

# “汤汤水水”，美味离洛难寻(下)



小碗汤



驴肉汤



偃师银条



黄河鲤鱼

## ▶▶ 全城出动只为它

“喝汤去!”每天早晨,洛阳城大大小小的汤馆内人头攒动,其中不少汤馆门前还排起长龙。大家喝的都是啥汤?主要分为荤汤和素汤:荤汤有牛肉汤、羊肉汤、驴肉汤,素汤有豆腐汤、丸子汤。汤里,要泡饼丝或者烧饼。喝了汤,吃了汤泡饼,充满

## ▶▶ 喝汤方式有讲究

老洛阳人喝汤喜欢到街边熟识的汤馆,所以很多汤馆将桌椅板凳放到店门外。“老汤客”们喝汤时与众不同:第一,非要蹲着喝才过瘾;第二,喝汤要用粗瓷大碗——这才有感觉。

## ▶▶ 洛阳名汤不胜数

小碗汤,是洛阳民间最负盛名的小吃之一。最初,小碗汤由厨师们用剩余的食材烩成,故名“厨子菜”。又因集水席下脚料于一碗,小碗汤又称“小水席”。这道菜取料广泛,烩制精细,酸辣可口,香而不腻,开胃爽口。洛阳市新

## ▶▶ 银条:此物只在洛阳有

营养丰富、洁白如雪、口感脆爽的银条是洛阳偃师的特产。银条含有丰富的蛋白质,有美容养颜、健体之功效。

关于偃师银条,有许多传说。

相传,唐贞观十九年,唐玄奘取经归来带回无名蔬菜呈给唐太宗李世民。唐太宗大为赏

## ▶▶ 黄河鲤鱼:口感鲜美天下知

黄河鲤鱼是我国的“四大名鱼”之一,金鳞赤尾、体形如梭、肉质细嫩、口感鲜美。黄

洛阳城四面环山,雨量少,故民间饮食多汤类。不论早上、中午还是晚上,洛阳人都爱喝汤。

## 洛阳汤

活力的一天就开始了。

不论是牛肉汤、羊肉汤还是驴肉汤,都是久熬而成的骨头汤,汤中加肉、杂碎、血、大葱和辣椒油。喝的时候,先品汤,再泡馍。有功力的“老汤客”们讲究喝甜汤,也就是不放盐的汤。因此,不少汤馆卖的汤不放盐,

客人根据口味自己加盐。

豆腐汤、丸子汤等素汤在洛阳同样受欢迎。这两种汤的做法不麻烦:豆腐汤是将嫩豆腐与油炸豆腐同煮,配上各种佐料,再浇上高汤;丸子汤则将汤内的豆腐换成炸素丸子。

一般来说,洛阳汤馆的规矩是“添肉加钱,添汤随便”。男人们早上喝汤,一般都要再添一碗。在洛阳,千万不要用装修的豪华程度去判断一家饭店食物的美味程度和食客的身份。在街边那一家家小汤馆里,食客们

不分地位、不分贫富,爱的都是那一口鲜美异常的汤。

洛阳的老字号汤馆很多,像瀍河回族区的马杰山牛肉汤、韩城羊肉汤,西工区健康西路上的匡家驴肉汤等,数也数不完。

安县境内的小碗汤最有名,市区老雒阳面馆里的也不错。

不翻汤,已有120多年的历史。用小勺舀一些稀绿豆面糊于平底锅里一倒,即成一张薄片,不用翻个就熟,所以叫“不翻”。把两张嫩绿

的“不翻”叠着放在碗里,舀些滚烫的猪骨头汤浇在上面,再放粉条、黄花菜、木耳、醋、胡椒。吃时,“不翻”软绵不化,汤酸辣清淡,余味悠长。若想吃夜宵,老城区到处都有卖的不翻汤可为首选。

洛阳地区有名的豫菜很多,这里无法一一记述,仅推荐极具特色的偃师银条和黄河鲤鱼。

## 豫菜

赏,赐名“银条”。

又传,一日,女皇武则天要吃百姓亲手做的饭菜,来自民间的刘姑娘献上四菜一汤二主食,其中就有银条:翠绿的盘子里,晶晶亮的银条被切成一寸长,上面撒几片红辣椒,很是好看。狄仁杰见女皇特别爱吃银条,

便说:“陛下,要说这银条,绿叶紫花高不过膝,只能生长在偃师的伊洛河两岸。”武则天夹起一根银条赞道:“此菜真是偃师独有,天下第一!”

银条可凉拌、油泼、焖锅、酱制、爆炒,银条罐头是不错的馈赠佳品。

伴凡鱼”的诗句,更让黄河鲤鱼名播天下。

1973年,周恩来总理陪外宾来洛参访时,宴请外宾的宴席上也有红烧黄河鲤鱼这道名菜。

## 美食地图

吃水席,分“大吃”和“小吃”。“大吃”,吃得全,吃文化,首选真不同饭店。整个水席宴吃下来,您能了解到不少洛阳文化。如果人少,可以到建坤水席

宫、耀耀水席宫、天津路水席园等处,那里的水席同样味道正宗。

想品尝豫菜和洛阳名小吃,东华大酒楼和老雒阳面馆是不错的选择。

洛阳的回民数量不少,瀍河回族区是回族聚居区,因此洛阳的清真菜也非常地道。如果您爱吃清真菜,老雒阳清真食府、伊盛祥、伊香

源和鹿鸣斋等都是不错的去处。

城区内,特色饮食和名小吃主要集中在这些地方:珠江南路、九都路解放路口附近、纱厂南路、唐宫西路、启明东路等。

想去夜市品尝小吃,老城区八角楼金街夜市不可错过,丽景门、西大街、民主街等地的夜市也挺红火。