

# 冬日乐趣哪里寻 吃着火锅唱着歌

□记者 杨柳



不知道你有没有觉得今年冬天特别冷?反正许多人都这么嘀咕:“镇(真)冷类(的)天,冻类(得)跟猴‘缺’蒜(就是猴子捣蒜,形容抱着手,不停发抖的样子)一样!”

这么冷的天,干点儿啥好呢?姜文的大作《让子弹飞》给我们提供了一种绝佳的冬季娱乐方式——吃着火锅唱着歌,你别说,还真让我碰上了。

那天,我和朋友来到老城北大街,逛完丹尼斯,只觉得饥肠辘辘。我们站在马路边,举目四望,不见美食,被冻得瑟瑟发抖,心中忽觉忧伤。突然,一个饭店招牌映入我的眼

帘——“不二家火锅”。“不二家”不是一种棒棒糖的品牌吗?在火锅里涮棒棒糖?我被自己魔幻般的想象力震撼了,鬼使神差地踏进了这家饭店。

原来这是一家滋补火锅店,老板取名“不二家”,意思就是这家饭店是你的不二之选。天寒地冻,热气腾腾的火锅备受人们欢迎,与家人、朋友共享美味,暖融融、乐悠悠,既滋补又驱寒,岂不快哉!

这家店的食材很独特,菜名也很特立独行。例如“霸王别姬”,就是甲鱼老母鸡火锅,在南方,这种火锅被称为“水鱼窝鸡”,远不如“霸王别姬”听起来生动有趣。

一个大大的不锈钢盆被端了过来,还未上桌便闻到浓浓的香气。服务员介绍,要先喝汤再吃肉,因为这汤是用各种食材小火慢炖而成的,没有任何添加剂,天然香,自然纯。锅中除了甲鱼、老母鸡,还有香菇、山药、红枣、桂圆等,再配上黄芪、党参、枸杞等十几种中药材,非常滋补。我先喝了一口汤,鲜美的味道立刻充满整个口腔,汤香浓清润,没有一丝油腻,还带点儿药材独有的香,让人忍不住喝了一碗又一碗。

喝完了汤再吃菜,甲鱼和鸡的分量都很足,鸡是两三年的母鸡,肉质紧实有嚼头,绝非速成鸡所能比;香菇是福建小香菇,有1元硬币大小,模样可爱,香气浓郁;山药是焦作铁棍

山药,洁白如玉,又面又甜;红枣则是沧州金丝小枣,皮薄肉厚,甘甜可口。由此可见,店家在食材的选择上非常讲究。吃完了肉,可以再涮一些别的,我特别推荐焦黄的炸馒头,下入沸腾的火锅汤中,迅速吸饱汤汁,馍香混着汤的浓香,非常好吃。

除了“霸王别姬”,店家还有一些秘制滋补火锅,用的是一些独特的食材,如牛鞭、牛宝等,有补中益气、强身健体之效,吸引了不少食客前来品尝。

此外,还有牛尾锅和羊排锅,牛尾被炖得酥烂,用筷子轻轻一拨,肉骨分离,口感鲜嫩;羊排被切成寸段,浸在火锅汤中,看上去无比诱人,吃上一口,不膻不腻,越嚼越香。

在我们吃得亦乐乎的时候,有人竟然哼起豫剧“下酒菜”,店里顿时显得热闹非凡。哈哈,吃着火锅唱着歌,终于让我感受了一回!

**清真 不二家滋补火锅 特约**  
地址:老城北大街与唐宫路  
交叉口南10米路东  
电话:18737969010



炸馒头



加粉

## 寒风起 灌肠香

### 美食达人教你 自制灌肠

严冬来了,一年一度的灌肠季也开始了。虽然近期的肉价不断上涨,却挡不住市民的灌肠热情。红肠、香肠、腊肠……你喜欢哪种口味的灌肠?趁着肉价还没涨到年前的最高点,提前学做灌肠,准备年货吧。

美食达人:赵霞 东北人

推荐理由:哈尔滨红肠的做法是从俄罗斯传入的,其特色是不油腻而易嚼,有异国风味。

原料:猪肉5000克、蒜100克、玉米淀粉、肠衣、红肠调料1包(淘宝网有售)、盐150克。

做法:

