



美味大盘鸡

想吃你得守规矩

□ 记者 宋扬 文/图

洛阳人爱吃大盘鸡。从瀍河到涧西，街边不少饭店都会打出“大盘鸡”的字样招徕顾客。

大盘鸡用料不繁杂，做起来也较容易，但要想做出让人吃过难忘、不吃会想的效果，那可不简单。

不要以为只有瀍河回族区的大盘鸡名震洛城，丽新路有家大盘鸡店就因味道鲜香而引得顾客满座，让人称奇的是这家店的老板给食客们定下诸多规矩——亲，如果想在这儿大快朵颐，守规矩先。

坐哪张桌子，吃多少，老板说了算

我没去品尝之前，就对店主的牛气有所耳闻，去了一打量这家饭店的门面，实在小得可怜，跟街边小食店无异，暗忖：店主靠何发威？

进门来，店不算大，加起来有三四十平方米，装修非常简单，倒也干净整洁。老板坐在店门口，五六十岁，不苟言笑。他手一指：“两位？坐××、××号桌，××、××号不要坐。”我这才发现每张桌旁都标了大大的号牌，你坐哪张桌子，全凭店主指挥。

我本以为不许坐的桌子已被人预订，后来才知道，老板是根据桌子能坐几个人来安排的，以求空间利用最大化。

接下来点菜，到这店里不要吃喝服务员，因为几乎看不到服务员，只有当一盘鸡被端出来时，才看到年轻的女性现身，人家只管端上桌，其他事情都是找老板沟通。

店里没有菜单，只有一个牌子，上面写着“两人份(小份)、三人份(中份)、四人份(大份)”，还有为数不多的可以加进盘里的辅菜。

我对老板示意点菜，老板正在为另一桌客人服务，他神情严肃地说：“不要急，一个一个来，你一问会打断我的思路。”我和朋友狂晕……

待老板过来，他会问客人是不是第一次来，如果是，他会列数种种规矩：如店里不准喝白酒，并示意墙上“请勿吸烟”、“严禁划拳行令”、“谢绝自带饭菜酒水”的标志。如果来的是两个客人，最低要消费小份，三个人就得是中份，四个人当然就是大份了，五个人就是小份加中份，以此类推……

别说你们中有一个人吃过饭或者不打算吃，老板不管你这些，想三个人吃小份或吃个大份，没门儿。当然，如果你气得拂袖而去，大门是对你敞开的，老板既不留你，也不怨你，你走或你留，他都在那里，不悲不喜。

用料很新鲜，单锅来炒烩，食客回头多

让人不解的是，店里规矩如此死板，老

板如此怪异，食客却非常多。我们到店里没一会儿便客满了，我心里充满了疑惑。

也有人对店主的做法不满的，邻座一女孩儿被朋友带来尝鲜，不停地对朋友抱怨：“你说这家菜好吃，我管他好吃不好吃，这种态度我就不想吃！”

不一会儿，大盘鸡端上桌来，只见每块鸡肉都是鸡腿、鸡翅等较好的部位，色泽金黄、明亮，像是油炸过，但又炸得不过劲，里面配的青椒、土豆、洋葱看起来清爽。汤汁是清清的鸡汤夹杂着调料和肉汁的自然颜色，看了就让人食欲大振。

我尝了口鸡肉，肉质鲜嫩，咸淡适中，再吃土豆，外硬里面、口感不错，心中的愤懑随着这些东东下肚一扫而光；等到上了面条，吃着蘸着汤汁的筋道面条，更觉味美。

环顾埋头享用的客人，我才明白他们为何置老板的怪癖于不顾，为了过嘴瘾，谁还把那些规矩当委屈呢？！听着某人啜了口啤酒，对老板开玩笑道：“要说你这个人可真死鬼，但我也就犯贱，吵了你之后还会再来吃！”

这话不知是批评还是褒奖……

前几天，我想吃大盘鸡了，不由自主又想起这家店，虽说他家的价格比别家贵上



绘图 仁伟 焦雅琦

三成，还是鬼使神差又呼朋唤友前往。

下午一点多，我们赶上老板封火前的最后一拨。过了一会儿，老板带着全家也开始了大盘鸡之餐，老婆、儿子、儿媳、女儿就是这个饭店的所有员工，这一次，我见到了老板难得一笑。

