

淘宝购物的夜市
美食云集的街区

不买？不吃？ 不太可能



乐享美食的游人

□记者 谢娜娜 文/图

夏天的夜晚，谁不爱那人群熙攘的街区？近日，记者听说龙祥商业街及周边一到夜晚人气很旺，便前往一探：果真热闹！

如果白天的你，喜欢躲在空调房里消暑，夜晚，可到这里淘宝、吃小吃，悠闲又惬意。



鲜花地摊儿

1 美食云集，令人垂涎

9日傍晚，记者沿洛宜路步行前往龙祥商业街，只见沿街商铺的室外桌椅已经摆好，心急的食客围坐在一起，大快朵颐。

夜小红炒虾尾、牛蛙小馆、麻辣牛肚、海鲜大排档、大盘鸡……洛宜路两侧，各色招牌令人眼花缭乱，光是看这些美食的名字就忍不住咽口水。

龙祥商业街北入口，更有各色小吃摊儿。火爆鱿鱼、绝味面筋、长沙臭豆腐等常见小吃自不必说，铁板鸭肠、猪皮面筋、户部巷美食你可知是啥滋味？还有石磨肠粉、烤生蚝、爆浆芝士烧等各种特色小吃，令人垂涎。可以随意搭配的手工冰粉，撒上果酱、花生碎，清凉爽口；用一整张凉皮裹着拌了辣椒油的凉面，这样的裹凉皮听起来就很带劲儿！

形形色色的小吃摊儿后面还有花样百出的餐饮店，来往食客络绎不绝，掌柜们欢快地报着菜名儿，通知后厨“下单”，还有自酿鲜啤和饮料助兴，这里浓浓的烟火气息，让人流连忘返。

游逛攻略

●**停车** 附近停车场较少，建议您将车停在附近的商圈、写字楼停车场，步行前往。

●**周边** 同样热闹的还有附近的洛宜路和学子街。洛宜路(学府街至瀛洲桥段)上尽是餐饮店，有小吃馆，也有上档次的餐厅，适合既讲究味道又在意就餐环境的食客。

学子街(开元大道至洛宜路段)上则多是饭菜平价又美味的小餐馆，洛阳理工学院开元校区东门对面有不少规范经营的小吃摊儿，十分热闹。

2 淘宝购物，乐享悠闲

随着夜幕降临，龙祥商业街上的游人更多了，有刚下班的上班族，有推着童车的亲子家庭，游走在热闹的夜市里，乐享其中。

走着走着，一大片鲜花引起了记者的注意，9块9一束的实惠价格更是吸引了游客驻足。卖花的女士一边整理花束一边告诉记者，她是最近刚到这里摆摊儿卖鲜花的，“夏天天热，出来卖花比较麻烦，要带着水、浇花器具等，但是来这里摆摊儿，很有意思。”该女士说，她在附近小区经营着一家花店，白天在花店做生意，晚上就做些小花束到这里来卖，既能给自己的花店作宣传，还能保证每天的花儿都新鲜，两全其美。

室外做美甲的、边直播边卖衣服的、经营各种闪闪发亮的女士饰品的……付先生近日也加入了“地摊儿大军”，只见他将物品一件件摆在摊开的花布上，有水枪、网红款小猪泡泡机等各类儿童玩具，还有在抖音平台上很火的仿真摇摆鱼，记者随机咨询了价格，有的比网购的还便宜。你可在淘宝淘、买点小玩意儿，龙祥商业街上还有比高步行街可以逛逛。

据现场督导的工作人员介绍，近期我市开放了一批城市街道，利用非主干道建立跳蚤市场，繁荣夜经济，龙祥商业街便是其中的一条，这里经营规范，每晚8点后开市，到了周末更加热闹。

看，龙祥商业街上真热闹



什珍烧菜 “药圣”所传



(资料图片)

□记者 张宝峰

夏天必不可少的菜肴非凉拌菜莫属，如果传统凉菜吃着油腻，那就换换口味——清爽利口的洛宁什珍烧菜(如图)，用来解腻最好不过了。

美味源于李时珍

相传，明朝时期，一外地郎中来永宁(洛宁旧称)采集中药材，路过陈吴村时已是傍晚，饥肠辘辘的他看到村边地里有位老汉在刨萝卜，就想讨一个萝卜吃。老汉名叫张九贤，是个好心人，就刨了一个萝卜递给郎中，郎中拿起萝卜，到沟里洗了洗，连皮啃了起来。深秋昼短，转眼天色暗了下来，张老汉见郎中有些疲惫，就留他在家中住了一夜。

次日，郎中临走对张老汉说，自己叫李时珍，为表示感谢，他教张老汉一种“烧菜”的做法。李时珍说：“在你们这儿，萝卜的吃法有两种，生吃或者煮熟了吃，我的这种‘烧菜’是半生不熟的吃法，开胃消食的功效更好一些。”

李时珍走后，张老汉见家里还剩一些萝卜，就按李时珍说的做了一些“烧菜”。家人一尝，香、辣、酸，妙不可言。渐渐地，全村人都尝到了张老汉做的“烧菜”，都赞不绝口。人们问他菜名，他也不知道李时珍是哪个“时”字，便说这是“什珍烧菜”。张老汉将“烧菜”的方法教给村民，慢慢地，家家户户都会了。

从此以后，唱戏的、说书的到陈吴村，不论哪家管饭，都少不了“什珍烧菜”。

做法很简单

什珍烧菜的做法分两种：一种是取优质红、白(青)萝卜若干(其中红萝卜占三成以下)，切片(约2厘米见方)，分别煮到六七成熟，取少量优质绿大豆(或白大豆，或花生仁)，煮熟，捞出，沥干水分、晾冷备用。视萝卜多少，取适量食用油、食盐、茴香、花椒、辣椒、老姜、食醋若干(视自己口味轻重而定，可加入适量凉白开水)，下锅熬制成料汤，晾凉，然后将萝卜、绿大豆、料汤置一容器中，搅拌均匀即可。

另一种是将油烧热，放入花椒、辣椒、茴香，把萝卜倒进锅里，用力翻炒，炒至六七成熟，放点醋、酱油，然后放点盐、味精、白醋来调味，翻炒拌匀即可。

