



上周日,我正在家悠闲地喝着咖啡,看着韩剧,突然接到老友的电话。电话中,她可怜巴巴地对我说:“你忙不?陪我吃饭去吧,我又馋卤面了!”我仿佛能听见她咽口水的声音。

听她说这话,我乐得一口咖啡差点儿没喷出来,听说过炖肉的,也听说过炖酒的,但就没听说过炖卤面的。再说这卤面,谁家不会做?为什么非得大老远跑人家饭店里吃啊。老友说:“这家饭店做的卤面堪称一绝,你跟我去了就知道了,包你不后悔!”

听她这么说,我乐得跟她去长长

## 那一缕诱人的酱香

□记者 杨柳 文/图

见识。

她带着我来到了位于高新开发区滨河路上的一家饭店,我一看招牌,觉得挺眼熟,原来她说的就是很多洛阳人熟悉的“新海卤面”啊!

进店坐定,朋友点了一份卤面,还点了一些别的菜。当卤面被端上来时,确实跟以前见到的卤面不太一样。我印象中的卤面,也许是放多了酱油的缘故,多呈浅褐色,色泽暗淡,但眼前这一盘卤面,却呈现出灿烂的金黄色,散发着油润的光泽,看上去令人食欲大增。

我夹了一筷子卤面,这面干湿恰到好处,软硬适中,根根面条都饱吸了肉汁,入口肉香浓郁,软而不烂,吃起来就停不住嘴。见我埋头猛吃,朋友提醒我:“少吃点儿,别跟没见过世面似的,好吃的还在后面呢!”

过了一会,服务员端上来一道鱼。这条鱼不大,0.5公斤左右,躺在红红的汤汁中,看上去也并无独特之处。但我吃了之后,方觉这鱼的美妙,鱼肉细腻嫩滑,味道鲜美,鱼皮充满胶质,入口即化,最妙的是那红红的汤汁,鲜香无比,令人回味无穷。我问服务员这道菜的名字,服务员答曰:“此乃红烧小霸王。”

接着,服务员又端上来几个小碟子,碟子中有红红的油,有稠稠的酱,还有一小碟咸菜丝。这是什么?我疑惑不解。服

务员微微一笑:“这是我们店的特色——绝味三宝。”

名字是挺好听,可是怎么吃呢?服务员告诉我,那碟稠稠的酱叫牡丹酱,可以用馒头蘸着吃,也可以用豆腐皮卷着吃;那碟红红的油叫香辣酱,可以拌面、拌饭;咸菜丝是芥菜丝,配着卤面或者米饭吃,清脆爽口。

听完介绍,我立刻拿起一个热气腾腾的地锅馍,配上秘制的牡丹酱,边蘸边吃,甭提多香了。这酱中有黄豆酱的酱香,花椒的麻香,还有葱和辣椒的天然香味,香味浓郁,回味悠长。香辣酱里则融入了辣椒、花生、芝麻的天然香味,辣而不燥,香气四溢,就是记忆里熟悉的家常味儿。芥菜丝是手工切成的,又香又脆又爽口。已经吃了那么多卤面,因为有了这个牡丹酱,我居然又吃了几个地锅馍,可见这酱有多好吃了。

品了牡丹酱,老友高兴得像发现了新大陆,牡丹文化节期间,很多外地朋友来洛赏花,这包装精美的牡丹酱不就是馈赠友人最“食”用的礼品吗?

**美食发现** **居家牡丹酱** 特约  
地址:高新区滨河路新海酒店  
电话:13903889939  
0379-64317000



## 孟津铁谢羊肉汤 其味悠长真酣畅

□记者 杨柳 文/图



是洛阳一景。

排队的工夫,我和汤馆的王老板聊了起来。他告诉我,他家羊肉汤的配方是祖传的,到他这里已是第四代。最早开羊肉汤馆的是他的曾祖父,这要上溯到百十年前。当时铁谢是黄河古渡,水陆码头,商贸发达,来往人多。北方人多有喝汤的习惯,为了维持生计,王家就开了一家羊肉汤馆。经过几代人的努力,羊肉汤馆越开越红火,除了汉光武帝陵对面的老店外,王家在龙马负图寺对面又开了一家店,还将“铁谢”进行了注册。

王老板告诉我,一碗好的羊肉汤,讲究鲜、肥、清、辣四个字。首先是鲜,选择肥壮的山羊,当天宰杀,当天下锅;其次是肥,一羊一锅,定量加水,原汁原味,肥而不腻;再次是清,铁谢羊肉汤不用粉芡,用羊骨熬成的汤,汤色清澈透明,毫无混浊油腻之感;最后是辣,铁谢羊肉汤要的是鲜香扑鼻的麻辣,选用陕西上的辣椒,磨成面儿,放入羊油炼炸后,用火熬煮,最后凉凉制成辣椒油饼,舀汤时根据客人的口味酌量加入。

轮到我了,舀汤的师傅麻利地取过一个海碗,放进羊肉或羊杂若干,伸手取过大勺,在白如牛奶的热汤中舀上一勺,撒上少许香菜和葱花,一碗热气腾腾的羊肉汤就端到了我的面前。先别急着吃,

要先把饼丝放进碗里,加点儿盐,爱吃辣的再加点儿辣椒,让羊肉的鲜和油饼的香混在一起,这样吃起来才够味。

这时,喝上一口汤,那叫一个美哟,汤鲜美,馍筋道,肉酥烂,太得劲了!朋友担心一碗汤不够喝,我对他说,汤可以免费添,只要你能喝,十碗八碗都随你喝。朋友惊讶得张大了嘴巴,连连惊呼洛阳人真实在。

我俩埋着头,专心地喝着羊肉汤,直到一大碗羊肉汤见底,长长地舒口气,直起腰板,这时候才感觉到撑,实在是撑。即便如此,我们还尝了爆炒羊肉、烤羊肉串等美食。品完美味的羊肉汤后,朋友总结:“铁谢羊肉汤,老远闻着扑鼻香,喝上一口满嘴香,走出去老远回味香。”

喝汤的人不分贵贱贫富,或官员,或老板,或平民百姓,在这里喝汤,见面皆汤友,品汤乃知音,大家一起评说新闻世事,家长里短,甚是热闹,这也正是这道知名小吃的魅力吧。说到底,这是老百姓的美食,它就在老百姓中间。

**小吃洛阳** **铁谢** 特约  
**王应奇羊肉汤馆**  
地址:孟津县汉光武帝陵对面  
电话:67066789 13837928669

## 酱烧豆皮 好滋味

上个周末,一朋友来家里吃饭。我烧了一桌子菜,发现豆皮买多了,还剩下不少,放到冰箱里不知如何处理。上网浏览美食资料时,我发现有人教做酱烧豆皮,于是便学着做起来。

先把豆皮用开水泡几分钟,捞出来沥干水分。准备两个干红辣椒,切成碎末。锅里倒油,烧热,把豆皮放进去,用小火煎至两面金黄。



锅里留少许油,烧热,放辣椒末,加一勺甜面酱,煸炒一下,再把煎好的豆皮放进去,略微炒一炒,放老抽、白糖,加热水,改成大火烧开锅,转成小火慢慢焖煮。仔细观察,赶在水将要烧干之前,再倒些香油,撒点芝麻,翻炒均匀就可以出锅了。

酱烧豆皮,用来搭配什么主食都行,比如一碗热腾腾的小米粥,加上松软的馒头,感觉味道特别香,这真是物美价廉的好东西。(刘改徐)

**教你一招** **好记哑巴兔** 特约  
地址:珠江路与周山路交叉口西南角  
电话:15515302060  
13838802060