

许昌姜丝藕片

姜丝藕片则是一道爽口清香的小菜。在许昌，大大小小的酒馆、饭馆，似乎都有这道菜。

藕应当是南方的蔬菜。上面说了，许昌位于中原之中，当然的内陆城市，又没有江河湖泊，不知为何，许昌人都爱吃藕，更不晓得许昌的藕还这么好吃。

其实，这不难理解。许昌的别名就叫莲城，荷花城。一到夏季，许昌的护城河荷花怒放，满城飘香。1918年，伟人毛泽东第一次来许昌，荷花就给毛泽东留下了难以磨灭的印象。建国后，他老人家还深情地回忆道：“记得许昌的荷花很好。”

许昌人爱吃藕，是因为许昌产藕。据说，许昌产的藕有7个孔，又白又脆，特别好吃。

藕的做法有许多，在许昌最有名的做法就是这道凉拌姜丝藕片。先将藕切成薄片，入开水锅略氽一下捞起，放进凉水里散热，再捞起后用白醋、白糖、盐、鲜姜丝及小磨香油拌之，千万不要放酱油、大蒜，其色莹白如玉，酸甜可口，脆嫩清香，也是下酒的好菜。

中医认为藕能润肺祛痰，可见这道菜还有食疗作用。