



## 寻味洛阳大排档 第2站

□记者 孟国庆 文/图

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,从谷水到塔西,从邙山到新区,大排档的生意个个红火。



# 鲜香滋味 烤出来

又到了吃烧烤的时节!

夏日傍晚,呼朋唤友,在烧烤摊喝着清爽的啤酒,感受着热闹的气氛,再配上那一桌的鲜香麻辣,让食欲不振的舌头重燃美食欲望,怎么能不胃口大开,心情爽快?

满街的烧烤摊已让人眼花,可是餐饮老板似乎还不满足,烧烤摊还在换着花样出现在大家的面前,不知不觉,烤鲜羊肉串成为今夏不少烧烤店的卖点:新鲜去骨的羊肉就挂在店门口,现割、现切、现串、现烤,不仅让人吃得更放心,烤出来的鲜羊肉也更加美味。

上周五,小记经朋友推荐来到这么一家主打烤鲜羊肉串的烧烤店,这家露天烧烤店位于古城路附近,晚上7点刚过,院内的20多张桌子就已经快坐满了。看到生意这么火,小记心里一阵窃喜:群众的眼睛是雪亮的,如果味道不好,肯定不会这么火,看来今天是来对地方了!

### 夏夜烧烤,还要分意境

中国人讲究吃东西也要有“意境”,虽然吃烧烤不是个斯文活儿,但美食总要与美景相连,那才是锦上添花的事儿。

这家烧烤店就“藏身”在一片葱郁的树丛中,周围用一人多高的板材圈了起来,但繁茂的树枝似乎也喜欢这美味,不断地从墙头探过头来,给小院点缀了点绿意。

小记注意到:该店的入口在南侧,门口挂着半扇鲜羊肉,但

烧烤操作的地点并不在入口处,而是在西北角的一个小操作间内,烤熟的食物直接从操作间内端出来,所以坐在院内根本不用担心会被烧烤的烟熏着。

我们选择了一处靠墙的位置坐下,头顶是一棵绿树舒展的臂膀,阵阵微风吹过,能听到树叶簌簌的声音,这真是个悠闲舒适的角落。

### 怎一个鲜字了得

炉火架起来了,涮锅支起来了,清凉的扎啤也端上来了,但“主角”——烤羊肉串还没有上桌,小记决定去看看这家店是怎样把羊肉串做出特色的。

在店门口,大块的羊肉被摆在砧板上,只见厨师飞快出刀,一会儿一斤羊肉就被分成了若干蚕豆大的块儿,羊肉也被切成同样大小。厨师说,鲜肉不能切得太薄太宽,要不肉就耷拉着,不好烤。

厨师将切好的羊肉和羊肉油放到一个盘子里,放入花椒、胡椒粉,还放了点白糖,据说能起到提鲜的作用。

肥瘦搭配地串好后,肉串被送进了操作间。不一会儿,烤好的羊肉串就被送上桌了。只见其色泽焦黄、油亮,光看看就让人流口水了。

拿了一串放进嘴里,味道微辣,不腻不膻,美味可口,最关键的是,鲜羊肉的那种鲜味绵密细致,入口弥久不散!不一会儿,一斤羊肉就着啤酒就被大家分食一空。

厨师说,如果是自己做的的话,

还可以将羊肉放在清水里,放入葱泡半个小时到一个小时,肉里不仅有更浓郁的葱香味,而且烤出来的羊肉会更鲜嫩。

### 烤蒜也很有特色

光吃羊肉串肯定不过瘾,我们还点了烤鸡翅、烤土豆、烤青椒、烤豆腐等。我们发现这里烤的素菜,卖相和味道都不错,特别是这里的烤饼,饼不到半厘米厚,外皮焦脆,色泽金黄,里面的葱丝也很多,香味十足。

大家正吃得得劲儿,一位朋友想要点生蒜,没想到这竟然是个抛砖引玉的建议:不少人回忆起烤蒜的美味,于是决定来几串烤蒜尝尝。

这一尝尝出了惊喜:上桌的烤蒜就像刚剥出来的一样,白嫩嫩的,没有一点焦糊的地方,蒜上面撒着些许孜然粉,香气扑鼻。更妙的是,厨师对烤蒜的火候掌握得十分到位,吃起来既没有蒜的辛辣,又有些许脆脆的感觉,大家对此的评价是:“再烤几串!”

