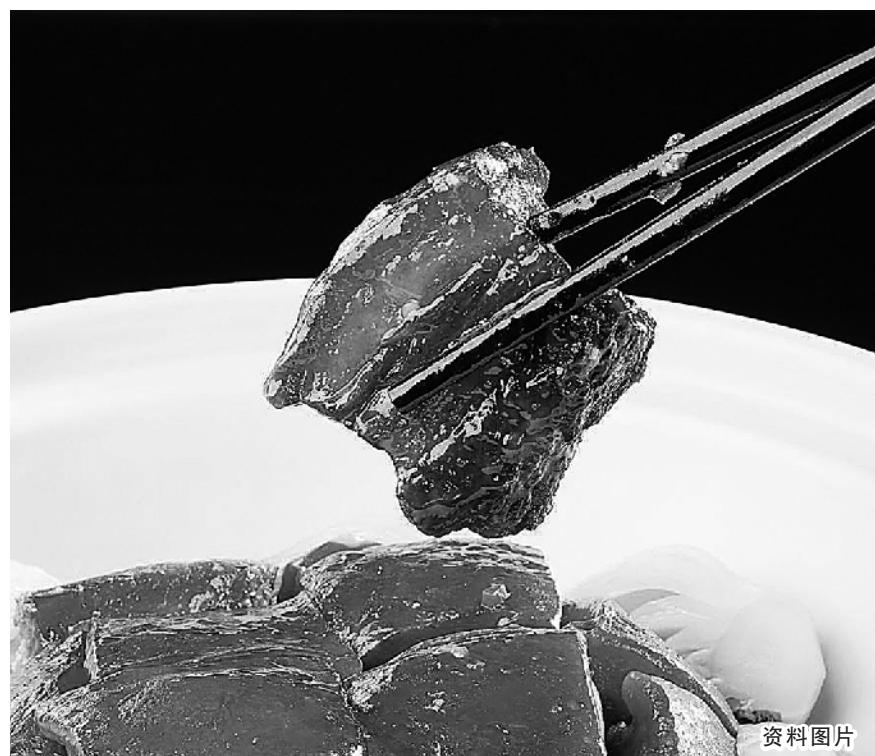
海站在巨人的肩膀上，学到了更多。“最大的影响，就是对豫菜除了热爱，也开始有了责任感与使命感。”苗秀海暗自定下了目标：要做，就要做到最好。

苗秀海先生一直坚持豫菜民间菜的推广与传播，辗转参加全国的各类比赛和交流。他在周口开设的秀海民间菜餐厅，致力于豫菜民间菜的研究与传承，“使豫菜厨师力量的培养更为流畅，促进了豫菜产业化的升级。”苗秀海介绍。

传承精神 助力豫菜蓬勃发展

走进秀海民间菜餐厅，石磨、院墙上的斗笠、地上摆放的坛坛罐罐，乡村味十足，让人心旷神怡。摆放在展示台上的来自河南各地的各色美味、各类食材以及来自民间的碗盘盛器，述说着苗秀海在发掘民间美食的路上花费的心思。

随着时间的流逝，河南味道的民间菜成了我们的记忆和牵挂。“无精神、不豫菜。”苗秀海对豫菜如是定义。放眼全国餐饮业，豫菜可谓是一枝独秀，而如今蓬勃发展、遍地开花的豫菜产业背后，饱含着这些豫菜大师们的不懈努力。



资料图片

家
报业家博惠
—Ulife zhokou—

周口优选 家装频道
装修省钱更省心
DECORATION 找我们



扫码赢好礼

报业家博惠

免费设计 免费报价 免费验房 甲醛检测

装修想优惠·就来家博惠

家装 569
18639402569

线上商城引流 小区地推活动 线下大型家博会

咨询热线：18738886988 18639402569