- 1.挑猪颈背肉绞成肉馅儿,鲜蒜捣成蒜蓉,肠衣用温水泡软。
- 2.把红肠调用水化开,和蒜蓉、盐一起拌入肉里,搅匀后腌制12个小时。把玉米淀粉加适量的水再搅入肉馅儿中。把肉馅儿灌入肠衣里,每20厘米为一节。
- 3.把灌好的香肠放入烤箱,调至65℃至80℃,烤1个小时,皮干肉红即可。

Tips:做好的红肠要悬挂在阴凉处晾干。



美食达人:侯权 广东人

推荐理由:广味香肠很有名,口味香甜不腻。

原料:瘦肉3500克、肥肉1500克、盐100克、糖250克、生抽250克、汾酒150克、肠衣。

做法:

- 1.将肠衣洗净、泡软待用。把肥肉放入开水中泡泡,拌上少量汾酒,埋入白糖中腌24小时,切碎待用;把瘦肉切碎和盐、白糖、生抽、汾酒拌匀,腌8个小时以上。
- 2.把腌好的肉馅儿灌入肠衣里,每隔20厘米用棉线扎好。若肠子里有气泡,用针扎破放气。
- 3.把香肠放在通风处,风干2周,吃前上锅蒸熟即可。

Tips:最好用山西汾酒,不但提香去腥,还能防止肉变质。



美食达人:李淑艳

四川人

推荐理由:川味香肠以麻辣为主,略带甜味。

原料:猪肉(肥肉和瘦肉为4:6)5000克、肠衣、辣椒面25克、花椒面25克、姜100克、盐100克、白糖300克。

做法:

- 1.先将肉绞成肉馅儿,将花椒面、辣椒面、盐放入肉馅儿中。放置半小时,待肉入味后,再放入糖和姜末。
- 2.将肠衣洗净泡软,将肉馅儿灌入肠衣中,每隔20厘米用棉线扎紧。在扎好的肠衣上,扎若干个小眼放气。
- 3.将灌好的香肠悬挂在室外15天,待风干后蒸熟就可以食用。

Tips:喜欢吃辣的,可以加大辣椒面和花椒面的比例,少放糖。喜吃甜的,可以多放糖,少放或不放辣椒面。(宋笛)



## 吃货来报到 免费尝美食

- 1.必须是吃货一名。
- 2.将你眼中的美食以“文字+图片”的形式发送给我们,文体不限,记得一定要写上店址和人均消费金额,我们将择优发表在《洛阳晚报》官方微博上,并刊登在《洛阳晚报》每周五的“寻味”版上。
- 3.所发微博凡被选用者均可获得礼品一份,凭手机短信领取。礼品是由河洛寻味饭店提供的免费菜一份,本期的免费菜是东坡肉。

参与方式:  
1.发送电子邮件到 chi-huojiaodao@163.com。  
2.登录新浪微博@洛阳晚报,微博前加上#吃货驾到#。

**吃货驾到 河洛寻味 馍菜汤 特约**  
地址:九都路与珠江路交叉口南20米  
电话:64368391



(杨柳 整理)



洛阳晚报 <http://weibo.com/lywanbao>

### 羊肉烩馍

#吃货驾到# 你吃过这样的烩馍吗?丽春路与银川路交叉口附近有一家兰州拉面馆,这里的羊肉烩馍真叫绝!馍是油酥酥的饼儿,配上适量的粉丝、青菜,油而不腻;冬日里再喝一碗大骨熬成的汤,暖心暖胃。一口馍一口汤,吸两口粉丝,再夹一块羊肉慢慢咀嚼,那感觉真得劲儿!人均不足20元就能吃得饱饱的。  
via@hoyeshen



洛阳晚报 <http://weibo.com/lywanbao>

### 汉中米皮

#吃货驾到# 吃货总善于发现美食,位于丽春西路和浅井头南路交叉口的方家米皮,属于汉中风味。米皮热腾腾地从楼上端下来,啪啪切好装盘,浇上调味汁和红红的辣椒油,再来一瓶海碧汽水或一碟咸菜,好吃得很!这里的米皮小碗3.5元,大碗4元,人均6元,吃得舒服快意。  
via@阳光不锈

**快乐厨房 天下第一辣 特约**  
地址:九都路牡丹桥东  
300米路南  
电话:63117788