他说自家的大盘鸡无甚秘诀，无非就是用最新鲜的材料，哪怕慢一些，也要单锅来炒，汤料里不加乱七八糟的东西，中午和晚上各经营两个小时，其他时间有客人也不做。

我埋怨他限制多，他说这是他的经营方式，不想让有些顾客占着座位不消费或抽烟喝酒搞得乌烟瘴气，他的顾客大部分是回头客。

也许就是这种独特的方式，反而让人印象深刻吧！

美食发现 **苏氏牛骨头老店** 特约

地址：珠江南路与周山路交叉口往南200米
电话：64389929

厨艺沙龙

□ 记者 刘淑芬 / 文 小和尚 / 图

美女厨娘小试厨刀



摆POSS

在人们的印象中，美女一般都是远离厨房的，可是也有例外，10月24日下午2时许，在涧西区一家饭馆，洛阳网“美食中国”首届美女厨娘大赛正在举行。

美女要亲自下厨较量厨艺，究竟是轻车熟路，还是大姑娘上轿头一回？我的心中充满了疑惑，你一定也很好奇，那我们就去开开眼。

走进这家饭馆，映入眼帘的参赛选手

都是20岁来的美女，她们长发披肩、面容姣好，青春又有朝气，很养眼啊！

据了解，本次活动由洛阳网“美食中国”板块主办，由洛阳交通广播著名主持人丁楠和洛阳网管理员“匆匆”担任主持人。

在主料、配料准备停当后，美女们悉数登场了。6个美女共分三组参加比赛，一组两人，一人掌勺、另一人打下手。比赛舞台由三张木桌搭成，一字摆开，这边做的是客家酿豆腐，那边做的是香酥海鲜卷，中间做的是木桶焗菜花。听说，为了参加这次比赛，美女们都事先请教过大厨。

美女们铆足了劲儿，切菜、烧菜，拿出各自的烹饪绝艺，一比高下，且不说她们是否精通厨艺，单就那架势倒也像模像样的。场下，网友们纷纷用镜头捕捉那一幕幕精彩的画面。

只见汪洋和燕子用水焯菜花，然后下油锅炒，几下就娴熟地将一份木桶焗菜花做好了。这边，月月 and 佳佳也不甘示弱，将调好的肉末塞进豆腐里，然后放进油锅里煎至金黄色。“肉肉”和“球球”的菜比较复杂，她们先用平底锅摊了一个鸡蛋饼，再把调好的豆角肉馅及蟹肉棒卷入鸡蛋饼中，然后让成卷的鸡蛋饼沾上面包屑，放入油

锅里炸，经过一番忙碌，一份美味的香酥海鲜卷就做好了。

随着菜品的制作，菜香四溢开来。菜好不好吃，还得大厨尝过后说了算，不过从菜的品相上看还蛮像那么回事。主持人闪亮请出大厨，大厨从汤汁、品相、口感几个方面加以比较，最后认定客家酿豆腐拔得头筹，二等奖给了香酥海鲜卷，木桶焗菜花则获得了季军。

面对色香味形还不错的三道菜，味到底怎么样呢？嘉宾们忍不住下箸品尝，尝过之后纷纷竖起了大拇指。拿到奖品的美女笑得都合不拢了，她们不愧为一群漂亮的年轻厨娘！

这不仅是一场比赛，更是一次美女秀。在比赛间隙，美女们不忘展示自己的魅力，摆POSS供网友拍照，网友们惊呼“秀色可餐”！

洛阳网举办此次活动，旨在邀请更多热爱美食的女性加入秀厨艺的行列，真实地展示自己浓浓的女人魅力。不由想起了一个网友说的话：“世界上最美丽的女人不是不染人间烟火的女人，而是把人间烟火沾染到淋漓尽致的女人。”

详情请登录洛阳网·洛阳社区(bbs.lyd.com.cn)看相关帖子



比赛中的选手们



主持人“匆匆”(左)和丁楠