

美食发现

都说豫菜好味道

□记者 杨柳 文/图



洛阳鱼



洛阳鸡



秋羹

外地的朋友来洛阳，当然少不了好吃好喝招待着，不过除了水席，似乎就再无别的选择了，总不能请人家一日三餐都吃水席吧！朋友说：“既然来到河南，就想吃地道的豫菜，还有什么特色美食呢？”说实话，除了水席，我还真不知道河南有什么特色菜。

前几日，听说新区太康路上开了一家豫菜馆，专营新派豫菜，其中不少还是重新挖掘的失传已久的菜品。

小记呼朋唤友，来到这家饭店，品一品豫菜的味道。

洛阳八珍 酸辣可口

看着琳琅满目的菜单，我们不知道点什么好。热情的服务员向我们推荐：不如来个最有特色的洛阳八珍吧。

何谓洛阳八珍？服务员娓娓道来：这洛阳八珍是从周朝宫廷流传而来，分为“四干”和“四水”，有着悠久的历史。

既然这么有名，岂有不尝之理？碗碗碟碟端上来之后，造型煞是美观，引得我们食指大动。这“四干”分别是蒸猴头、蒸香菇、蒸羊方和蒸凤苞，“四水”就是熘肉片、熘鱼丸、熘花菇和熘银条。“四干”用料两荤两素——羊肉、鹌鹑、猴头菇、香菇，香气四溢，软糯可口。“四水”为洛阳水席之菜，用好汤做底，酸辣适度，肉片软嫩爽滑，银条清爽利口，滋味妙不可言。



“四水”

洛阳三绝 名不虚传

刚才上的洛阳八珍，算是一席大餐的前菜。接下来，重头戏要上场了。我们又品尝了新派豫菜的代表作——洛阳鸡和洛阳鱼。

其实，洛阳鸡和洛阳鱼是洛阳三绝里的两道菜，还有一道是洛阳肉。可惜我们眼馋肚里饱，实在吃不下那么多美食，只好择其精华了。

一个用锡纸覆盖的大盆被服务员端了上来，待除去锡纸后，香味扑鼻而来，连周围的空气中都飘浮着诱人的香气，让人食欲大振。金黄的鸡肉惹得我们直咽口水，夹起一块放入口中，又焦又嫩，香味入骨三分，在口中回旋，齿颊留香。据介绍，这道菜传承了北魏炙鸡之法，用秘制腌料腌制24小时之后，先炸后烤，味道浓郁，是洛阳菜一绝。

洛阳自古便有烹鱼传统，“洛鲤伊鲂，贵于牛羊”便是当年之写照。洛阳鱼以战国烹鱼之法为基础，融入石烹手段。嫩白的鱼片下，那颗颗晶莹的鹅卵石熠熠发亮，像是为菜品

锦上添花。这道菜不仅色香味俱全，更体现了豫菜的自然之美。细品鱼片，外香里嫩，鲜咸兼备，美味可口。

洛阳四羹味道鲜

酒足饭饱，按照咱们中原人士的惯例，汤是少不了的，那这家饭店最有特色的汤要数洛阳四羹了。洛阳四羹，顾名思义，为四时之羹，分为春羹、夏羹、秋羹、冬羹。四羹之口味按《周礼》和《黄帝内经》的“春多酸、夏多苦、秋多辛、冬多咸”的要求调制，顺应四时人体所需。

正值秋季，当然要品秋羹。秋羹里的配料有银耳、鸡丁、黄花菜，醒脾胃，补元气。秋羹的味道也是酸中带辣，清香四溢，一口喝下去，从肠胃一直暖到心里，大家直呼：再来一碗！

品完了豫菜，方才领略豫菜之精髓，那就是选料严谨，刀工精细，讲究制汤，质味适中。豫菜的味道不偏甜、不偏咸、不偏辣、不偏酸，融东西南北为一体，融甜咸酸辣为一鼎，此乃中庸之道也。

副刊

投稿: lywbyl@163.com
电话: 65233688

洛阳网

www.lyd.com.cn

洛阳人 看洛阳手机报

权威、专业、及时、准确

- 洛阳手机报由洛阳日报报业集团精心打造萃取本地、国内、国际新闻资讯，时尚实用，服务贴心。
- 洛阳手机报本地新闻资讯内容丰富总量占到了60%以上

- 移动用户发送短信 LYD 到 10658300 订阅，3元/月。不收GPRS流量费。
- 联通用户发送短信712到10655885订阅，3元/月。不收GPRS流量费。

