

开车往返200多公里,只为再尝“元宝肉”

□记者 张宝峰 文/图

在一座城市待得久了,味蕾也会不知不觉爱上这个地方,成都的火锅味儿,兰州的牛肉面味儿,西安的羊肉泡馍味儿……即使离开,也不会忘怀,舌尖上,满满的都是关于这座城市味道的记忆。

那么,洛阳呢?洛阳该是什么味儿呢?

洛阳是一个包容的城市,各色美味虽然都能轻而易举地寻到,但是最能代表洛阳味儿的,非水席莫属。

听人说,瀍河区有家华林水席村,店老、味儿正,于是一个午后,记者来到了这里。



华林水席村

100多年,四五代人坚持做水席

华林水席村位于九都东路与华林路交叉口东70米左右,来到这里,首先映入眼帘的是,店门前绿化带里,开得正欢的蔷薇花。淡淡的粉色,一簇一簇地依偎在一起,在绿叶的点缀下,把店门口装扮得生机勃勃。

64岁的任同欣是华林水席村

的负责人,据他介绍,水席是洛阳一带的传统名吃,也是豫菜宴席的一个杰出代表。这一始于唐代宫廷,后流传民间,千余年传承、创新的味,虽几经变化,但“酸辣味殊、清爽利口”的风味始终没变。

100多年间,任同欣家四五代人都是做水席的。1993年年底,任同欣在纱厂南路开了一家水席园,一直受到顾客青睐。任同欣说,他最欣慰的是看到水席被外地游客喜欢,因为水席不光是一种饮食,也是一种文化。

那对老夫妇,让老板很难忘

两年前,华林水席村来了两名顾客,他们开着车专门从郑州来洛阳吃水席,点了3个菜,一共51元。任同欣感到很纳闷儿,从郑州开百多公里到洛阳,光高速公路的费用就不止50元,于是就好奇地问他们。其中一名顾客说,头天他来洛阳办事,中午在这里吃的水席,觉得“元宝肉”和“白菜卷”特别好吃。当晚回郑州处理完单位的事,第二天就开车带着最要好的朋友来华林水席村品尝了。

华林水席村也见证了许多感人的亲情、友情和爱情。给任同欣留下深刻印象的,是一对80多岁的老夫妻。

两位老人衣着整洁,待人和蔼可亲,前些年,几乎天天中午到华林水席村吃饭。每次来,两位老人都会把专门带的花生、糖等小礼物,塞到服务员的手里,如同亲人一般。

每次来,老大爷都会点老奶奶喜欢吃的洛阳熬货、蜜汁红薯等,自己则拿着自带的一小瓶酒,看着老奶奶慢慢品。渐渐地,老奶奶得了老年性痴呆,老大爷依旧带着她来这儿。只是老奶奶吃饭时会把饭菜弄得到处都是,可老大爷一点儿也不生气,他会仔细地帮她擦去脸上、身上的污秽。

做最传统的洛阳水席

洛阳的水席店真不少,可以说八仙过海各显其能,各家有各家的绝招儿和特色,而华林水席村之所以广受顾客喜爱,是因为有自己的独门绝技——做最

传统的水席。

据任同欣介绍,与许多酒店热衷于改良、丰富洛阳水席的做法不同,华林水席村更倾向于将传统的洛阳水席原封不动地传承下来。为此,华林水席村在选材、制作工艺、上菜次序等方面,都延续着传统洛阳水席的特点。

樱桃不耐放,何不做成酱



□记者 陈耀玑 文/图

5月,樱桃大量上市,这时候的樱桃新鲜,营养价值也高。

有时候摘多了,或买多了樱桃,该怎么办?

“樱桃不耐放,吃不完不如将其做成樱桃酱。”家住西工区的市民张女士,边说边向记者展示了她是如何制作樱桃酱的。

材料:樱桃、白糖、冰糖、柠檬

做法:

1.将樱桃洗净去核放入碗中,添加樱桃肉1/6重量的白砂糖腌制至少两个小时。(去核可用筷子头对准樱桃的蒂部轻推,将核捅出)

2.根据碗内果肉量和口味,取一个到两个柠檬和适量冰糖,将柠檬汁、冰糖及腌好的樱桃肉一起放进锅中小火慢煮,直至沸腾,待樱桃肉成糊状即可关火。(制作樱桃酱期间,要不停地搅拌,时长大约30分钟)

3.将煮好的樱桃酱自然放凉,装到干净的玻璃瓶里保存。(装樱桃酱前,玻璃瓶一定要经过高温杀菌,以避免因细菌造成樱桃酱变质)

“做好的樱桃酱可以保存半年左右,自己做的樱桃酱,无添加、大果粒,可以放心、尽情地吃。”张女士说,早餐用樱桃酱搭配面包或者鸡蛋煎饼都十分美味。



桃酱如何制作
扫码看樱

4月槐花香,蜂农收蜜忙,今年天较早,蜜量有下降

买本地槐花蜜要趁早



蜂农展示自家蜂蜜

记者走访了我市多家菜市场,均被告知暂无槐花蜜供应。

槐花蜜产量为啥会降低呢?

“今年4月气温忽高忽低,天冷的时候蜜蜂都不出去采蜜,加之今年天气较早,花情不好,所以今年槐花蜜的产量下降了两成到三成。”涧西区龙鳞路正兴市场冠军蜂蜜店老板贺先生说,目前,我市宜阳、新安、洛宁、嵩县等地都出现了不同程度的槐花蜜产量下降的情况。因此,想买本地槐花蜜,不仅要暂等几日,而且还要在本月底前购买。

本地槐花蜜挑选技巧

“因为蜜蜂采的都是山区附近的槐花,捎带着还有蒲公英等中草药的花粉,所以本地槐花蜜的品质和功效很好,而且没有中间环节,价格比超市产品低一些,零售价格每斤一般在25元到35元。”贺先生说。

那么,如何才能买到本地槐花蜜?挑选槐花蜜有啥窍门?

记者走访了解到,洛阳周边县区的蜂蜜产区,大多成立有蜂场或合作社,在市区一些菜市场附近都有合作店铺,市民可以就近到菜市场找寻。

挑选槐花蜜的窍门,主要就是闻和尝。真的槐花蜜颜色淡白透亮,且带有槐花特有的清香;真的槐花蜜入口后十分细腻、绵甜、爽口,咽下后会有微微辣嗓子的感觉,单纯的甜可能就是假的。

□记者 陈耀玑 文/图

每年4月,槐花盛开,假如您到宜阳、洛宁等地山区游玩,一定会对漫山遍野的槐花印象深刻,观之悦目,嗅之芳香,满是春天的气息。

您要想吃到本地槐花蜜,还要等上几日,而且要下手快。因为,记者近日走访市场发现,今年天气较早,气温变化较大,所以本地槐花蜜的产量有所下降。

本地槐花蜜产量下降

“往年基本上4月底就开始往市场送了,今年说是天气不好,现在还在山里收呢。”西工区涧东路菜市场的一家商户告诉记者,跟她家合作的几家蜂场说今年由于蜜量下降了不少,这几日刚刚采完,要过几天才会往市里送。



“元宝肉”



“白菜卷”



逛古城 吃在新街



看水席视频
扫二维码