

美食发现

□记者 闫卫利

如今流行吃冒菜

细心的吃货们会发现,经历了一个严冬之后,冒菜店雨后春笋般地冒了出来,丽新路旁的妈妈乡冒菜、太原路附近的冒牌火锅菜,还有不知名的成都冒菜店,不一而足。

随意混搭川味足

什么是冒菜?冒菜又是怎么个吃法呢?日前,我无意中撞进了一家冒菜店,大饱口福后对其略知一二,这里就先为大家介绍介绍吧。

那日中午1点多,饥肠辘辘的我走在中州西路与太原路交叉口附近,一副醒目的对联吸引了我:火锅是一群人的冒菜,冒菜是一个人的火锅。横批:冒牌火锅菜。火锅菜就火锅菜吧,怎么还自称冒牌的呢?管他呢,先填饱肚子再说吧。

走进店内,我发现30多平方米的小店布置得温馨雅致,墙上列着各种各样的菜品,什么冒什锦、冒脑花、冒虾饺……怎么菜前面都要加个“冒”字呢?

店主李东海说:“冒菜是成都特色民间美食,不是单独的一种菜,类似小火锅,把各种菜放在一起烫着吃,冒即烫之意。”哦,原来如此!那就尝尝鲜吧。

吃冒菜怎么点菜呢?李东海说,既可以选择店里搭配好的菜品,也可根据自己的需要随意混搭。我点了一些爱吃的菜品,厨师将这些菜品放入用竹子编制的帽兜里,再把帽兜放入一口大锅里加热。其间,厨师把各式调料放入碗中,最后放入一大勺辣椒油备用。3分钟后,捞出烫熟的各种菜品,放入碗中,加入大锅内的白汤,淋上香油,放入香菜、香葱即可。

李东海说,冒菜最讲究的吃法是使用干碟,在小碟中放一些干辣椒粉,加盐、味精等调料,将烫好的菜品蘸着吃。我不习惯这种吃法,就取消了干碟。

此时,我看着色泽诱人的菜品,大快朵颐。噢!还真不错,麻辣鲜香、口感醇厚,尤其是碗里的辣椒,香而不辣,唇齿留香;加上劲道的牛肚、脆嫩的竹笋、鲜美的鱿鱼,还有新鲜的青菜等,营养丰富。一碗菜品多种美味,仅需10元左右,米饭1元不限量,如此实惠真难得!虽已过了吃饭的时段,但仍陆续有人前来,看来吃货所见略同呀!



原料 (资料图片)

草根美食受欢迎

吃饱喝足,我也了解了冒菜的历史。

冒菜20世纪90年代发源于成都,最初是街头小吃,是一种草根美食。后来,冒菜被美食家和媒体发现,慢慢地有了专门的冒菜店,现已在四川周边省份如陕西、甘肃、贵州等地广为流传,近两年来冒菜开始进军中原,洛阳的冒菜店也越来越多。

纱厂西路与王城大道交叉口附近新开了一家冒菜店,透过门店的玻璃我看到,条纹沙发、卡座、别致的灯饰和花草,与街边的小吃店迥异,颇有西餐店的风格。

冒菜分两种,李东海经营的冒菜是火锅冒菜,就是在大锅里用牛骨熬制高汤,加底料,搅拌烧开,就成为冒菜的原汤;还有卤水冒菜,冒菜吃完,汤底可以喝,味道鲜美。

冒菜的特点是操作快捷、食用方便,菜品可随意点,营养丰富,经济实惠,颇受上班族的欢迎。

在冒牌火锅店后厨内,新鲜的脑花、肥肠、鱿鱼、香菇等食材摆放整齐。老板说,别看冒菜做法简单,但调料、辣椒、川粉等都是从四川发过来的,保证原汁原味。

好食材出美味,冒牌菜不冒牌,难怪这饭菜吃着如此得劲!

吃货驾到

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 chihuoji-adao@163.com。
 - 2.登录新浪微博@洛阳晚报,微博前加上#吃货驾到#。

川味红烧肉



洛阳晚报 V
http://weibo.com/lywanbao

#吃货驾到# 在瀍河回族区新街321号路东(民俗博物馆北150米)有一家重庆“江湖菜”饭店,特色菜是红烧肉、来凤鱼、鲜椒美蛙等,因碗大量足味美而出名。其菜品花样多,价格低,人均花费25元左右就能吃饱吃好,因此很受吃货们的喜爱。

@“洛阳-徐铎瓷库”

驴肉火锅



洛阳晚报 V
http://weibo.com/lywanbao

#吃货驾到# 涧西区华山路电厂门口南50米有一家名叫错对门火锅店的驴肉火锅吃着不错。驴肉也比较正宗,最绝的是火锅汤喝起来很香,我每次去吃必加N次汤,加得都不好意思了,听老板说是用驴棒骨熬制的汤。我们4个人共消费了120元,价格比较实惠。@shihu0012

(刘婷 整理)

快乐厨房

美味营养包起来

□焦晓辉

孩子挑食、偏食,妈妈焦急万分;老人牙齿不好,吃不动硬东西,做儿女的心急如焚。怎样才能让宝宝和老人营养均衡,合理膳食?方法很多,我的方法是经常包饺子或做大馄饨给他们吃。当然,馅料要经常换花样,否则也会吃腻的。馅料种类越多,营养越丰富。今天,向大家介绍一种多鲜的营养美味大馄饨的做法,因为是全手工包制,所以美味绝伦,一吃就忘不了。

材料:大白菜2斤、肉末1斤、山药0.5斤、胡萝卜0.5斤、蘑菇0.3斤、保龄球菇0.3斤、蟹味菇0.2斤、老豆腐0.5斤、沙虾0.4斤、姜葱适量、鸡蛋一个、大馄饨皮3斤。

做法:胡萝卜、蘑菇、保龄球菇和蟹味菇洗净后可以请卖肉师傅用绞肉机搅碎,大白菜洗净切碎后用盐码一下,10分钟后,轻轻搓揉挤干水分,山药去皮洗净晾干后切碎,沙虾开水里烫一下,捞起,把虾壳剥去,切成毛豆大小的丁状,老豆腐剁碎,然后放入绞肉机里,鸡蛋,放适量的盐、糖、味精、油、麻油(依个人口味酌情添加)慢慢搅匀,搅匀后,试一下咸淡,就可以做大馄饨了。