

因为单位在洛阳新区，所以我对新区的美食格外关注。在繁忙的工作之余，约上三五同事，一起去品美食，侃大山，也不失为一种放松心情、调剂生活的好方法。

那天，快到午饭时分，一名同事伏在我耳边低语：“新发现一个吃饭的好地方，陕西哨子面做得挺地道，中午我们上那儿撮一顿，如何？”有好吃的怎能少得了我？我一个劲儿地催着同事快点儿带我。

我们来到位于关林零号路的一家陕西面馆，果绿色的外墙和通透的玻璃窗看上去清新自然，走进店里，干净、色调明快的快餐桌椅也给人舒适的感觉。这家店主营陕西面食，有哨子面、裤带面、干拌面等，还有一些陕西特色小吃。当时，吃饭的人不少。

令我们大吃一惊的是，这家面馆的老板居然是一名20岁出头的小伙子，长得白白净净，还有些腼腆。小伙子告诉我们，他的妈妈是陕西人，最擅长做陕西面食，从小他就喜欢吃妈妈做的面。退伍后，他就开了这家面馆，想让更多的人尝尝妈妈的手艺。

我点了哨子面，又点了一些小吃。不一会儿，面被端了上来。好家伙！好大一碗面，配料丰富，五颜六色——有橙色的胡萝卜、黄色的鸡蛋、黑色的木耳、碧绿的蒜苗、白色的土豆，还有一大勺肉臊子，香味扑鼻，色泽诱人。哨子面汤多面少，红油浮面，汤味酸辣，面条细长，吃起来筋道爽滑，醋酸、蒜香、汤鲜、辣椒辣，各种味道恰到好处地融合在一起，让人胃口大开。

老板介绍，哨子面也叫臊子面，是陕西



□记者 杨柳 文/图

关中地区的一种传统面食。刚做好的面条比较烫，人们觉得好吃，舍不得放下筷子，便顾不上烫嘴，边吹边吃，嘴里呼呼有声，发出像吹哨子一样的声音，哨子面因此得名。

老板还说，哨子面以薄、筋、光、烫、稀、汪、酸、辣、香而著名。薄、筋、光，是对面的要求，好麦磨好粉，好粉擀好面，面做得好了，那真是薄如纸、细如丝、长如线，下到锅里莲花转，吃进嘴里韧又滑。

烫、稀、汪，是对汤的要求。烫是说汤要热乎，稀是说汤要多、面要少，汪是说辣椒油要好。正宗的哨子面，端上桌后只见汤不见面，汤面漂着一层鲜红的辣椒油，引得人食欲大增。

酸、辣、香，是对味儿的要求。酸、辣自不待言，要问怎么个香法，老板说，陕西人形容哨子面有句俗语：顶风能传五六里，隔壁三家咽口水。

同事还点了裤带面和干拌面，裤带面浓郁入味，干拌面香气四溢，都值得一尝。光吃面不过瘾，我们又要了几个热气腾腾的肉夹馍，来一把涮牛肚，点一盘豆腐皮，这么多美食摆在面前，大家据案大嚼，埋头猛吃，连话都顾不上说。

吃罢，我们长长地舒了口气，通体舒坦，不由得想学着关中人的样子大喊一声：“嫽咋咧（陕西方言，意为美得很）！”

美食发现	常记	特约
	陕西哨子面	
	地址：关林零号路实验幼儿园西侧	
	电话：18736289210 62976330	



小街锅贴

平凡的美味

□见习记者 寇玺 文/图

洛阳的名小吃中，小街锅贴不能不提。味道美、价格实惠让其成为洛阳家喻户晓的美食。不过，这一平民美食并不普通，不仅制作技艺被列入河南省非物质文化遗产名录，洛阳市西工饭庄有限责任公司（以下简称“西工饭庄”）也凭借其注册的“小街”品牌商标，获得了“河南老字号”称号。

小街锅贴人气火爆，从长长的购买队伍就能看出。最近，我带着想品尝洛阳小吃的外地朋友来到小街。那时虽然还不到饭点，但领锅贴的队伍已经排了五六米长。顾客们少则半斤，多则二三斤，争相购买。制作锅贴的师傅告诉我们，这里一共有9个煎锅，大锅一次能出3斤锅贴，小锅一次能出1斤半锅贴，到饭点儿时，这9个锅全要“上阵”。

一锅锅煎好出炉的锅贴散发着扑鼻的香味，让排队等待的过程变得漫长起来。

接过刚出锅的锅贴，我们便迫不及待地端进店里品尝。金灿灿的锅贴个个细长，夹起一个蘸醋送入口中，咬一口

焦脆的锅贴，浓香的汤汁伴着肉馅迸发出来。吃罢一个，朋友竖起了大拇指，并不住地称赞：“肉馅好香，味道真好！”

在享用美食的过程中我们了解到，制作小街锅贴的西工饭庄，竟然始于清乾隆年间，其前身野味香饭店始创于上海，以经营野味和小吃得名。1956年，野味香饭店迁至洛阳。

据说，小街锅贴可不是一直这么受欢迎。野味香饭店刚在洛阳经营时，以经营炒菜为主，锅贴只是一道佐菜的点心，并未像现在这样临街销售。那时人们的消费水平整体较低，而锅贴售价较高，所以很少有人问津。

后来，饭庄对经营品种进行了研究改良，对锅贴的改良表现在和面、制馅、擀皮等方面，还改变了锅贴的形状、大小和煎制火候。同时，锅贴的销售模式也得到改变，曾经的高档点心改走亲民路线，开始临街销售，小街锅贴也就成为人们爱吃、常吃、常吃的亲民小吃。

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	

此“角”非彼“饺”

吃了才知好

□见习记者 刘晓阳 记者 杨玉梅 文/图



新安县的小吃以烫面角最为出名，连外地来洛赏花的朋友都听说过。朋友是个好吃之人，一来就吆喝着要尝尝烫面角。好，我们这就带朋友去吃！

出门前我们已经打听好，新安县最出名的烫面角当数“老王烫面角”。出洛阳，沿310国道一直往西走，到新安县城后，沿北京路往北走一段路就到了。

进入店中，找到桌子坐定，朋友迫不及待地点了5种口味的烫面角，还要了蒸菜、小碗汤、面疙瘩烩羊肉、黄河小银鱼、鸡蛋汤、苦瓜烩山药……嗨，真不少！

等待时，我们了解到“老王烫面角”的老板已是第四代传人。烫面角兴起于20世纪初，是把包子和饺子结合在一起，用滚烫的水和面做成的小吃。

说话间，烫面角被端了

上来。瞅一眼，个个都是鼓鼓的肚子、精致的花边，皮薄如纸，晶莹剔透。闻一下，面香浓郁，肉香扑鼻；尝一口，皮筋肉嫩，不同口味各有各的特色，招牌大肉馅肉香浓郁，酸菜馅酸辣味恰到好处。最独特的应该是“黑珍珠”，红薯面皮，馅里能吃到玉米、黄豆、玉米香、豆香和肉香混合在一起，好吃极了。

老板说：“每个烫面角上都有8个褶子。”朋友不信，挨个数了一遍，还真是，每个都不多不少8个褶。

配菜也可圈可点，“面疙瘩烩羊肉”将面疙瘩汤和羊肉烩在一起，咸香、好吃！朋友狼吞虎咽之余，大呼：“好吃，好吃！”

几笼烫面角不一会儿就见了底，剩下几个打包带走，在路上当零食吃。结账时我们发现，烫面角真是好吃又实惠，一笼才十多元。要是两三个人来吃，要上三笼烫面角，一份鸡蛋汤，过瘾又管饱！