**小记点评:**这家小店环境不错,交通也方便,有空的话,可以去尝一尝。最后结账,6人共消费240元,人均40元。

**你爱吃大排档吗?有没有难忘的美食推荐给大家?请拨打举报电话:65233688(请下午拨打)**



烤蒜



烤羊肉串



烤饼

## 儿童节 回味童年美食

“六一”儿童节不仅仅是小朋友的节日,也可以是成年人的集体回忆。其中,最能触动人心内的回忆,往往是和美食有关。无论你现在是五六十岁,还是二三十岁,相信你的心中都会有难以忘怀的童年美味。

### 搅糖稀



两根冰棒棍,加一团明黄色的糖稀,1毛钱一团。搅一搅,拉一拉,好吃又好玩,只是现在看来不太卫生。

### 果丹皮



很多人都是吃着它长大的,非常可口的一种山楂制品,能让20年后的人们念念不忘,1毛钱一根。

### 无花果



一个小小的白色袋子,上边印着“无花果”3个字,里面装的就是酸酸甜甜的了。

### 酸梅粉



棕色粉末装进白色小包装袋,1角钱一包。内有款式不同、色彩各异的塑料小勺,舀上一小勺含在嘴里,酸酸甜甜的滋味让人回味无穷。

(悠子)

## 滋味人生



宴请时,主人邀客人点菜,客人一再谦让“客随主便”。酒过三巡吃主食时,“随便”声此起彼伏。主人面露难色,倒是服务员头脑机灵,调侃道:“先生,我们这儿没有‘随便’这道菜。”于是,有人吃面条,有人喝粥。

谁说没有“随便”这道菜?见到“随便”菜,是在朋友的家宴上。

# 谁说没有随便这道菜

□谢志宏

几个文友在酒桌上谈兴正浓时,嫂夫人在厨房询问:“再炒个什么菜?”“随便!”我们几乎是异口同声地回答。

几分钟后,嫂夫人端上来一道菜,口中还念念有词:“你们要的‘随便’来啦!”还真有“随便”这道菜?大伙的目光一下子都聚焦在托盘上。

这道菜,看起来颜色素淡,闻起来清香扑鼻,仿佛置身在乡间田野小径上:细细咀嚼,不油不腻,不甜不涩,大口大口地吃又极其

爽口下饭,搁下筷来还让人回味无穷……

大快朵颐后,嫂夫人介绍了“随便”菜的来历:朋友在单位应酬极多,大吃三六九,小吃天天有。难得在家吃饭,每每扔给她一句“随便”。这“随便”,让人无所适从。

后来,她发现老公平时吃荤腥油腻多,坏了胃口。她自个儿琢磨出了这道清淡的家常菜肴。

管好男人的胃,拴得住老公,大家对嫂夫人伸出了大拇指。朋友也在一旁附和:“每次应酬回

家,就着这道‘随便’菜,喝点小米粥才不会醉。以前,我喝完酒从来不吃主食,容易醉。这道‘随便’菜,我是吃上瘾啦!”

原来,“随便”也是一道爱的家常菜,既能开胃调口味,又能解酒去腥气,还洋溢着浓浓的亲情,教人如何不想吃它?酒足饭后,我向嫂夫人讨要了“随便”菜的配料:大白菜、精肉丝、大蒜、干张丝、香菇片。嫂夫人还特意叮嘱我,要根据自己的口味加上适量的干红椒、盐、味精和糖,爆炒一下就行。