

“早喝汤,晚烧烤,有滋有味洛阳佬”,这是外地人对洛阳人饮食习惯的生动总结。入夏以来,天气渐热,大排档越来越受到青睐。

吃大排档没有时间的讲究,也没有情调的讲究,好吃才是最重要的。太阳的余热还没散尽,好吃的洛阳人就呼朋唤友来到心仪的大排档,边吃边聊,好不惬意。近两年来,从谷水到塔西,从邙山到新区,大排档的生意个个红火。从本期开始,小记就带您去逐一品尝洛阳大排档的美味。跟我来吧——



寻味洛阳大排档 第 1 站

□记者 杨柳 文/图

快乐厨房



鸡丝拌青木瓜

炎炎夏日,什么都吃不下,这时候来一盘清新爽口的凉菜是个不错的选择。

原料:鸡胸肉、青木瓜、西红柿、青椒、柠檬、香菜、蒜。

调料:盐、白糖、芝麻油、酱油。

做法:1.木瓜去皮刨成细丝,番茄切丁,青椒切成细丝,香菜切成细末,蒜剁成蒜蓉备用。

2.将鸡胸肉洗净放入沸水中,大火煮10分钟,取出放入冷水浸泡2分钟,捞起沥干水分,将鸡胸肉撕成丝状,装盘,再加入木瓜丝、番茄丁、青椒丝、香菜末和蒜蓉。

3.将柠檬汁挤入盘中,再加入白糖、盐、酱油和芝麻油搅拌均匀即可。

豪气大啖 烤全羊



记得小时候看电视剧《射雕英雄传》时,每每看到草原壮士们用尖刀利刃瓜分一只烤得香喷喷的全羊,粗犷潇洒地对酒当歌,常对着电视机流口水,恨不得立马吃上一口。

前些日子有好美食的朋友向我推荐,310国道上有家大排档的烤全羊不错,小记立即约上好友,前去体验一把大杯喝酒大块吃肉的痛快。

上周六傍晚7时许,我们驱车沿定鼎路一路北上,到达310国道后向东几百米,就看到不少家大排档。称其为“大排档”,似乎有点不妥当,好歹人家院子敞亮、干净整洁,并非严格意义上的大排档,应该称之为“农家大院”甚至“田园酒家”更贴切。

我们到达时,这个大院门前的停车场已停了不少车,宽敞的院子里花木扶疏,一溜平房一色的青砖黛瓦,给人的感觉清爽朴素。院子里走原生态路线,树下摆放了一些餐桌座椅,来得早的几桌客人正在绿阴下伴着花香品美食,好一个幽雅的农家院!服务员告诉我们,这里共有10多张餐桌,每天都爆满。

烤全羊的制作工序比较复杂,好在我们提前2个小时就打电话预

订了,我们到达的时候,羊还在烤架上滋滋作响,在木炭火的烘烤下,羊肉本身的鲜香、调料的浓香,还有木炭的熏香交织在一起,馋得我们直流口水。烤全羊还要等一会儿才能上桌,店家先给上了6碟农家小菜,让我们边吃边等。

等到羊被烤得表面焦黄、冒油、香气四溢时,大厨就将其从架子上卸下,用大托盘抬到我们面前。那浓郁的香味随着热闹的气氛,散落在初夏的夜色里,大家全然不顾自己的形象,直接用手扯了羊肉就往嘴里送,再佐以醇厚的美酒,便有几分豪气在胃里升腾,仿佛置身塞外大漠,自己也成了蒙古勇士。这里不是谈工作、谈业务、谈生意的地方,这里也不是风花雪月、谈情说爱的地方,这里更不是展示淑女风

范和绅士风度的地方,这里浓郁的只有一个字——吃!

整只烤全羊,最好吃的部分要数羊腩,这个部位的皮爽而酥,肉肥美而嫩滑。吃完羊腩,要朝羊里脊部分进军,也就是羊脊骨与排骨之间的那条肉,切开金黄的羊皮,把里脊切出来,又鲜又嫩,有入口即化的感觉。牙口好的食客,喜欢有点儿嚼劲的,就要吃羊腿了。羊腿上的肉纤维粗,有韧性,经过炭火烤制以后越嚼越香。解决掉整只羊以后,中间的龙骨记得打包带走,回家再滚一锅汤,那可真是香啊!

