

可口佳肴尝不停，瀍河美食“最洛阳”

□记者 潘立阁 通讯员 王少峰/文 记者 赵朝军/图

香飘味美的烧烤，热气腾腾的牛肉汤，豪迈粗犷的西北菜……在许多人眼中，洛阳美食就集中在瀍河区，这也成为市民、游客前往的原因。

最传统

一碗汤，承载太多老洛阳记忆

早上6点，瀍河区的汤馆陆续开门，白色的蒸汽从一口口大锅中升起。“来碗甜的，清汤不要肥。”不少一早来到店里的老顾客会这样要求。对很多人来说，喝到一碗头锅汤就能开启精力充沛的一天。“喝汤还是要来东花坛、东关这边，味道醇正，气氛好。”家住西工区的刘先生昨日告诉记者。

一碗汤承载了太多的老洛阳记忆，牛肉汤、羊肉汤、豆腐汤……这些汤汤水水，或浓郁或清淡，成了洛阳人早餐的底色。想熬出真正的好汤绝非易事，一位汤馆师傅介绍，就拿最常见的牛肉汤来说，前一天下午就要开始准备，将肉用流水不断冲洗以去净血水，“半夜上锅熬制，加上各种香料，一直熬到第二天早上开门营业”。

正是因为汤馆师傅不怕烦琐，严格遵照工序制作，瀍河区的汤才成为洛阳市民的最爱，甚至不少外地游客也慕名而来。



早上喝一碗汤，是不少洛阳人的习惯

最特色

品尝西北美食，感受浓郁民族风情

市民和游客对瀍河区的民族美食可谓情有独钟，在这里就能品尝到地道的西北美食。“本来我们就善于处理牛羊肉，现在还经常派厨师到北京、宁夏、新疆等地学习新菜。”洛阳市豫秀斋饮食有限公司相关负责人介绍。

该负责人说，他们的音瓦阿提羔羊肉、伊斯兰炒烤里脊、酱香牛尾等都是富有民族风情的特色菜。在羊肉的选择上尤其讲究，他们选用的是生长期不满一年的小绵羊，肉质细腻，口感极好。“再加上我们独特的处理方法，可以有效去膻，只保留羊肉本身的鲜美。”该负责人说。

此外，位于瀍河区环城北路12号的洛阳曼景大酒店主打菜牡丹燕菜、手撕牛肉、羊肚菌炖辽参等，也吸引了众多市民到此品尝。

利用特色美食吸引大家到瀍河区，从而拉动消费、就业，已成为该区发展的新思路。“现在我们的启明东路特色餐饮街区已经成为一大亮点，在洛阳享有很高的知名度和美誉度。”瀍河区委宣传部相关负责人说。

最时尚 打造婚宴主题酒店，留下最美瞬间

巨大的垂幔从屋顶落向舞台，伴随着悠扬动听的音乐，一对新人牵手而行……随着生活水平提高，大家对婚礼的要求也越来越高，希望用最美的布景去装点生命中这一重要时刻。婚礼舞台能不能搭得漂亮，大厅起着至关重要的作用。“现在瀍河区就有专业承接婚礼的酒店，这样的酒店深受年轻人的青睐。”瀍河区委宣传部相关负责人介绍。

记者来到位于大北门文化公

园的金玉满堂酒店，刚进大厅就发现其中很开阔。“这里是利用旧厂房改造而成的，所以挑高很多，中间也没有柱子，正适合做婚礼大厅。”该酒店相关负责人说，“我们这里可以同时提供200张桌子，供2000人就餐。”此外，他们还可以根据用餐人数的不同，设置多种规格的宴会厅。记者还了解到，除了该酒店，瀍河区中州国际大酒店等也都可以承接大型婚礼，吸引更多新人到此度过神圣时刻。

小明一家 都爱晚报

小明的爸爸

有晚报指导
享生活美好

我喜欢品质，对没有品质的生活说“不”
获取最权威、最贴心的信息，我关注晚报——
有了新开的楼盘，
是选临着洛河，还是选挨着地铁线
最新的车型上市，
是选酷炫的轿车，还是实用的SUV
还有公休假、双休日，
我该带着一家老小到哪儿耍

人到中年，更需要看报充实自己、提升自己

洛阳晚报 咱家的报



晚报微信公众号二维码



晚报订报二维码



晚报热线（百姓一线通）：66778866