

乐活·寻味



老家地锅鸡

进入伏天，天气燥热，人们的胃口就差多了，希望能吃到既有新意，又能带来清凉的美味。

在周日朋友聚会时，有人提议去新开业的老房子八方滋味饭店，说那里的饭菜不错，符合大众口味，交通也便利。说走就走，我们一行驱车到了那里。

进入饭店，只见窗明几净，环境还不错。甫一坐定，我们便被“天上龙肉、地上驴肉”的招牌吸引住了，再看菜谱，菜品也很丰富，光驴肉菜肴就有近20种，心里便有了几分期待。既然来吃，就要吃招牌菜，我们点了驴肉和驴大肠拼盘、沛县狗肉、食神豆腐、老家地锅鸡、土芹拌杏仁等。

地上驴肉名不虚传

都说驴肉营养丰富，高蛋白、低脂肪，有很强的补气养血、补虚安神等功能，因此很受人们喜爱。我们尝过驴肉和驴大肠，才知道此店的驴肉果然不一般。

常见的驴肉做法有生炒、铁板烧、切片入火锅等，这个饭店的做法比较原始，不添加任何调料，直接将其煮熟，吃起来有一种自然畅快之感，保留了驴肉原有的风味，肉香酥烂，细滑鲜嫩，怪不得几乎每桌客人都点了驴肉。这也符合大众推崇的膳食标准——健康、营养、绿色。

“好吃不如饺子”，我们还点了一盘驴肉水饺，馅儿料肥瘦刚好，吃后唇齿留香。

农家风味肉飘香

要问这个饭店的菜属于什么菜系，还真不好说，店名叫“八方滋味”，意思就是荟萃南北风味，汇集八方美食。

在大家边吃边研究店名时，服务员又端过来一个小铁锅，阵阵浓香扑鼻而来。服务员介绍，这是老家地锅鸡。

只见锅里酱红色的鸡块油润润的，很诱人！小铁锅的边缘贴着手掌大小的面皮，我迫不及待地夹了一块鸡肉，肉质紧实有嚼头，味道不是一般的速成鸡能比的，越嚼越香。咬上一口蘸汤的面皮，哇！油而不腻，香而不辣，十分可口。

再看身边几个无肉不欢的朋友，已顾不上说话，大快朵颐起来。

菜爽口 鲜香脆

让人印象深刻的还有食神豆腐这道菜。把豆腐煎得外焦里嫩，配上青红辣椒丁、洋葱等，味道浓烈，吃起来比肉还香。

吃过肉之后，你如果觉得有点儿腻，那就来一盘土芹拌杏仁，嫩嫩的土芹菜和杏仁拌在一起，不添加任何调料、只放一些盐，咸淡适中，清爽可口。

“八方滋味”的菜都是很家常的做法，风味却自成一派，很合人的胃口。那鲜香的滋味萦绕在舌尖经久不散。

这一顿原汁原味的大餐吃得人酣畅淋漓，十分尽兴。一算账，5个人吃了不到200元，还挺实惠。

驴肉恋上农家菜

□记者 刘淑芬 文图



食神豆腐



驴肉和驴大肠拼盘



驴肉水饺

美食发现
老房子 特约
八方滋味
地址：洛龙区龙门大道与太康路交叉口北50米
电话：65558655

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。把这样的美味与更多人分享吧，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

小店人气旺



那些人气爆棚的小吃

肉香不怕巷子深

□记者 闫卫利 社区特约记者 刘彩琴 实习生 吕咏雅 文图

天热，对无肉不欢的吃货来说，切点儿卤肉，再咕咚咕咚灌瓶啤酒，再爽不过了。

说起卤肉，咱洛阳最知名的莫过于横水卤肉、蔡店卤肉。有一家卤肉店，虽然位置较偏僻，藏在310国道和洛吉快速通道交叉口东边的一条小道上，但吃货们照样闻香而去。

我们一行赶到这家卤肉店时，因为天气炎热，小店的制冷设施不太给力，加上天空乌云密布，坐在店里吃卤肉的顾客只有三四桌，不过带回家吃的人很多。

我们18时许进店，满满一柜台的肉，到了近20时已经所剩无几。店主陈仁会说，这已经是今天卤的第二锅了，每天要卖近300斤卤肉呢！除了附近的顾客，谷水、关林、孟津县城的吃货们也常光顾。

陈仁会卤肉的手艺是他爷爷传下来的，祖孙三代都曾在村里当大师傅，谁家红白喜事，就去给人家帮忙掌勺。陈仁会的店位置很偏，不过他相信只要东西好，总会赢得好口碑。果然，该店开业第三个月就人气爆棚，如今已是第五个年头了。

小店最受欢迎的是卤大肠、卤猪蹄。大肠这东西，吃饭讲究的人很难接受，不过陈仁会卤制的大肠又香又嫩，没有一点儿异味；卤猪蹄又香又烂，很有嚼头。

陈仁会卤肉很讲究，为了防止串味，他将原料分入三口大锅卤制，放卤料也分主料和副料，将副料熬成料水，与珍藏了30年的老汤放在一起，主料单独配制，直接放入。

每天5时许，陈仁会就到附近的农贸市场买肉，买肉前总让卖家出示检验检疫合格证，认证不认人。老熟人说他一根筋，他呵呵一笑：“保证肉的质量，这是最要紧的。”

到陈仁会的店里吃饭，你会发现就像到自己家里一样，自己动手拿杯子、取啤酒、盛凉菜。陈仁会说：“只要大家吃得美，认可我的东西、人品，我就满足了，赚钱是次要的。”

快乐厨房 石锅秀
地址：新区泉舜购物中心四楼
订餐电话：65155757

卤大肠

