

千年帝都洛阳,不仅有深厚的文化底蕴,也有和谐包容的精神内涵。这内涵,体现在人与人之间的和谐相处上,也体现在来自五湖四海的各种美食上。

本报“乐活·寻味”版带您寻访外地小吃,如果您知道洛阳哪儿有地道美味的外地小吃,可拨打电话 65233688 告诉我们。

外地小吃在洛阳



面中飘出诱人香



在各地小吃中,面食绝对算得上是主力军,北京有炸酱面、成都有担担面、武汉有热干面、兰州有牛肉拉面,再加上油泼面、刀削面、臊子面、阳春面……真是数不胜数。不过,拉面、刀削面等都太司空见惯,没什么新鲜之处,今天小记要带您去品尝几种比较特殊的面。

□ 记者 杨柳 见习记者 杨玉梅

1 与众不同棍棍面

在牡丹桥头住了半年,爱吃面的小记一直没有在附近找到一家心仪的面馆,忍不住跟好友抱怨,好友睁大了眼睛:“你家门口就有家陕西面馆,连涧西的人都慕名来吃呢!”小记听后连忙寻了过去。

面馆确实就在家门口,但藏于小巷深处,较为隐蔽。我要了

一碗棍棍面,小碗 5.5 元一碗,大碗 6 元。

趁等面的工夫,小记忍不住问店家棍棍面的由来。原来棍棍面是陕西小吃,据说与康熙有关。相传康熙扮作商人巡视新疆、甘肃,路过陕西一个小村子,住在一户村民家中,村民为康熙做了一顿面条,康熙吃后称赞不

已,忙询问做法。村民又现场表演了抻面的绝技,这抻出来的便是棍棍面了。

说话间,面被端了上来,小记发现面条确实像圆圆的棍子一样,还配有青菜、葱花和肉块,香气扑鼻,真是勾得人食欲大振。再一尝,面条筋道,汤头浓郁,油而不腻,鲜香四溢,确实好吃!

2 又酸又辣大刀拨面

大刀拨面是山西一绝,光听这个名字就能感受到山西人粗犷豪迈的个性。据了解,做拨面用的刀是特制的,长约 60 厘米,重约 2.5 公斤。做面的时候,将面皮一层一层地叠起来,放在案上,师傅双手紧握刀柄,用力一切一拨,面

条就直接落入沸腾的锅里。

听说涧西区谷水西有家面馆,专营大刀拨面,小记慕名前往。面馆不大,墙上贴着价目表,小碗 5 元,大碗 6 元,分为番茄鸡蛋面、炸酱面、酸汤面等多种不同的口味,而且面还能炒着吃。

我要了一碗酸汤面。等了一会儿,面条被端了上来,只见碗中的面条十分整齐,粗细一致,面条的断面呈小三棱形,吃起来筋道可口。爽滑的面条配上山西老陈醋和辣椒油,酸酸辣辣的滋味令人回味无穷。

3 浓香微甜沙茶面

说起沙茶面,小记想起来都要流口水。去年 5 月,小记去厦门旅游,在厦门的街头巷尾,到处可以看到沙茶面的招牌。

沙茶面的最大特色有二:一是汤头用海虾熬成高汤加上沙茶酱和花生酱调配而成;二是面的配料多达几十种,有荤有素,繁简任君搭配。一碗面的价格也从几元到几十元不等。

厦门的沙茶面,那满碗的浇头,红是红,绿是绿,一下子把我给镇住了。先喝一口汤,感觉是汤里放了许多花生酱,有浓浓的香,浅浅的辣,微微的甜。拨开浇头,黄灿灿的面条浸在浓郁的沙茶汤里,鲜美醇厚,令人有一种大快朵

颐的冲动。

听人说洛阳也有沙茶面馆,我按捺不住内心的激动,找到了这家位于郑州路附近的小店,店门口的招牌上醒目地写着“沙茶面”三个大字。店里没多少人,我看了一眼价目表,沙茶面 6 元一碗。点了一碗沙茶面,令我大失所望,配料只有一个鱼丸加几片炸豆腐,汤头虽然不错,但少了些沙茶酱的香味。

“曾经沧海难为水,除却巫山不是云”,也许是我心中存有对厦门沙茶面美好的回忆,所以味蕾才变得如此挑剔。如果您没吃过正宗的沙茶面,又想感受一下这种南方面食,可以前去品尝一下。

副刊

投稿:lywbyl@163.com
电话:65233688

洛阳人看 洛阳手机报



1. 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。

2. 洛阳手机报本地新闻资讯内容丰富,总量占到了60%以上。

定制方法:

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。