

我是个土生土长的洛阳姐儿,可有时我觉得自己是个南方人,原因有二:第一,我无比热爱南方各种水果,榴莲、芒果、荔枝……北方长不了的,就是我爱吃的;第二,我爱吃各种海鲜,内陆城市见不到的,就是我爱吃的。

水果还好说,现在交通发达,各种水果在超市里都有卖的。海鲜可就不好办了,在内陆城市,想吃鲜活的海鲜不太可能,最多能吃到冰冻的,但那口感就大打折扣了。

那天,朋友说要请我去吃生蚝,我一听把头摇得像拨浪鼓,在洛阳可别指望能吃到什么新鲜的生蚝。可朋友说:“这一次绝对不会让你失望!”

朋友带着我,从涧西来到老城,拐进青年宫附近的正义街,进了一家小店。店面布置得很有特色,墙壁上粘满了各种“海鲜”,白色的海螺、紫色的海星、金色的扇贝,置身其中,仿佛能听见大海的波涛声。

这家店的招牌菜是炭烤生蚝,我们点了几只生蚝、一些扇贝、几样海鲜小炒。

店里人虽多,上菜速度却不慢,一会儿工夫,一盘生蚝就被端上了桌。生蚝肉质鲜嫩,有“天下第一鲜”的美誉。说起吃生蚝,我可是行家,以前在广东闯荡时没少吃。我拿起一只大生蚝,把嘴凑上去,先把汁水吸干。带着清新的海水咸味、配着淡淡的蒜香的汁水涌进口腔,一种原始的鲜美滋味,从食道一直到胃,持久地在身体中激荡。再品一口蚝肉,细嫩柔脆,肥腴润滑,非常新鲜,不用多嚼,仿佛一下就能滑进肚中,鲜美中透着一股清甜,甚至还带着若隐若现的乳香和果香,那丰富的口感,就像品尝一杯上好的葡萄酒,美妙滋味难以言喻。

在不少人眼中,吃生蚝似乎属于贵族消费,其实这里的生蚝价格不算贵,小的6块钱一只,大的8块钱一只。如何判断生蚝的新鲜与否,我来教您两个小窍门:一看生蚝的壳闭合得紧不紧,新鲜的生蚝不太容易撬开,若是生蚝张着口,千万别买;二看肉质是否有弹性,新鲜的蚝肉会紧紧地附着在壳上,不太容易取下来。

从这两个标准来判断,这家店的生蚝的确是新鲜的。据老板介绍,他家的生蚝由广东湛江的养殖基地直供,从出水到端上餐桌,时间不会超过两天。

蒜蓉粉丝蒸扇贝味道也很不错,在香蒜、豉油的衬托下,肉质鲜美无比,就连粉丝都让人唇齿留香,我甚至觉得,粉丝比贝肉还好吃。

要是觉得没吃过瘾,那就再来一个热气腾腾的香辣牛腩锅,绝对能让你吃得很舒坦。锅用的是老北京铜火锅,红红的炭火烧起来,红亮的汤汁沸腾起来,肥美多汁的牛腩在火锅中翻滚,让人忍不住大快朵颐。

这里的美食不知“拴”住了多少食客的腿,“抚慰”了多少食客的胃,大家尝的就是新鲜,品的就是美味。需要提醒各位的是,这个店下午5点才开始营业,去早了小店还没开门,去晚了没位置,您要找个合适的时间哦!



蒜蓉粉丝扇贝



炭烤生蚝



香辣牛腩锅

□记者 杨柳 文图

炭烤生蚝滋味美 品品天下第一鲜

□记者 杨玉梅 文图

卤水羊头味飘香 尝尝天下第一辣

那日,我路过九都路春蕾大厦,无意中瞥到一个霸气的饭店招牌——“天下第一辣”。

我国有很多菜系以辣见长,我吃过怕不辣的湘菜、辣不怕的川菜,也吃过不怕辣的云南菜等,但还没见过谁敢号称自己是“天下第一辣”。我的朋友小赵嗜辣,一听之下很不服气,于是约我前去挑战。

小赵嗜辣到什么程度呢?拿变态鸡翅来说吧,市面上烤鸡翅分为“微辣”“非常辣”和“变态辣”三种。我这么喜欢辣味的人,最多选“非常辣”过过瘾。小赵则是直接选择“变态辣”,一次吃两三串下肚,面不改色心不跳。

我们进入饭店,只见窗明几净,环境还不错,再一翻菜谱,菜品也很丰富,招牌菜有本家卤水羊头、麻辣跳跳兔、铁锅香牛杂等。我们点了个本家卤水羊头,还点了4个特色蒸碗——香菇蒸牛肉、牛肉蒸豆腐、清蒸象牙白萝卜、蒸牛肉丸子。点的肉不少,没办法,谁让我和小赵都无肉不欢呢。

我们此行的目的是挑战“天下第一辣”。在我们的请求下,店老板神秘地笑笑,转身端来一碟蘸汁和一碟辣椒,不无自豪地说:“这就是我的镇店之宝!”我细细地观察,发现这辣椒和我们平时见到的不太一样,约一寸来长,锥形,颜色呈橙红色,非常鲜艳。

老板说:“衡量辣椒的辣度,有一个叫斯科维尔的单位。印度魔鬼椒是传说中最辣的辣椒,它的辣度达到150万斯科维尔,但我这种辣椒的辣度远远超过了魔鬼椒,约有400万斯科维尔。”

听老板说得玄乎,我用筷子夹起一根细细的辣椒丝儿,用舌头小心翼翼地舔了一下。瞬间,像有一团火,席卷了我的整个口腔,又热又麻,舌头好像都不是自己的了,我赶紧找水喝。

小赵看我表情夸张,半信半疑地夹起一根较粗的辣椒丝儿嚼了起来。片刻,只见他满脸通红,汗涔涔下,眉毛和鼻子都拧在了一起,半天只憋出一句话:“真过瘾!”

我们点的菜陆续上来了,硕大的羊头摆在盘子里,色泽金黄,肉香扑鼻。老板用一把精致的小刀,像功夫片中的大侠,噌噌几下就把羊头片干净了,柔韧的羊脸、爽脆的羊耳朵、鲜嫩的羊舌,被片成了肉片。我夹起一片,在店家秘制的蘸汁里一蘸,夹在荷叶饼里,一口咬下去,羊肉的香,蘸汁的鲜,再配上“天下第一辣”的辣,各种香味儿融合在一起,那味道真是绝了!

蒸碗也非常好吃,牛肉丸子香酥绵软,香菇蒸牛肉入口即烂,牛肉蒸豆腐软香可口。最妙的是清蒸象牙白萝卜,明明是一盘白萝卜,入口却有肉的香味,让人越吃越爱吃。我们又点了鸡肉捞饭,鸡肉是用店家的秘制酱汁炖制而成的,鲜香麻辣,浓郁可口,浇在米饭上,不是一个“爽”字能表达的!吃完饭,一结账才花了100多元,这家饭店的菜还真实惠。

我以亲身经历提醒各位食客,就算是特别能吃辣椒的人,吃“天下第一辣”时最好不要贸然吃辣椒,吃前可以用筷子蘸取蘸料先品尝一下;不能吃辣椒的人,吃之前更要慎之又慎哦!



清蒸象牙白萝卜



天下第一辣



蒸牛肉丸子



卤水羊头



烤生蚝

美食发现 豫王海鲜小厨 特约
地址:中州东路老城青年宫广场对面正义街内
电话:13803793673

清真 天下第一辣 特约
地址:九都路牡丹桥东300米路南
电话:63117788