



烙馍卷馓子

# 城里人爱的就是农家鲜

□记者 闫卫利 文/图

## 走进都市“村庄”

春天里,不少吃货不惜舟车劳顿到山野乡村或市郊农庄寻觅农家味道。前天风和日暖,小记和几个朋友闲聊,不约而同地想起了家乡的烙馍卷饼来。俗话说,春吃野味鲜。用薄而筋道的春饼,卷上刚从田间地头摘来的小葱或野菜,那滋味就是爽!功夫不负有心人。在涧西区中州西路与黄河路交叉口附近,我们还真找到了一家店,主打农家菜。

一走进店里,就像进了一个农庄,“绿树成荫”,树下摆着古朴的小木凳、小木桌,再铺上蜡染的花布,真像回到了乡下老家。

这等古朴的店内究竟有什么美味?店家说去“厨房超市”逛逛就知道了。点菜还要逛?这店家还真不走寻常路——走进“厨房超市”,一向神秘的后厨晒了个底朝天:一边是两三个农妇围着一个大案板擀饼,边擀边烙;一边是大厨在灶台上做着农家菜,什么炒凉粉、炖土鸡等,菜香扑鼻。转到“厨房超市”的另一面,几个土陶罐里的汤在火上滚得正欢,对面的货架上摆满了半成品的凉菜、炖菜等,菜中乾坤一看便知,菜价也一目了然,就等客人点菜上桌。

逛完“超市”,大家早已受不了诱惑,点了几道特色菜:烙馍卷馓子、豫锦一罐香、地锅炖黄格亚、食神豆腐。

## 尝尽农家滋味

刚围着小木桌坐下,一盘烙馍卷馓子端上了桌。将圆圆的薄饼摊开,细脆金黄的馓条轻轻捏碎,均匀地撒在饼上,再撒上花生、芝麻盐,放入豆瓣酱、嫩葱,结结实实地卷起来。咬一口,馓子香脆,与筋道的薄饼相得益彰,越嚼越过瘾。

正需要汤汁润润口时,一个农家土陶罐被服务员端上了桌,里面的靓汤还咕嘟咕嘟地翻滚着。别看罐子不起眼,里面的东西挺丰富,而且经过4个半小时的小火慢炖,汤那叫一个香浓啊。品一口,味觉嗅觉立刻兴奋起来,鲜美绵滑,浓香四溢,丝毫没有荤腥味。我一口气喝了两碗还意犹未尽。此时地锅黄格亚端上了桌,一口大铁锅里一块块薄面饼像睡莲一样浮在汤中,

夹起面饼,一条条黄格亚“现身”。面饼蘸上汤汁融入鱼香,嚼起来筋道有味,鱼肉吃起来细嫩紧致,鲜美滑爽,我想这才是地道的农家炖菜贴饼吧。

什么样的豆腐敢称食神豆腐?单看卖相就够吸引人了,一块块金黄色的豆腐,在瓷制的干锅里冒着热气,令人垂涎欲滴。夹一块入口,既有家常豆腐的软嫩,又有冻豆腐的脆爽。原来这豆腐是店家自己做的,在传统豆腐的制作过程中加入了鸡蛋等原料,难怪这等平凡的菜品敢冠以“食神”二字。

这一顿饭,我们吃得可谓风卷残云,“光盘行动”是必不可缺的。价格嘛,当然也很“家常”啦。反正我们几个约好了,过几日再来解解馋!



食神豆腐



豫锦一罐香

美食发现  
豫锦苑一号 特约  
烙馍村  
中州西路与黄河路交叉口  
(原医药大楼后院)  
电话:62110188 62110288

## 春日茶香

唐伯虎有诗曰:“买得青山只种茶,峰前峰后摘春芽。”

万物复苏的春天,在闽南的太姥山上,在绿油油的万亩茶山中,一双双纤细、灵巧的双手上下飞舞,采下细嫩的芽叶,制成清新的绿茶,飞至洛阳人的案头、杯中。

泡一杯绿茶,看茶叶在杯中慢慢舒展身姿,春染碧水,绿满晶宫,恰似一幅动态的画。此茶在山中经风沐雨,蕴含着天地之精华。轻啜一口,一股

清香、甘甜的味道在舌尖、齿间弥漫。品饮几杯后,肺腑之中满是春天的气息。

绿茶,采的是春天茶树发出的细嫩芽叶,它富含丰富的氨基酸、维生素,营养价值在所有茶类中居首,长期坚持饮用,具有增强人体免疫力、防辐射、防癌、抗癌的功效。有科学数据显示,绿茶中的抗衰老效果比维生素E强十几倍。

品一杯新绿茶吧,把春天握在手中!  
(小惠)



吃喝有道  
綠有机茶 特约  
凯旋东路市政府家属院  
大门口东(七一路口对面)

自己的身体状况来喝茶。那么,茶到底应该怎么选、怎么喝呢?请您拨打电话63220033、64913000,我们将免费提供品鉴知识。

## 吃货驾到

### 吃货来报到 免费尝美食

- 1.必须是吃货一族。
  - 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 chi-huojiaodao@163.com。
  - 2.登录新浪微博@洛阳晚报,微博前加上#吃货驾到#。

## 椒香排骨虾



洛阳日报 报业集团  
洛阳晚报  
www.lyd.com.cn http://weibo.com/lwyanbac

#吃货驾到# 特爱美食的我隔三岔五就和几个要好的朋友聚在一起吃一顿。前几天,我们一起去到位于太原路与景华路交叉口的家火锅店就餐,那里的椒香排骨虾是我吃过的最美味的一道菜,虾肉非常鲜嫩。店内环境也不错,我们都吃得津津有味,最后结账店家还送我们30元优惠券,算算人均花费30元,不算太贵。30111837@qq.com电子邮箱推荐

## 美味牛肉汤



洛阳日报 报业集团  
洛阳晚报  
www.lyd.com.cn http://weibo.com/lwyanbac

#吃货驾到# 如果你来洛阳,你的洛阳朋友不请你喝汤,用老洛阳人的话来说就是“你们感情不够深”。前几天,我们到瀍河回族区清真美食街上一家老字号牛肉汤馆喝汤,这家牛肉汤很美味哦,吃货们不要错过了。牛肉汤有好几个价位,10元钱一碗的不错,再吃点儿饼丝或者锅盔就行了。

via@韶华轻倾 Vae  
(刘婷 整理)