

乐活·寻味



家常糊涂面

那些人气爆棚的小吃

糊涂面不糊涂

□记者 闫卫利 社区特约记者 刘彩琴 文/图

1 最爱糊涂面

洛阳人爱吃面条,有些人三天不吃面条就心慌。

外地朋友来旅游,往往感叹:洛阳的面馆真多!有人还打趣说:“小心越吃越糊涂!”

人生难得糊涂,吃得糊涂也算一件幸事。美美地吃上一碗称心如意的糊涂面也是一件乐事。

唐宫路与纱厂南路交叉口往西有一家糊涂面馆,生意火爆。虽然天很热,吃碗热面就汗流浹背,但食客们全然不顾,甩开膀子,擦着热汗,吃得痛快。

小店人气旺



2 成在不糊涂

这家店有20年历史了,店里的员工是清一色的下岗工人,店主叫付柯红。20世纪90年代,付柯红以及丈夫的姐姐和弟弟都下了岗,急得坐立不安。付柯红的公公王天聚是个大厨,擅长烹饪,姐弟几个私下商量:老父亲有现成的手艺,传授两样就够咱们用了。

孩子们愿意学,王天聚当然愿教。可在教之前,王天聚先立了一条规矩:“要做良心餐,啥时候都不能犯糊涂,干坑人的事儿。”技艺学到手后,姐弟几个开了个面馆,生意一直红红火火,现在还开了分店。

即使生意再好,他们也不敢马虎,一直把老父亲的话牢记在心。

3 贵在家常味

我们要了一碗糊涂面和一碗浆面条。糊涂面里有青菜、胡萝卜,上面撒了碎花生,看得人直流口水,再来点儿韭花,拌匀了,吃两口,面不软不硬,美到心里了。浆面条里有碧绿的芹菜和大绿豆,酸度适中,吃着就是家常味。

这里的炸馍片看起来黄灿灿的,咬一口又脆又香。我们想学两招,便钻进后厨问大厨。后厨跟蒸笼似的,大厨王新学正在汗流浹背地切面条,看来还真是手工面。王新学说,只要保证油只用一次,炸出的馍片无论是色泽还是口感都好,吃起来更安全。

这糊涂面为啥这么受欢迎?王新学指着灶台上的料油说,这是用花椒、八角、葱、姜等十几种调料熬制的,配上这料油,糊涂面吃起来不仅不油腻,而且很香。

店员李玉道出了肺腑之言。李玉50多岁,是下岗职工,在这里干了四五年,儿子怕她太累,让她回家歇着,可她愣是不舍得走。“店家为人淳朴厚道,待我也像这糊涂面一样,热热乎乎的,我们就像一家人,我怎么舍得走呢?”

美食发现

石锅秀 特约

地址:新区泉舜购物中心四楼
订餐电话:65155757

线索征集

看似不起眼儿的街边小店,却有着让你入口难忘的美味。把这样的美味让更多人分享吧,让我们一起来寻找身边那些人气爆棚的小店。凡提供有价值线索者,可凭本报发出的短信到老城区丹尼斯对面红绿灯向东150米的尝回头羊肉粉店,免费享受4小碗羊肉粉。线索征集电话:15137956968

白茶之香

白茶的口感与绿茶相近,其毫香好像冰糖雪梨那种香,又似纯净花粉的味道。白茶的滋味往往在第三泡才会充分展现,不过只有经过晾晒的白茶才会有纯正的味道。

明代田艺蘅《煮泉小品》中称:“茶者以火作为次,生晒者为上,亦更近自然,且断烟火气耳。”

生晒的白茶功效不凡。《闽小记》中载:“白毫银针……其性寒凉,功同犀角,是治麻疹之圣药。”这是说白茶性寒,能清热解暑。

用传统工艺加工过的白茶经得起时间考验,民间有陈年白茶“三年是药,七年是宝”的说法。陈化后的白茶,既保留了清热解毒的功效,又使寒凉之性大大减弱。

陈年白茶的香味内敛柔和,茶汤醇厚,更接近中国品茶美学的标准。(小惠)

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

凯凌东路市政府家属院
大门东侧(十一路口对面)

高温天,自制舌尖小清新

□见习记者 何奕儒 记者 王若馨 文/图

夏季很多人都会感觉食欲不振。郑州大学附属洛阳中心医院营养科主任王朝霞认为,这和高温有关,汗腺分泌旺盛会抑制消化液的分泌,夏天饮水多,会进一步稀释消化液,使胃酸被冲淡、消化功能减弱,容易没胃口。

高温天,哪些食物是既清口又消暑的呢?在王朝霞的指导下,洛阳晚报记者DIY出一些小清新味道,您不妨也试试。

快乐厨房

圣海颐方海参店 特约
地址:王城大道与古城路交叉口
向西奥体花城东门口
订餐电话:15637957399

蒜泥马齿苋



食材:马齿苋、食盐、大蒜、醋、芝麻油

食材价格:3元

记者用时:4分钟

推荐指数:★★★★☆

做法:把马齿苋倒入滚水中烫熟→捞出后,在清水中洗去其黏液→将洗好的马齿苋切段,放入碗中→将大蒜切成蒜末,放于马齿苋上→将用少许盐、醋、芝麻油做成的料汁淋在上面即可。

专家推荐:蒜具有很强的杀菌功效,马齿苋对痢疾杆菌、伤寒杆菌和大肠杆菌有较强的抑制作用,可用于各种炎症的辅助治疗,蒜和马齿苋结合,就是“天然抗生素”。

山楂苦瓜



食材:苦瓜、白醋、糖、山楂糕、盐、大蒜

食材价格:5元

记者用时:5分钟

推荐指数:★★★★☆

做法:将苦瓜洗净、去瓤,切成薄片→锅中加水烧开,加入少许盐和几滴香油,把苦瓜放进去焯一下→将焯好水的苦瓜放入冰水中→捞出沥干水分→加入糖、白醋、蒜末,搅拌均匀→在苦瓜上放些山楂糕丁来点缀即可。

专家推荐:苦瓜是夏季的祛暑良品,有除邪热、解劳乏、清心明目的功效,还能帮助身体快速排出毒素,避免体内毒素堆积;醋和山楂都有开胃的功效,能增强食欲。

西瓜皮炒青椒



食材:西瓜皮、青椒、盐、味精、蒜、姜、油

食材价格:4元

记者用时:7分钟

推荐指数:★★★★☆

做法:把西瓜皮、青椒和姜切成丝→把姜丝和蒜放入油锅中煸炒→放入青椒、西瓜皮和盐翻炒→出锅时添加少许味精。

专家推荐:很多人吃完西瓜,就随手将瓜皮丢掉了,其实是丢掉了一样“宝贝”。西瓜皮味甘、淡,具有清暑除烦、解渴利尿的效果,是一味很好的败火美食。