我们一行8个人,风卷残云般埋头苦吃,不到20分钟,一只烤全羊就被“消灭”光了。我们意犹未尽,又点了两个招牌农家菜,一个是手撕包菜,一个是

炒凉粉。手撕包菜上桌后,红白青绿相间,分外好看,入口一尝,麻辣鲜香,爽脆清甜;炒凉粉热辣香嫩,凉粉滑而不碎,口感咸香,一会儿工夫,就又被大家吃了个底朝天。老板介绍,该店的炖土鸡也是一大特色,无奈已是眼馋肚饱,就当留个念想下回来品味吧。

点评:定鼎北路310国道两侧有不少这样的农家院,多以农家菜为主,如烤全羊、炖土鸡等,也有各式烧烤,环境不错,味道也好,只是交通不便,需自驾车前往。最后结账,8人共消费400余元,人均50元。

如果您知道哪里有好吃又有特色的大排档,请拨打电话65233688(最好下午拨打)告诉我们。



烤全羊



手撕包菜



炒凉粉



茶香酸奶草莓羹

现在正是草莓飘香的季节,香甜可口的草莓是不少人的最爱,草莓除了可直接吃外,还能做成不少美食呢,来看看这道茶香酸奶草莓羹吧。

材料:新鲜草莓、原味酸奶、绿茶粉。

做法:1.草莓用清水洗净后再用淡盐水浸泡5分钟,捞出去蒂沥水切成细粒备用。

2.将酸奶倒入容器,加少许绿茶粉搅拌均匀,直至绿茶粉溶解于酸奶中,再加入草莓粒就可以开吃了,清香,酸甜,回味无穷。放进冰箱冷藏一会儿口感更佳。

(阿依)

滋味人生

兑碗面

□马继远

自小到大,母亲做的兑碗面,始终是我最爱吃的美食。

在我的老家,人们经常做兑碗面吃,大概因为其做法简单,吃起来爽口暖心吧。但兑碗面要真正做好,则需调料搭配适中,面条软滑筋道。我一人在外,也不时做



了来吃,却始终没有吃出母亲做的兑碗面的味道。

我曾无数次看过母亲做兑碗面:一段葱白,几根姜丝,几缕香菜,切碎了置于碗底,加入胡椒粉、盐、醋、酱油等佐料和熟油辣椒,细细拌匀;待面煮熟后,先舀一勺滚烫的白面汤,浇到碗内底料上,再盛入白嫩光滑的面叶,用竹筷挑几下,让汤味入面。这样,一碗清香扑鼻的兑碗面,就摆上了桌。

这兑碗面,父亲赶早外出办事前吃过,几个子女放学归来时吃过,来家里拜访的亲戚朋友也吃过……而我,对兑碗面,更有种别样的情感,深刻体会到兑碗面中那股股的母爱。

读小学时,我身体虚弱,经常肚疼,母亲就经常给我做兑碗面。

透过卧室与堂屋的帘缝,我看到白面在母亲双手的和拌下,神奇地变成白亮一团,又在擀面杖的推合中,变成薄薄的一张面皮。然后,母亲将擀好的面,迂回叠放,层层摞成巴掌宽的一长溜。菜刀“噔噔”地掠过,母亲抓住面条轻轻一抖,所有面条瀑布一样散开了,宽窄适度、厚薄均匀,就等着下锅了。这一切,母亲做得行云流水,乐章般流畅。

热气腾腾的兑碗面端给我,吃完了面,我蒙上被子迷迷糊糊睡着了,醒来后,发了一身的汗,身体的疼痛不适也全然消散。

不经意之间,母亲日渐苍老,擀面时,再没有了年轻时的敏捷和力度。我们劝说母亲,不要再擀面了,可以用机器轧,也可以直接到市场上买。母亲却总是执拗地说,那面,哪有手擀出来的面筋道好吃?她继续调着底料,推擀着面条,做着她最拿手的兑碗面。

周末回家,再次接过母亲做的兑碗面,我先尝一口汤,不由得咧了咧嘴:汤,酸得出奇!估计是母亲调佐料时,醋放得太多了。母亲见状,关切道:别急,小心烫着。并如她以前那般问我:甜咸咋样?

看着母亲的满头白发,我鼻子一酸,忍住将要涌出的泪,尽量平静地告诉母亲:挺好,很好吃……