



各有各滋味

□ 记者 杨柳

洛阳不但是牡丹花城,还是美食之城,除了有自己独具特色的水席,全国各地的小吃也不少,其中最成气候的,当属四川小吃和沙县小吃。

四川小吃馋死人

提到四川,人们就一定会想到四川小吃。典型的川味小吃以麻辣口味为主,风味突出,个性鲜明,受到不少洛阳人的喜爱。

洛阳的四川小吃店有不少,上周六,记者来到位于万达广场的一家四川小吃店。这家店面不大,木质的桌椅给人一种返璞归真之感。

进店坐定,我看了看菜单,选了两样四川小吃——担担面、钵钵鸡。担担面在洛阳很常见,这是著名的成都小吃,已有100多年的历史,是将面条煮熟后拌上炒制的猪肉末和调料而成,吃起来咸鲜微辣,香气扑鼻,十分入味。

钵钵鸡,一听其名,就觉得很新奇。菜被端了上来,一个粗瓷大碗里浸着十根竹签子,竹签上串着各种各样的菜,有鸡爪、土豆片、牛肚等,尝上一口,别有一番风味。各种菜品在吸饱了汤汁之后,味道极佳,芝麻的醇香混合着麻辣味在舌间泛滥,回味悠长。鸡肉皮脆肉嫩,土豆片又麻又辣,让人忍不住吃了一串又一串。

出于好奇,我向店家询问钵钵鸡的由来。店家告诉我:“钵钵”其实就是瓦罐,钵内盛放麻辣味道的作料,菜品经加工后用竹签串制,再浸入作料中,食用时自取自食,这就是钵钵鸡,也是四川一道知名小吃。”

这家店的四川小吃还有醪糟、锅盔、麻辣粉等,价格在5元~10元。



担担面

钵钵鸡

蒸饺

炖盅

说起福建沙县小吃,许多洛阳人都不陌生,不知从何时起,洛阳的大街小巷突然多了不少家挂着“沙县小吃”招牌的店面。就在洛阳新区丹尼斯百货附近,就有两家沙县小吃店。

昨日,小记来到新区一家沙县小吃店,店内的小吃有几十种,被分成7大类,有蒸饺、馄饨、肉丝面等面食,有鸭腿、鸡腿等卤味,有各种炖盅,还有炒饭、米饭套餐等。小记从菜单上看到,这些小吃的价格都非常平易近人,最便宜的3元,最贵的套餐也不过15元。

小记要了一笼蒸饺、一份拌面和一份炖盅,为了取得第一手采访资料,小记只能牺牲身材了。这家店的蒸饺有个很好听的名字——柳叶蒸饺,小巧的蒸饺上有细细弯弯的褶皱,形似柳叶,想必因此得名吧。蒸饺的馅是由葱、姜、五花肉混合而成,皮薄馅大,一口咬下去,带着浓香的汤汁喷薄而出,口感不错。拌面采用了沙县独有的秘方制作,吃起来有浓浓的花生酱味,咸中带甜,越吃越香。炖盅是花旗参炖乌鸡,据说有滋补养颜之功效。炖盅很精致,原汁原味,清爽可口,有一股中药淡淡的香味。

好吃、营养又不贵,我想这应该是沙县小吃风行的原因吧。

平易近人的沙县小吃

副刊

投稿:lywbyl@163.com

电话:65233688



广纳言论、开放包容的大型网络互动交流平台
注册人数超过30万 日均页面点击量超过6万

洛阳社区 洛阳人的网上家园

时事

文学

休闲

教育

户外

娱乐



BBS.LYD.COM.CN