



面细筋道、配料丰富

三代人,三十年 都爱这碗油泼面



店内景象

□记者 张宝峰 文/图

油泼面是陕西著名美食之一。电视连续剧《白鹿原》中,仙草凭借一碗油泼面俘获了众人心:从擀面条、下锅到放辣子、泼油,一气呵成,让人隔着屏幕都能闻见辣椒香!一碗油泼面,看饿了不少观众。其实,咱洛阳的有些油泼面,一点儿不比剧中的差。

洛阳人爱吃面,在洛阳众多油泼面馆中,大家最熟悉的可能是七一路油泼面,分店多,生意红火。不过,今天咱要介绍的这家油泼面,位于吉利区中原路上,名字绝对简单直接——正宗陕西油泼面。

三十余载只做一碗面

三十余载的老味道历久弥新。即使这么多年过去了,各种各样的美食让人眼花缭乱,一波接着一波,但这家油泼面馆在当地人心里的分量始终不减当年,依旧门庭若市。三十余载,店里的大厨们一直不紧不慢,不慌不忙地擀面、泼油,独特的香气从吉利区飘到了洛阳城区。

记者在该面馆采访时,遇到带孙子来吃面的徐大爷。33年前,这家面馆刚开业不久,三十出头的他就

来这儿吃面——33年过去了,他还是喜欢每周来这儿吃碗面,不同的是,当时一个人能吃一大碗,后来带着儿子来吃,现在和小孙子共吃一碗面。“这家油泼面分量足,味儿好,可我毕竟已经60多岁了,饭量比不得年轻时啦。”徐大爷喝了一口面汤,笑着说。

和面、抻面有讲究

洛阳城区的油泼面,多是手擀或者刀削,面宽、厚实。相对而言,这家面馆的面则显得细长精致。

据厨师介绍,他们选择含面筋量高、质量好、新出厂的面粉为原料,将面粉加水等配料,通过揉、推、捣等“拳法”“掌法”,把面揉成团,再通过抻、摔、顺筋等“手法”来“遛”面,主要是为了让面筋顺。最后,不断反复抻拉“遛”好的面,拉成细长的面条。这样的面条,煮好后,筋道、有嚼头。

“豪华版”油泼面,可加牛肉和火腿

这家面馆的油泼面分荤素两种,荤的又分火腿肠面、牛肉面、鸡肉面、两掺、三掺等,种类要比一般油泼面馆更丰富。

这里的油泼面是地道的陕西油泼面做法,与电视连续剧《白鹿原》中的做法一模一样:先在碗里放上面,面上撒上蒜末、辣椒粉和葱花等,然后把滚烫的热油泼上去。当热油泼在翠绿的葱花和火红的辣椒面上,发出一阵阵刺啦声时,香气扑面而来,让人垂涎。值得一提的是,这里的油泼面可以加牛肉、火腿,让食客依据自己的喜好打造“豪华版”油泼面。



开栏语:“一人一竿坐水边,一条小鱼笑开颜。”在很多人眼里,喜欢钓鱼的人总有点儿不可思议:冬天不怕冷,夏天不怕热,大风不怕吹,下雨不怕淋,啥都不耽误他们稳坐钓鱼台。今天开始,本刊推出《钓友》栏目,与大家一起分享钓鱼好去处,钓鱼经。

这片挺“出鱼” 就在洛河滩



□记者 张宝峰 文/图

这一处钓鱼点位于高新区,在洛河北岸蓝泊湾小区对面。记者来到这里时,一二十位钓鱼爱好者正在此处忙碌。据家在附近的市民陈大爷介绍,这里很“出鱼”,而且鱼的种类特别多,鲫鱼、鲤鱼、草鱼、鲢鱼都有,有时候还能钓到鲟鱼。



绘制 寇博



骑行马蹄泉,穿越蜜蜡山

□记者 陈耀玑

这些天,气温回升,周末和朋友一起骑行、登山,放飞心情,收获健康吧!

骑行

- 活动:乘春风赏美景骑行
- 集合时间:3月3日(星期日)
- 集合地点:牡丹大道与通济街交叉口西南角捷安特自行车专卖店(集合点一,8:30);龙门大道与开元大道口东南角(集合点二,早上8:30)
- 骑行路线:骑游玄奘故里、邱氏祠堂、马蹄泉等地,往返约80公里。
- 组织方:洛阳拓乐4+2俱乐部
- 报名方式:13603965366(领队“不变速”),15538851976(领骑“西藏森林”),13849967385(收队“萤火虫”)

徒步

- 活动:蜜蜡山穿越
- 集合时间:3月3日(星期日)
- 集合地点:东花坛(7:00);西关九龙宾馆门口(7:20);定鼎路中州路口(7:25);中州路百货楼工商银行门口(7:30);中州路二院(7:35);七里河摩托大楼(7:40);牡丹城(8:00);党校门口(8:05)。报名后,将自己选择的集合地点或公交车站报给“心境”,车辆将准时到达集合地点接人。
- 徒步路线:蜜蜡山地处登封市、汝州市和禹州市的三市交界处,景色优美,是经典户外徒步路线,行程约10公里。
- 活动费用:每人70元,含过路费、油费、司机补助费、保险费,不含个人消费。
- 组织方:战狼户外
- 报名方式:编辑短信网名+真实姓名+身份证号码+电话号码+集合(乘车)地点,发送给太阳鸟(心境),电话:13698823051。

联系我们

如果您是户外活动组织负责人,如果您的组织想要壮大队伍,欢迎致电18637916100联系本刊《游组织》栏目。

