

乐活·寻味

沿着青石板路探寻老城特色点心——

入口即化 牡丹酥

□记者 闫卫利 文/图

1 小点心 人气旺

老城区西大街有一家卖牡丹酥的小店,听吃货们说,这家小店平时人气就旺,排队是常见一景,赶上花会,人多得更是爆棚,做牡丹酥的店主累得腰酸胳膊疼,无奈僧多粥少,不得已店主玩起了限购,每人限购两盒。

到底是何等美味如此招人青睐?小记前去打探。23日,小记走进丽景门,沿着青石板路向东,远远地看见一个摊位被围得里三层外三层,想必就是传说中好得爆棚的牡丹酥。走近一看,果然,店主在摊位前正热情地给食客包装牡丹酥、牡丹花饼。在后面窄小的作坊里,几名女工正忙着包装牡丹花饼。除此,该店还有姜糖酥,不过因为牡丹酥、牡丹花饼脱销,姜糖酥暂时不做了。



丁德山正在制作牡丹酥



牡丹酥



牡丹花饼

2 现场做 味道鲜

这时,店主丁德山又从火上端下一口大锅。锅里热乎乎的一大团食材上了案板,黏糯得能拔丝,这就是牡丹酥的“前身”。店主趁热用力揉捏,只见他揉揉、捏捏、拽拽,直到热气儿渐退,经过加工的牡丹酥开始固化、起层,店主拿起一团撕开,让顾客品尝。

小记尝得有些晚,牡丹酥已经完全固化成形,小记伸手去拿,不料手一碰就酥了,成了一片碎渣。终于拿起一小块儿,牡丹酥还有一点儿温热,散发着淡淡的花生香,放

进嘴里,刚到舌尖就化了,好似雪花入嘴,不见踪影,只在口中留下一抹香甜。

店主边忙着切牡丹酥,边向大家推销:“好东西不怕尝,我这牡丹酥咋吃都不粘牙,里面有牡丹花、花生、山药、冰糖等,大家尽管尝。”

丁德山还很厚道,见一名顾客要了很多牡丹花饼,他连忙制止:“小伙子,这个不要买太多,容易坏;牡丹酥你可以多买点儿,它里面不含水、不含面,保存时间长。”大家不由得对店主肃然起敬。

3 老手艺 传承难

好食材才能做出好味道。丁德山做牡丹酥讲究选料,山药、花生、冰糖等,必须用优质的。现在正值牡丹花盛开时节,新鲜的牡丹花取材容易,所以丁德山做的牡丹酥、牡丹花饼是用鲜牡丹花做的。他先将新鲜花瓣儿洗净,再上笼蒸,去其涩味,保留清香,然后融入其他食材,做成美味的牡丹酥、牡丹花饼。果然,在丁德山的摊位前,小记看到一个牡丹花饼露出了一个小口,一片粉色的花瓣探出头来,格外诱人,除了牡丹花馅儿,还有板栗、香芋、豆沙等八九种口味。

店主丁德山40多岁,从18岁起就跟着爷爷学艺,一直干到现在。做牡丹酥是个力气活儿,必须吃得苦,丁德山干这行累得一身毛病,不过还是不舍得丢下。丁德山说:“儿子不愿意干,我不知道该怎么让手艺传承下去,丢了可惜了。”一些顾客为了方便购买丁德山做的牡丹酥,特意问他要了电话。丁德山也顺势开辟新的销售渠道,进行网上销售,不少人在现场见没货,直接扫二维码回家在网上订货。

美食发现 **哑巴柴鸡** 特约
订餐电话:15038537218
地址:涧西区丽新路和周山路交叉口向北50米



顾客在购买点心

洛阳日报报业集团
新浪微博 http://weibo.com/lywanbao
腾讯微博 http://t.qq.com/lywanbao
www.lyd.com.cn
微信公众号:lywb20

美食征集热线:15137956968

随手拍美食 免费吃大餐

顺嘴的两句话+顺手的一张美食照=一顿免费丰盛大餐。百里香·尚宴为本栏目提供招牌菜青椒鱼一份,价值49元。

参与方式:将你眼中的美食以“文字+图片”的形式发送电子邮件到 chihuojiadao@163.com,或登录新浪微博@媒体人闫卫利,或者@洛阳晚报,微博前加上#吃货驾到#,留下你的联系方式。内容文体不限,记得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。

凡被选用者均可凭手机短信享受免费大餐,赶快参与吧!

牡丹燕菜



#吃货驾到# 老城区青年宫广场东侧左安街旁边有一家水席园,水席做得很地道,菜品很新鲜实惠,最独特的是燕菜里的牡丹花,是用鸡脯肉加鸡蛋清做底座,花瓣是用蒸熟的蛋黄制作出来的,原色原味,好看还好吃。

—via@可可

小火锅



#吃货驾到# 涧西区建设路有一家么妹小火锅,有小炒、火锅、烧烤,这里的美食一应俱全,其中有道“玫瑰火焰虾”味道极好。要是四五个人点一个大锅,人均消费也就二三十元。

—via@cz 棉棉 (闫卫利 整理)

茶中上品 雨前茶

茶叶的生产跟节气息息相关。清明前采制的茶叶,受虫害侵扰少,芽叶细嫩,色翠香幽,味醇形美,是茶中佳品。同时,由于清明前气温普遍较低,发芽数量有限,生长速度较慢,能达到采摘标准的很少,所以民间有“明前茶,贵如金”之说。

雨前茶,就是4月5日至20日,采摘细嫩芽尖制成的茶叶。雨前茶虽不及明前茶那么细嫩,但由于这时气温高,芽叶生长相对较快,所含营养较丰富,因此雨前茶往往味道鲜浓而耐泡。明代许次纾在《茶疏》中谈到采茶时节时说:“清明太早,

立夏太迟,谷雨前后,其时适中。”因此,从时间上来看,明前茶是茶中的极品,雨前茶是茶中的上品。

一般来说,由于稀缺,明前茶比较贵,雨前茶则相对便宜。

(笑笑)

(资料图片)



饮茶有学问,讲究品种。有人根据个人的习惯和爱好喝茶,也有人根据自己的身体状况喝茶。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)

吃货驾到 **川江烤鱼** 特约
地址:涧西区珠江路与周山路交叉口西南角
订餐电话:15515302060