

# “汤汤水水”，美味离洛难寻(上)

牡丹燕菜



见习记者 马菁华 许晓洁 文/图

来到洛阳，不品尝一下这里的特色菜、特色小吃，那就一句话——亏大了。

作为十三朝古都，洛阳的特色小吃不但品种多、味道绝，那一汤一饭里还有许多有趣的传说和典故。因此，不管您是不是一个爱吃的人，到洛阳都得变成一名老饕——退一步说，您就是错失一享口福的机会，也不能失去了品味历史的机会。

那么，偌大的洛阳城中，有哪些名吃是您不能错过的？关于这些名吃有哪些动人的故事与传说？它们藏在市区何处？记者代您详为打探。

连汤肉片



**水席** 龙门石窟、洛阳水席、洛阳牡丹常被并称为“洛阳三绝”。说起洛阳名吃，洛阳水席是当之无愧的“状元”。

## 水席得名有讲究

洛阳水席源自唐代，至今已有1300多年的历史。经过千年演变，水席的色、香、味和蕴藏于其中的文化都让品尝者有回味无穷之感。洛阳水席全席分为“前八品”、“四镇桌”、“八中件”、“四扫尾”24道菜。

洛阳许多餐馆都有洛阳水席，但制作水

席最有名的还要数真不同饭店。作为中华老字号，真不同的洛阳水席制作技艺已被列入国家级非物质文化遗产名录。真不同的水席有多好吃？一句老话为证：“不进真不同，未到洛阳城。”

记者从真不同饭店了解到，水席之所以称为“水”席，有数层意思：第一，最好的

水席要用最好的山水来做；第二，水为百味之首，水在水席菜肴中作用重大，是所有滋味的根本；第三，水席以水为介质，采用古老的烹饪技法，有效保证原材料所含营养不流失。

水席上桌，全部热菜皆有汤，吃完一道再上一道，美味如流水一般涌来！

## 牡丹燕菜传千年

讲水席，不能不重点说说牡丹燕菜——洛阳水席中的第一道大菜。牡丹燕菜造型美观，酸辣可口。第一次吃牡丹燕菜的朋友一定想不到，这道大菜主料竟是白萝卜！白萝卜配上火腿、香菇、蟹棒丝等，这道菜的营养价值非常高。

关于牡丹燕菜，有一个美丽的传说。相传武则天称帝后的一年秋后，洛阳东关菜地长出一个特大的萝卜，菜农将之呈贡宫廷。女皇

命人将萝卜送入御膳房，要求厨师用其做菜。一个大萝卜，能做出什么美味？御厨们想来想去，将萝卜烹制成汤羹献给女皇。武则天品尝之后，感觉这道菜味道独特，萝卜竟有燕窝的风味，就赐菜名“赛燕窝”。后来，因这道菜起源于洛阳，又被称为洛阳燕菜。

1973年，周恩来总理陪同加拿大总理特鲁多来洛阳访问时，品尝了水席第一道

菜——洛阳燕菜后风趣地说：“洛阳牡丹甲天下，菜中也能生出牡丹花来。”此后，洛阳燕菜更名为“牡丹燕菜”。

除了牡丹燕菜外，水席中的连汤肉片也是一道名头甚大的菜。这道菜以精瘦肉为主料，配上木耳、金针、大绿豆等辅料制成。一盆连汤肉片端上桌，颜色非常好看，汤口感微酸微辣，肉片肉质滑嫩。

**面食** 洛阳人爱吃面食，洛阳面食的做法多种多样。在这花样众多的面食里，记者为您推荐浆面条、糊涂面和锅贴。

## 味道最鲜浆面条

浆面条在洛阳可是家喻户晓，几乎没人不爱吃。浆面条也叫粉浆面条：用绿豆磨成豆浆并使其发酵变酸，之后再用浆水下面条。好的浆面条筋道、软而不断，汤汁酸香、浓而不糊。

据传，浆面条已有上千年历史。关于浆面条的来历，也有很多传说：有关于汉光武帝刘秀的，有关于唐朝大将郭子仪的。

其中的一个传说是这样的。唐朝大将郭子仪平定了安史之乱后，率军进入洛阳城。为避战乱，有家淀粉作坊的老板把刚磨出的豆浆倒进缸里，然后封上缸跑了。几天后老板回来，发现缸中的浆已发酵变酸。他心疼不已，舍不得扔掉，干脆舀了几瓢酸浆做成汤面条。没想到，这面条香味扑鼻、清香利口，独特的香味把邻居们都吸引来了。此

后，这个老板就做起了制浆生意，专供大家做浆面条。

老洛阳人常说“浆面条是穷人饭”，可洛阳人吃浆面条是非常讲究的：吃面就辣椒油、韭菜花酱、豆腐乳、糖蒜等，味道更佳。

卖浆面条的店在洛阳大街小巷都能找到，其中较为有名的是瀍河回族区夹马营路上的平安浆面条店、西工区西工饭庄等。

## 用料特广糊涂面

“一碗糊涂面，吃得满头汗”——吃糊涂面，过瘾！

困难时期粮食紧缺，细粮更缺，于是人们在煮面条的时候会加些玉米面、小米之类的粗粮以及干菜、红萝卜等。这锅面，取材广泛，汤汁黏稠，味道特别。吃的时候，再配上炒熟的碎花生，香！

学者吃了糊涂面，还有一番评价呢，您不

妨一听。北京大学道学研究中心主任王博在吃过洛阳糊涂面后曾表示：“糊涂面浓缩了老子思想的精髓。”他说，老子的思想可以用难得糊涂、大智若愚和浑沌几个词表述，糊涂面就很好地诠释了这三个词。糊涂面中有汤、汤中有菜，相互交融，真正体现了老子思想中“宽容”

的精髓。看看，一碗糊涂面，其内有乾坤！

与浆面条一样，最好吃的糊涂面可能就在洛阳街头最不起眼的小摊上。如果小摊子不好找，您可以到连锁饭店——老雒阳会馆尝尝糊涂面，味道绝对正宗。

## 名列“非遗”是锅贴

一包汁、一团馅、一张皮，吃一口，外焦里嫩、焦脆软香——这，就是驰名中原的洛阳特色小吃小街锅贴。

相传，宋太祖一日在宫中独自散步，忽然间闻到一股香气，食欲大起，他循着香气走到御膳房，看到御厨正将没煮完的

剩饺子放在铁锅内煎。太祖一尝，煎饺十分美味，他一连吃了四五个后，问御厨这食物的名字，御厨却一时答不上来。太祖看饺子是用铁锅煎的，便名之为“锅贴”。后来，锅贴逐渐从宫廷传入了民间。

洛阳最有名的锅贴要数西工饭庄的小街

锅贴。2009年6月，小街锅贴制作技艺被列入河南省非物质文化遗产名录。

所以，注意了，吃锅贴时，您一口咬下去的可不只是锅贴，更是文化。



糊涂面



浆面条



锅贴