

风味

全驴宴

□ 记者 杨柳文/图

你想尝尝吗?



人们都说“天上龙肉，地上驴肉”，龙肉的滋味没人知道，驴肉的香味却能令神仙闻了都站不稳。想吃龙肉，上天入地也未必寻得着，吃驴肉却好办多了，只是，这驴肉不比猪肉或羊肉，不是随便到哪家饭馆就能吃得到的。近日，记者在七里河附近发现了一家专门经营全驴宴的饭店。

这家饭店隐藏在繁华街道的后面，交通便利，停车方便，闹中取静。我们去的那天，饭店还在试营业，但这并不妨碍店内宾客满盈，可见，这驴肉的香味早就飘出去了。

等了一会儿，我们终于找到了座位，拿起菜单研究了一番，五香驴蹄、麻辣驴心、秘制驴板筋……一头驴，从皮到肉都是宝，到底从哪儿吃起比较好呢？就请记者带您打探一番。

驴皮爽脆味道香

人人都道驴肉好吃，却不知驴的身上营养价值最高的不是驴肉，而是驴皮。大家都知道，驴皮含有丰富的胶原蛋白，用来补血养颜的阿胶，正是用驴皮熬制的。所以品尝全驴宴，一定不能错过这道凉拌驴皮。

驴皮被切成小细条，摆在盘中晶莹剔透，入口爽滑筋道，香而不腻。猪皮下面通常带着厚厚的一层肥油，不少人嫌其油腻，并不爱吃，但驴皮的瘦肉多，脂肪极少，通常皮下连的就是筋肉，和猪皮比起来，驴皮吃起来更加清新、爽脆。



中西结合黑椒驴排

除了传统的杭椒驴柳、红烧驴尾等菜，这家饭店还推出了不少创新菜，黑椒驴排就是其中的一道。厨师将驴排用黑胡椒腌制，加以煎、炸、烩等烹饪手法，一改传统手法的单调与沉闷，硬是把驴肉做成了西餐口味。

黑胡椒味道浓郁，驴肉香嫩鲜美，吃起来跟西式经典大菜黑椒牛排非常相似，只是驴排的肉质更加细嫩，更富有弹性，比牛排更好吃。

这道菜味道鲜香，口感脆嫩，非常受大家的欢迎，一大盘驴排刚被端上来，不大一会儿，盘子就见底了，可众人还在吮指回味，仿佛还没吃够。

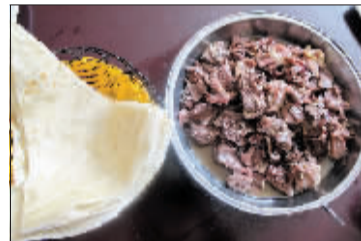


诱人美味五香驴肉

想要吃得过瘾，首选自然是五香驴肉。一大盆色泽鲜艳、香味诱人的驴肉，堆得直冒尖，保准能让你过瘾。

新鲜的驴肉，肉质紧实又好吃，口感富有弹性，大厨用了20多种中草药突出了驴肉的鲜味，使驴肉的美味发挥得淋漓尽致，吃上去味道十足，隐约还有药材的香味，香得叫人停不了口。如果光吃肉你嫌太腻，店家还送了手工烙馍，用烙馍卷着肉，再配上一些杭椒或南瓜丝，吃起来会更美味。

除了这些，馅大皮薄的驴肉饺子也是该店的一大特色，香烧驴唇、白椒驴肝也都值得一尝……好吃的东西太多了，光说不练假把式，你还是亲自来尝尝吧！



**美食发现**  
**宋记全驴宴** 特约  
地址：黄河路与中州路交叉口  
七里河医药大楼院内  
电话：(0379)62110188



卤肉飘香 百吃不厌

□ 记者 杨柳文/图

五一小长假，远的地方去不了，我们索性就在郊县逛逛。那天，我们到了孟津，喝罢羊肉汤，看罢汉光武帝陵，中午时分，又觉得饥肠辘辘。朋友提议，到了孟津，怎能不吃卤肉？于是我们驱车来到孟津县横水镇。

