



螺蛳粉

我问老板：“螺蛳粉里怎么没有螺蛳？”
老板反问：“老婆饼里有老婆吗？”

酸辣鲜爽 螺蛳粉

□记者 杨柳 文/图

刚刚过去的这个夏天，接连高温，酷热难忍，导致我吃什么都没胃口，眼看着那张招牌银盘大脸渐渐地显出了尖下巴。如今可好，秋高气爽，凉风拂面，我那沉寂多时的味蕾又开始不安分起来。

那日，我在老城安喜门附近闲逛，走在马道街上，忽然闻到一股味道，酸酸的，带着淡淡的臭味，非常独特。我顺着味道搜索，一家小店出现在我面前，招牌上写着——广西螺蛳粉。

1 小店不大，桌桌客满

什么是螺蛳粉？带着好奇，我迈进这家小店。店可真小，面积不到20平方米，摆了5张小方桌，桌桌客满，我等了好一会儿，才等到位置。店里的吃食不多，有叉烧螺蛳粉和爽口螺蛳粉两种，此外，还有卤蛋、腊肠、鸭头、豆腐泡等小吃。

我选了爽口螺蛳粉，不一会儿工夫，一大碗热气腾腾的米粉就被端了上来，雪白的米粉、翠绿的生菜、金黄的腐竹、淡黄的酸笋、嫩绿的酸豆角、黝黑的木耳、红褐的花生、红亮的辣椒油，十分养眼。看到这一碗五彩缤纷的螺蛳粉，我突然有一种似曾相识的感觉，仔细想了想，这不正是《舌尖上的中国》第一季里介绍的广西柳州最出名的小吃嘛！

扑鼻的浓香中带着一股臭臭的味道，这味道正是来自螺蛳粉中最独特的配料——酸笋。因为酸笋是用刚长出的嫩笋发酵而成的，因此有一股酸腐气。第一次闻到这种味道的人多少会有些不适应，不过我还好，闻习惯后竟觉得食欲大增，无法自持，浓郁的酸笋味和丰富的作料香，令我垂涎欲滴。那爽滑的米粉带着螺蛳的鲜美，热辣辣地顺喉而下，米粉韧而不硬，酸笋脆嫩爽口，肉丁喷香酥脆，口感非常丰富。再喝上几口酸辣鲜爽的螺蛳汤，那种由舌尖直通到五脏六腑再扩散到每个毛孔的舒畅爽快，让所有的形容词都显得苍白无力。



腊肠

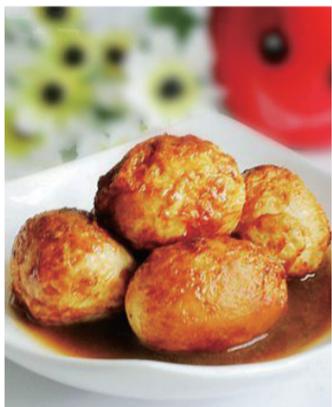
2 螺蛳粉里没螺蛳

真是畅快啊，天虽然不热，我却吃出了满头大汗。吃到一半，我擦了擦汗，突然想到了一个问题：“老板，你这螺蛳粉里怎么没有螺蛳啊？”老板笑着反问：“老婆饼里有老婆吗？”我也笑了。

老板介绍，螺蛳粉之所以香气扑鼻，全在汤鲜味美。这汤是用螺蛳、猪骨、牛骨，再加上茴香、桂皮、丁香、香叶、八角等十余种中药材文火熬制而成，清而不淡，香而不腻。我这才明白，原来螺蛳粉里是没有螺蛳肉的，肉味全在汤里。

吃完了米粉，一定要细细品味鲜美的螺蛳汤，螺蛳粉的精华全在那碗汤里，再配上一些用螺蛳汤熬煮过的卤蛋、鸭头、豆腐泡等美味小吃，就更加过瘾了。

出门前，我替您打听了一下，爽口螺蛳粉和叉烧螺蛳粉的区别是：爽口螺蛳粉里放的是酥炸肥肉丁，叉烧螺蛳粉配的是叉烧肉，肉质偏瘦，价格都是8元，您可根据自己的口味选择。如果您不能吃辣，一定要叮嘱老板少放辣椒油。还需要提醒您的是：吃完螺蛳粉后，就像吃完火锅一样，衣服上、头发上都会带着一股淡淡的酸笋味儿，经久不散，如果您还要赶着去约会，那就先回家洗澡换衣服吧！



卤蛋

美食发现 绿尔大蜗牛 特约
电话：13373771555
网址：www.klle.cn

举杯邀明月 清茶来相伴

“海上生明月，天涯共此时”，中国传统的团圆节日中秋佳节临近了。

合家团圆，无论是举家盛宴，还是品饼赏月，都离不开茶。茶，不仅能消食、去腻、助消化，还可以防辐射、抗衰老。茶内含有的氨基酸和维生素，可以提高人体的免疫力，长期坚持饮茶，可降低血压、血脂、血糖，为您的健康保驾护航。

团圆之际，一杯嫩绿、清澈的绿茶或是汤色杏黄的白茶，不仅能带给您甘甜的滋味、丰富的营养，更能让您身心健康！（小惠）

饮茶有一定的学问，讲究品种有别。有人根据个人的习惯和爱好来喝茶，也有人根据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，我们将免费提供品鉴知识。



吃喝有道 绿尔有机茶 特约
凯旋东路市政府家属院
大门口东(七一路口对面)

快乐厨房

红枣百合 蒸南瓜

原料：南瓜300克、鲜百合100克、红枣几个、冰糖15克。

做法：

1. 准备南瓜、鲜百合、冰糖、红枣。
2. 将新鲜百合剥开，洗净，将红枣洗净。
3. 将新鲜百合放入水中焯烫10秒钟后捞起。
4. 将南瓜去子，去皮并切片，与红枣、百合一起码放在盘子里。
5. 将冰糖码放在南瓜上。
6. 锅内烧开水，把盘放入锅内用大火蒸15分钟至20分钟即可。（豆豆）

洛阳晚报
http://weibo.com/lywanbao
美食征集热线：15137956968

吃货驾到

吃货来报到 美食随手拍

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

驴肉汤



在王城大道白金都会一门面房处，有一家老兵驴肉火烧店。店内的驴肉汤汤汁白，加入新鲜的驴肉、葱花、芝麻，喝起来汤鲜味美，从嘴到胃都舒畅；驴肉火烧里夹的驴肉醇香诱人，想尝鲜的朋友不妨去试试。

Via@老狐狸

酱板鸭



洛龙区丹尼斯附近有一家豫香楼，酱板鸭做得很精致，而且味道不一般，符合大众口味，皮脆肉嫩，俺们两个人要了半只，吃完还觉得不过瘾，强力推荐。

Via@小芋头

闫卫利 整理