

乐活·寻味

蜗牛“钻”进粽子里

□记者 闫卫利 文/图



麻辣大蜗牛

端午节临近,粽子又成了节日里不可少的应景美食。如果你想给自己的嘴巴来点新鲜的,那就尝尝咱洛阳人独具创意的蜗牛粽,还可来顿全蜗牛宴,过个别样的端午节。

1 蜗牛“爬”上洛阳人餐桌

明代,我国就有人吃蜗牛,《赤雅》一书中记载,当时的广西人“山中有蜗,壳可容升者,以米水去涎,竹刀烩之,角大如指,甘脆,去积解毒。余东粤亦食之,鲜有其大者”。不过当时吃蜗牛者还是少数,法国人抢足了风头,把蜗牛吃成了世界四大名菜之一。也许是蜗牛爬得太慢,这些年才渐渐地爬上国人的餐桌。

上周六,一个朋友听说洛阳有蜗牛粽、蜗牛饺子等中西结合的蜗牛美味,就带领我们前去尝鲜。我们来到新安县磁涧镇东约400米的绿尔休闲农庄,院里有农家饭店,池塘边停满了小轿车,可见其火爆程度。



蜗牛粽



蜗牛饺子



蜗牛冻



爆炒蜗牛

2 蜗牛粽的新鲜味道

这边店家做菜,那边吃货们进到蜗牛养殖房里看新鲜。一个个白嫩硕大的蜗牛闲庭信步,里面有它三餐离不开的美味——青草。“这是白玉蜗牛,有很高的营养价值。”饲养员介绍。

法式蜗牛的做法,一般是把蜗牛肉与洋葱末和肉桂末混合,塞进蜗牛壳里,用黄油封口,再贴上一片香菜烤制,土洋结合的蜗牛餐会是啥味道?

一盘颜色灰白的蜗牛冻让大家开了眼,这才是咱中国的蜗牛美食。一直喊着害怕吃蜗牛的小朋友这时没了怯意,抢先动筷,不等第二道菜上桌就已经光盘。蜗牛冻跟皮冻一样有弹性,吃起来鲜味更足些。接着热气腾腾的蜗牛粽子端上来了,让人提前嗅到了端午节的气息。拨开粽叶,咬一口糯米,囫圇的蜗牛肉露了出来,小尝一口,很筋道,就是没味,经过指点才明白这是原味蜗牛粽,要蘸着白糖吃。还有朋友吃到了五香的,味道真鲜。

3 蜗牛大餐的中国味道

一盘绿油油的蜗牛饺子也很养眼,为啥这饺子皮儿是绿色的?店家介绍,饺子皮儿是用养心草榨成汁和的面,养心草是蜗牛养殖基地种的,具有保健功能。蜗牛饺子馅里面80%是蜗牛肉,因为属于高蛋白、低脂肪食品,香劲儿欠缺,所以里面加了少量大肉。这馅儿对了吃货“我还活着”的胃口,他一口气吃了七八个蜗牛饺子。

接着,由蜗牛变身的中国味次第上桌,脆皮蜗牛、麻辣大蜗牛、爆炒蜗牛、烤蜗牛串、蜗牛酱等,令人眼花缭乱,看来中国美食的烹饪大法都能在蜗牛身上大显身手。

脆皮蜗牛跟我们常吃的糖醋里脊有异曲同工之妙,烤蜗牛串跟羊肉串一样吃着解馋,这两样被桌上不能吃辣的朋友抢食一空。资深吃货瞄准麻辣大蜗牛,拿着西方人常用的钳子和叉子,有模有样地挑取硬壳里的肉吃得酣,直到吃完最后一个。这时吃货“阿龙”腾出嘴来意犹未尽地说:“这蜗牛吃着真爽。”

美食发现 绿尔休闲餐厅 特约
地址:洛新产业集聚区磁涧桥东400米.310国道南
订餐电话:13373771555

新浪微博 <http://weibo.com/lywanbao>
腾讯微博 <http://t.qq.com/lywanbao>
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!

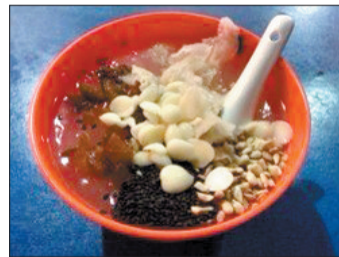
涮鱼片



#吃货驾到# 在西工区九都路春蕾大厦东20米,有一家斑鱼庄火锅店,该店的菜品以涮鱼片、生鱼片为主,店家把鱼片切得很薄,入锅几秒钟即熟,汤原汁原味,味道鲜美。

——via@苗小蛮

杏仁茶



#吃货驾到# 在老城区居业小吃街,有一家店的招牌是梨汤和杏仁茶。梨汤有点儿甜,整个梨在里面;杏仁茶香甜不腻、清爽可口,其造型也很漂亮,人均消费15元左右。

——via@茄子中大奖 (闫卫利 整理)

一日三茶 健康养生

茶作为人们日常生活中的饮品,从“柴米油盐酱醋茶”自古流传,就可知其的重要性了。

人们喜茶、爱茶,不仅仅是因为茶能解渴生津,客来饮茶的习惯,还因为人们对养生的日渐重视。茶作为绿色健康饮品,其功能多,作用广,是其他饮品无可替代的。

很多人爱喝茶,却不知道

该怎么喝。民间流传这样一句谚语:“早茶一盅,一天威风;午茶一盅,劳动轻松;晚茶一盅,提神去痛;一日三盅,雷打不动。”所以,在民间素有“宁可三日无食,不可一日无茶”“无茶则病”之说。(小惠)

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)

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。

吃货驾到 尝回头羊肉粉 特约
地址:老城区北大街丹尼斯 红绿灯十字路口东150米
订餐电话:18317538893

