

乐活·寻味

摊摊面 辣得爽

□记者 闫卫利 见习记者 何奕儒 文/图

重庆老太婆摊摊面最近落户洛阳。有人会问,啥是摊摊面?顾名思义就是地摊小面。不过你别小看这地摊小面,它可是很有来头的,看过《舌尖上的中国》,你一定能找到它的影子。

1 店小来头不小

这家摊摊面馆位于辽宁路秀水3号地下商业街B区,店铺不大,是店主罗军加盟重庆老太婆摊摊面馆后开的。店里有重庆小面、肥肠面、豌豆面、牛肉面等,品种不少。中午时分,来吃摊摊面的顾客不少,多为回头客。

摊摊面看起来像担担面,但配料、做法可大不一样,口感也相去甚远。重庆老太婆摊摊面的创始人是秦云老太太,已经80多岁了。她把地摊小面做成了大品牌,央视节目《舌尖上的中国》介绍过她,她的店在重庆小面50强中居第一位。

豌豆面



+

2 老板是考出来的

罗军加盟老太婆摊摊面纯属偶然。

老家在四川的罗军,是个十足的“面霸”,只要听说哪里有好吃的面,他必定要赶过去尝尝。那天他看到电视上介绍摊摊面,便立即坐飞机赶到重庆。

老太婆摊摊面已成为全国加盟店的培训地。罗军直勾勾地看了一天,决定学艺、加盟。

秦云老太太给罗军立了一些规矩,他愣住了——必须老板亲自来学,必须考试过关才能加盟……没有规矩不成方圆,这说明品牌管理规范,罗军丢下自己的花木生意,在这里当起了学徒。

罗军对面食情有独钟,悟性也高,别人学两三个月考试还不过关,他只学了半个月就要求考试。考试要做7道面,不记名让主考官秦云老太太品尝,味道都过关了才能加盟开店。罗军只做了4道面,秦云老太太就破例同意了。

3 辣椒面儿讲究多

老太婆摊摊面不管在选料上还是在熬汤上都非常讲究:花椒要用云南花椒混搭川椒;煮牛肉不能用高压锅,一定要用山楂小火焖煮;摊摊面里的汤汁要用大棒骨熬6个小时以上;辣椒一定要手工捣碎,再配料制油,使其香味能充分释放出来。罗军的面馆一周要用20多斤辣椒,他一杵一杵捣出来需要大半天,这比他原来做花木生意累多了。

摊摊面中最负盛名的是重庆小面,面条筋道,入口弹牙,配料麻辣鲜香,再配上店里的板鸭、自制香肠,好不痛快。店里的牛肉面,能让人吃出家的味道;豌豆面清爽淡雅,最适合素食主义者;肥肠面丝毫不闻不到肥肠的怪味,尝一块肥肠,十分爽滑,就连面条也都带着肥肠的香。

美食发现 重庆老太婆摊摊面 特约
地址:涧西区辽宁路秀水3号B区-02-02
订餐电话:15896652953

滚锅涮 肉块鲜

□记者 闫卫利 见习记者 何奕儒 文/图

冬天火锅当道,吃货们又该吃着火锅唱着歌、呼朋引伴齐乐和了。

我们和几个朋友小聚,一吃货推荐了中州西路与华山路交叉口云南风味的羊排火锅。

吃惯了川味火锅,云南风味火锅是啥滋味呢?我们很期待。

1 红焖羊排很抢手

店家的招牌很生动,滚锅牛肉,马上让人浮想联翩,口水直流。牛肉锅里滚,羊排也能。一口清新雅致的大锅端上桌,油亮的汤汁、酱色的羊排,配上云南的小米辣椒,立即让吃货们伸直了脖子。原来羊排火锅类似于干锅,锅底是红焖羊排,吃完羊排再涮锅,这吃法更解馋。

等锅底滚了,羊排的香味就随着热气飘散,我们拿起筷子大快朵颐。羊排很入味,也够软烂鲜香,没有膻味。原来店主把云南味道与洛阳味道融合在一起。我们四个人要了中锅,一斤半羊排很快被我们吃光,吃货“忆·R”意犹未尽:“下次再来吃,羊排要多一点儿,会更过瘾。”



红焖羊排火锅



重庆腊肠



重庆板鸭

2 涮牛肉块味也鲜

服务员给锅底加了高汤,涮啥菜呢?既然店家的招牌是滚锅牛肉,自然要点牛肉,况且吃“牛肉只长壮不长胖”,所以尽管放心吃。

牛蹄筋、牛眼、牛骨髓等上了桌,虽是事先卤好的,不过很新鲜。汤还没滚,有个吃货就先夹了一块牛肉尝了尝:“嗯,冰冰的香香的,还不错!”汤滚了,吃货们甩开膀子涮起来。“哎呀!牛蹄筋怎么都软烂了,快捞快捞。”吃货“天堂雪”喊道。众吃货疑惑,赶紧捞牛蹄筋,吃着挺筋道,没有烂呀!什么情况?原来“天堂雪”居然把冬瓜条吃出了牛蹄筋的味来,众人哄笑。

牛眼肉口感细腻,香甜多汁。这是吃货“_Chasēr”的最爱,他感慨:“小时候,妈妈给我做过牛眼肉吃,后来我再没吃过。今天终于吃到久违的牛眼肉了,我觉得特别温暖。”

3 很经济的聚餐

云南人吃滚锅牛肉或者羊排更豪放。一口大锅置于店中,下面烧柴火,骨汤翻滚,食客涮食时直接从大锅里舀汤涮菜即可。滚锅牛肉店的老板王新伟去云南旅游,吃了一次就爱上了这个味儿,遂拜师学艺。洛阳人吃火锅比较内敛,王新伟把大锅安置在厨房里,不过汤还是大骨汤,料还是云南的配料。

吃过滚锅牛肉的吃货,都说它既好吃又实惠。无论是滚锅牛肉还是红焖羊排,小锅68元、一斤的量,中锅88元、一斤半的量,跟外卖的熟食比确实不贵,各种涮菜性价比也很高,人均消费二三十元。有人问,如此便宜,店家姓“憨”?其实店家追求薄利多销,以吸引吃货。

吃货驾到 滚锅牛肉店 特约
地址:涧西区中州西路与华山路口北20米路东
订餐电话:13353977892