

# 洛阳·消费



本报推出大型互动活动“晚报带您搜年货，热热闹闹过大年”，如果您有不错的年货推荐给大家，可以拨打66778866或者通过新浪微博私信@洛阳晚报参与我们的活动，快来和晚报一起“搜”起来吧！

洛宁蒸肉、特色酸牛肉、韩城烧鸡……

## 这些“土”年货 全都是“大牌”



### 第五站：洛宁县

□记者 刘亮 见习记者 王雨 通讯员 李峰 张珂 文/图



### 第六站：宜阳县

昨日，洛阳晚报记者组成的“年货搜搜团”来到了洛宁县和宜阳县，蒸肉、芦花鸡、水灵灵的反季节蔬菜……来看看有没有让您心动的年货吧！

#### 特色年货一：洛宁蒸肉

**地点：**洛宁县产业集聚区8号楼

**上市时间：**已经开始对外销售，节后大量上市。

**基本情况：**大家平时想吃洛宁蒸肉多数是到饭店吃，不过不一定地道。本文介绍的洛宁蒸肉，您可以带回家，端到年夜饭的桌子上和家人一起品尝。洛宁县这里的洛宁蒸肉是进行真空包装过的，在北京、西安、郑州等地作了前期宣传，取得了良好的效果。心动吗？买这样一包洛宁蒸肉，您回到家打开加热就可以吃啦，保证是正宗的洛宁蒸肉！

#### 行车路线：

1.沿郑卢路过宜阳县到洛宁县县城，到京宁路后左拐500米即到洛宁县产业集聚区。

2.驾车从郑卢高速洛宁站下车直走1公里左右即到洛宁县产业集聚区。

**年货介绍：**洛宁蒸肉由猪肉片、大葱、粉条(红薯粉条最好)、面酱、调料、面粉(玉米面最佳)搅拌，笼蒸而成，为洛宁乃至豫西地方名吃之一。

据介绍，经过包装的洛宁蒸肉保质期为半年，两盒为一提，内有洛宁蒸肉1公斤。目前还没有大批量生产，不过已开始对居民散卖。

#### 特色年货一：韩城烧鸡

**地点：**宜阳县县城文化北路  
**上市时间：**每天均有销售，正月初一休息一天。

**基本情况：**韩城烧鸡不止在韩城镇有卖，洛阳晚报记者打探到，宜阳县县城也有正宗的韩城烧鸡。

#### 行车路线：

沿洛宜快速通道行驶至宜阳县后，沿红旗大道向西行驶，然后再向北沿文化北路行驶。

**年货介绍：**韩城烧鸡鲜、香、咸、筋，绝对算得上是一道不错的下酒菜。

宜阳县县城文化北路附近有一家经营了20多年的小店，专卖韩城烧鸡。老板王庆有说，他家做的烧鸡均选用生长了1年的健壮活鸡，肉质鲜美且筋道。鸡肉经过30多种调料腌制，然后在锅里煮上4个小时，最后经过油炸和晾晒，才制作出一只令人垂涎的烧鸡。该店的烧鸡按斤卖，每斤25元，每只鸡的重量约3斤。

#### 特色年货二：大棚蔬菜集装箱

**地点：**宜阳县柳泉镇东高村  
**上市时间：**每天均有销售。

**基本情况：**集装箱中有多种反季节蔬菜，这些蔬菜都是用农家肥浇灌的，新鲜且无公害，购买10箱以上可送货上门。

#### 行车路线：

沿洛宜快速通道行驶至宜阳县后，沿环北路向北行驶10分钟至前进桥北。

**年货介绍：**红亮亮的西红柿、又脆又甜的黄瓜、鲜艳的五彩辣椒……如果您在春节期间想吃到这些新鲜的蔬菜，不妨到位于宜阳县柳泉镇东高村的源泉蔬菜种植专业合作社购买一个大棚蔬菜集装箱。

据该合作社负责人赵雷钢介绍，接到顾客的订单后，工作人员才到大棚里采摘蔬菜，把最新鲜的蔬菜送到顾客手中。春节期间，该合作社销售的蔬菜有黄瓜、西芹、西红柿、紫茄子等，集装箱根据其中的蔬菜种类不同，分为三种，每箱的价格从158元到218元。

赵雷钢说，如果有市民想购买集装箱，可提前打电话预订。



#### 特色年货二：特色酸牛肉

**地点：**洛宁县中原白记食府

**上市时间：**每天均有销售。

**基本情况：**洛宁县特色酸牛肉在一些“吃货”的眼里是洛宁县一道不能不尝的佳肴，这其中当属洛宁县中原白记食府的酸牛肉最为出名。

#### 行车路线：

1.郑卢高速洛宁站下车行至洛宁县城西1公里路南中原桥头处即到。

2.沿郑卢路过宜阳县到洛宁县县城，行至洛宁县城西1公里路南中原桥头处即到。

**年货介绍：**洛宁县中原白记食府老板白林武可以说是洛宁县特色酸牛肉的“始祖”，他于1988年首创了“酸牛肉”这

道菜。之后20多年，“酸牛肉”的知名度越来越高，做的人也越来越多。白林武说：“做这道菜最好用生长6至8年的成年牛，不然会影响口感。”

如果您想过年时让家人品尝到这道美味，不妨跑跑腿，该店的酸牛肉可以外带，您可自带饭盒等到这里购买。白林武介绍，酸牛肉的主要调料是醋、姜、葱、蒜、辣椒，如果外带的话，出锅时是不放葱和蒜的，因为这两样调料时间长会走味，所以您买回家加热时一定要放上葱和蒜。

目前，这家饭店的酸牛肉每斤售价70元，常温下可储藏3~5天，如果放置到冰箱里可以储藏十几天。

#### 特色年货三：芦花鸡

**地点：**洛宁县马店镇朱家坡村

**上市时间：**已经出售一段时间，目前还有400多只。

**基本情况：**这些芦花鸡是洛宁县马店镇朱家坡村村民张建武在自家的核桃树林里散养的，以果园里的杂草、昆虫等为食，是很不错的纯天然绿色食品哦！

#### 行车路线：

因该村较偏僻，读者可到洛宁县县城后直接和张建武联系，电话为13044728272。

**年货介绍：**芦花鸡又称鸡中的“战斗鸡”，羽毛黑白

相间，外形漂亮，就像斑马纹一样，是我国著名的土鸡品种，抗病能力强，生长期长，产蛋量高。

芦花鸡肉质鲜嫩、营养丰富，有药膳作用和保健功效，其所产的蛋里铁、钙等微量元素的含量均高于普通鸡蛋，而胆固醇含量比普通土鸡蛋低30%左右。

张建武散养的芦花鸡长势良好，已不少人慕名来买。张建武介绍，去年3月，他从山东引进了3000余只芦花鸡，现在卖的还剩400多只。除此之外，他还出售芦花鸡蛋，一盒60枚，售价90元。