

乐活·寻味

老板
来一碗担担面

□记者 闫卫利 社区通讯员 郭燕娟 文/图

大吃大喝的国庆长假结束了，来一碗麻辣过瘾的担担面调节一下味蕾吧！

循着香味来

朋友告诉我，在涧西区长春路与山东路交叉口附近，有一家老成都曾记面馆，店里的担担面、排骨面、牛杂面超级好吃，尤其是担担面。好吃到啥程度？原来店开在老城区，吃货多得要抢凳子坐；自打店搬到涧西区，不少吃货不惜穿过大半个城，从老城区赶来，就为了那一碗担担面。

在小记看来，担担面总是不太合胃口，要么芝麻酱太多太腻，要么只有辣味没有香味，面不是煮得太软就是煮得太硬。真有那么好吃的担担面？

小记在晚报吃货帮微信群里一吆喝，七八个吃货应声报名，我们开始了一场面的盛宴。



麻辣兔丁



麻婆豆腐



温馨提示：
赶紧扫描二维码关注“晚报吃货帮”官方微信，与我们分享美食信息吧！



担担面

面好才自信

担担面是中国十大面之一，发源于四川，据说已有上百年历史。

老成都曾记面馆的老板叫曾剑，是地道的四川人，在洛阳打拼多年。有一次回老家，他发现自家堂哥的面馆生意很火，索性跟着堂哥学艺，酱油自己酿，面条专门定制，还要手工秘制辣椒、麻椒等调料。

七八年前，曾剑在洛阳开

了店，店虽在洛阳，但料还是原汁原味的四川料，所以，他很自信地许下承诺——先吃面后付费，吃得舒心就不要钱。这面果真对了吃货们的胃口，不少人成了他的回头客。新安县29岁的张先生，5年前是刚毕业的大学生，在曾剑的店里吃了一次面便要求学艺，随后在新安县开店，如今已是拥有房有车的小老板了。

吃一碗捎一碗

说了这么多，这面到底有多好吃？

曾剑把最受欢迎的担担面、排骨面、牛杂面都端上桌，还下厨炒了麻辣兔丁、麻婆豆腐等拿手菜，看着就很诱人。

小记急切地尝了尝担担面，面条软硬适中，酱香、肉香、麻辣香充盈口腔，味道很独特，让小记摒弃了之前对担担面的看法。

吃货“简·爱”原本被红艳艳的辣椒吓得不敢动筷子，冒着被辣倒的“危险”尝了一口，眉毛即刻挑了起来，她惊呼：“居然很香，还不怎么辣！”

“确实不辣，比我常在西区一家老店吃的担担面味道更好。”吃货“陈远”放弃了吃涮羊肉的饭局赶来吃这碗面，美滋滋地赞叹。

这次报名的吃货中年龄最

小的要数10岁的小姑娘“风知雨”了，她吃两口排骨面，再来两块麻辣兔丁，吃得真带劲儿。

“猛犸”是几个吃货中的大胃王，一碗面里面面条就有半斤多，他就着三四个小菜搞定了一碗担担面，又来了半碗牛杂面，面对大伙儿惊讶的目光，他不好意思地来了句：“这么好吃的东西，不吃完可惜了。”

吃货们吃饱喝足后，心满意足地准备回家了。这时，已经走出店门的“紫衣”又折回店里，跟老板说：“再来一碗担担面，我带回去给儿子尝尝！”

美食发现

老成都 曾记面馆 特约

地址：涧西区长春路与山东路交叉口路东20米
订餐电话：15036335251

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
18637927388随手拍美食
免费吃大餐

将你眼中的美食以“文字+图片”的形式发送电子邮件到 chihuojiaobao@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。

记得写上店址和人均消费金额，我们将择优刊登在每周五的《乐活·寻味》版上。

百里香·尚宴为本栏目提供招牌菜青椒鱼一份。

凡图文被选用者均可凭手机短信享受免费大餐，赶快参与吧！

绵雪冰



#吃货驾到# 在西苑公园斜对面的丹尼斯百货里，有一家店卖的绵雪冰很好吃，口感不像冰，像冰激凌，但没有冰激凌那么凉，向大家推荐一下。

——@洛龙

鸡柳



#吃货驾到# 在泉舜购物广场负一楼的美食城里，有一家店卖的鸡柳很好吃，外焦里嫩，还放有番茄酱，味道香而不腻。一份10元左右。

——@小萱
(记者 闫卫利 整理)

吃货驾到 建伟羊肉汤馆
地址：老城体育场向南50米
(老城区人民街18号)
咨询电话：15978688809