

休闲·餐饮

开栏语：“爱生活，爱休闲”，今天《休闲周刊》又有一个新面孔向您报到——食尚搜索，希望和小伙伴们一起钻进洛阳的犄角旮旯寻香觅味。

今天，吃货可转行做“虾”客，全城“搜捕” 莫怪它藏得深 也许您找得不认真

□记者 吴彬 实习生 李亚君

食尚
搜索

有一种美味只属于夏天，那就是令人垂涎的小龙虾。提起小龙虾，不少人脑海中会浮现这样的画面：几个朋友在熙熙攘攘的夜市中找个位子坐下，来一盘小龙虾，喝几杯冰镇啤酒，暑气便随之消散。地道小龙虾，那特别的鲜香挥之不去，令人回味无穷。“食尚搜索”第一期，记者就带您搜寻夏季的美味——小龙虾。



1 小小龙虾大受欢迎

近日，记者来到西工区凯旋路与王城大道交叉口的圣客龙虾馆，看到顾客络绎不绝。据了解，这家店卖小龙虾已有五六年了，拥有一群忠实粉丝，每到小龙虾集中上市时，他们便会来捧场。老板称，活虾现做，配上39种调料，才保证了口感新鲜。

红油油的小龙虾端上桌，非常诱人。拿起一只小龙虾，一定要先吮吸汁液，那麻辣鲜香的滋味会马上顺着喉咙滑到胃里，令人食欲大振；然后将小龙虾掐头去尾，去掉钳子和虾线，便可尽情享受鲜嫩的虾肉了。

据记者了解，有人爱吃麻

辣感极强的小龙虾，即使辣得满头大汗，手上的动作也丝毫不会放慢，仍连续往嘴里送虾肉，直到盘中空空，嘴巴被辣得麻木，才不得不停下来；有人爱吃原味的小龙虾，称这样的虾肉吃起来甜丝丝的，少了几分辛辣，多了几分清香。

2 犄角旮旯美味飘香

市民徐先生是个高水平的吃货，他平时喜欢在家自己动手做美食，如果和朋友出去吃饭一般不选大店，都是去有特色的小店。他推荐了两家小龙虾，一家在涧西区，一家在老城区，都是名不见经传的小店。

老城区这家卖小龙虾的在

万安街，是一个炒河鲜的店。据徐先生讲，这家小龙虾干净，味道正，顾客可以根据口味让老板现做。徐先生说：“新鲜出锅的小龙虾又麻又辣，吃起来很地道。”

徐先生说，万安街两边都是小吃，往里走约100米，在路南

就能找到这家炒河鲜的店。

涧西区那家小龙虾在瀛洲桥下，从下午开始营业，营业至后半夜，徐先生有个朋友几乎每周都要去吃两次小龙虾，这家的小龙虾令他的朋友欲罢不能。“瀛洲桥下目前仅此一家小龙虾，并不难找。”徐先生说。

3 甜辣鲜香各有特点

洛阳网友“牧gi”说，老城区南大街东侧的夜市上有个卖小龙虾和炒河鲜的摊位，卖家是几个亲切的中年妇女。其招牌上有只大大的小龙虾图案，其味道特点是酱香中带点甜味。虽然小龙虾的个头比较小，但均掐头、去虾线，吃起来比较方便，看起来也很卫生，让人放心。

涧西区珠江路和长春路交

叉口有家叫红小兵的店，他家的小龙虾很受欢迎，差不多每天下午6点半就售罄了，如果想吃得早点去。这家小龙虾的特点是小龙虾的个头大、虾肉鲜嫩。网友“牧gi”分析，其做法应为先炒后炖，最大程度保留了小龙虾本身特有的味道。

据了解，在洛龙区关林钱塘家具市场有一家王记龙虾，每天

食客爆满。“这家店小龙虾的味道特别好，主要特点是令人回味无穷，我们是从伊川开车过来的，几乎每周都会来过一次嘴瘾。”一位姓苏的先生说。

西工区的李女士说，涧西区丽春路与上阳路交叉口的忆口香不错，这家小龙虾用料比较足，适合重口味的食客，也非常适合几个朋友聚会时当下酒菜。



集结号

今天起，《休闲周刊》又为咱们吃货辟出了一块阵地。您在洛阳的背街小巷发现了哪些特色小吃，或您知道哪些民间“厨艺高手”，或者您对“食尚搜索”有哪些好的建议、意见，都可以联系我们。

爱生活，爱休闲。下列任一方式都可以联系到“食尚搜索”——洛阳市洛龙区开元大道218号洛阳日报报业集团大厦20楼东厅《休闲周刊》收，电话：65233787、13838494922，邮箱：lywbcfzkb@163.com，腾讯微博@lywbxxzk（洛阳晚报休闲周刊）。别忘了，好吃的大家共享！