据说横水卤肉是用百年卤汤制成的，肉烂味美，香气四溢。我们进了一家卤肉店，那里宾客盈门。我们找到桌子坐定，迫不及待地开始点菜。我看了一下菜单，从猪头到猪尾，共有几十种不同的菜品，可谓一桌全猪宴，猪的上上下下、里里外外皆可做成美味。

猪耳朵、猪肠、猪肚、猪蹄……一盘又一盘美味挨个儿被端上桌，别说吃了，光看那红润的色泽，闻那扑鼻的香气，就叫人口水直流。横水卤肉肥而不腻，香浓可口，朋友中有不爱吃肥肉的，到了横水，也抵挡不住美食的诱惑，忍不住大快朵颐。我觉得猪蹄好吃，猪蹄肉质饱满，入口软糯，真是让人一尝难以住箸。啃起猪蹄来，众姐妹全然不顾淑女形象，手嘴并

用，追求的就是那种酣畅淋漓的感觉。

据了解，横水卤肉历史悠久，来源更具传奇色彩。相传当年唐太宗李世民为平定叛乱，御驾亲征至横水附近。当地老百姓杀猪数十头犒劳三将军。肉快熟时，前方传来消息，有大批士兵受伤急需草药救治。此时若再重新烧水熬药，肯定来不及。情急之下，老中医想出主意，将自己开的数十种草药放于肉锅中。肉熟后，人们揭开锅盖，竟觉得异香扑鼻。唐军吃后精神大振，屡战屡胜。将士报捷时，将卤肉献给李世民，圣上龙颜大悦，特封横水卤肉为国宴御菜。经过几代人的传承，孟津横水卤肉名扬千古，享有“豫西名吃”的美名。

**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

舌头对家乡的回忆——西北搅团

□ 李亮



我的家乡岐山县，位于美丽的陕西关中西部地区，这里流传着很多关于美食的传说，搅团就是其中的一个。

搅团是用杂面搅成的糍糊。搅团，在20世纪六七十年代可以说是西北地区农家人的救命饭，因为是用杂面做的，用材不是很讲究，又可以吃饱，所以这

种美食受到了陕甘宁地区老百姓的青睐。

小时候，每当母亲说要搅搅团，我都会忙不迭地帮忙，洗菜、剥蒜、烧火、调蒜汁，干得十分卖力。

搅团的做法是这样的：待水煮沸后，将面糊倒进翻滚的热水中，只见大火将面糊煮得起泡，然后一点一点地用碗把面粉和玉米面粉撒在起泡的面糊上，另一只手拿着类似船桨的木质工具（做搅团的专用厨具）使劲地搅，防止形成面疙瘩。干面粉越倒越多，搅动越来越费劲，停止添加面粉后，两只手一块搅动面糊。这时，面糊已不是面糊，更像面团，搅起来特别费劲。因此，西北的老百姓管做搅团叫打搅团，一个“打”字说得形象生动。

盛一碗搅团浇上蒜汁，将炒好的菜（将蔬菜切成小丁）拌上，一入口，面粉的清香和着蔬菜的菜香抚摸着味蕾，滑嫩爽口，回味无穷。

每次母亲打完搅团，手上都会磨出泡，但这丝毫不影响她做搅团的积极性。看着孩子们一个个吃得津津有味，她脸上洋溢的幸福微笑像花儿一样绽放着。

这就是我的舌头对家乡的回忆，这里面有美味，有忙碌的背影，更有母亲满满的爱。

**舌尖天下**  
**居家牡丹酱** 特约  
地址：高新区滨河路新海港酒店  
电话：13903889939  
0379-64317000

**哈飞汽车 领衔巨惠 超值让利**

部分双排货车送空调  
单排车送5万公里保养

洛阳市天凯机电有限公司  
地址：九都路名车苑汽车广场  
龙门大道林安汽车城  
电话：0379-63502999  
65523138

哈飞汽车工业集团有限公司

哈飞小霸王 原价30800元 现价29900元  
哈飞蓝鸟 原价39800元 现价37800元