

洛阳名菜：舌尖上的花朵

古都洛阳饮食历史悠久,品种繁多。既有出自宫廷、有“金枝玉叶”之称的洛阳燕菜,也有在民间广受欢迎的鲤鱼跃龙门;既有历史长达1900多年的长寿鱼,也有近年来才兴起的张记烧鸡。此外,浆面条、锅贴、洛阳八大件(开口笑、金麻枣、五香扭酥等)等各式风味小吃丰富多样,滋养了一代又一代河洛人民,在中原饮食文化中独树一帜。

都说广州是最爱喝汤的城市,不可一日无汤。相比之下,洛阳有过之而无不及,皆因本地干燥,早晚一口好汤,才可败火润喉。在洛阳街面上羊肉汤、牛肉汤的店面阵容壮观。不过,比起牛羊肉汤,洛阳水席的名头更大。据悉,洛阳水席始创并兴盛于唐代,但在当时,这种出自宫廷的大宴称“官场儿”、“官席”,只有皇亲国戚、文武百官和外来使节等地位尊贵之人才能享用。历经千百年的传承创新,现在的洛阳水席已在民间广为流传。2008年,洛阳水席更是入选了国家级非物质文化遗产名录。

洛阳水席中名声最响的一道菜要算是牡丹燕菜,其故事几乎人尽皆知。传说武则天称帝期间,洛阳东关菜地里长出一棵特别大的白萝卜,菜农视其为祥瑞,将之进献宫中。御厨们反复琢磨,将萝卜配以山珍海味烹制成汤羹,女皇品尝后认为其口感似燕窝,遂赐名“赛燕窝”。因它起源于洛阳,故又称为“洛阳燕菜”。1973年,周恩来总理陪同加拿大总理特鲁多来洛阳访问,厨师在该菜品上用红、绿蛋糕切成薄片制作出了一朵“牡丹花”,“牡丹燕菜”因此得名。

洛阳水席取材多为常见的本地特产,这样既可以保证原料丰富、制作方便,又体现了地方特色。洛阳水席有荤有素、选料广泛、味道多样,酸、辣、甜、咸俱全,舒适可口,并分为高、中、低3个档次,根据设席者的经济状况,可简可繁,丰俭由人。同时,其上菜顺序极为考究:分为前八品、四镇桌、八中件、四扫尾共24道菜。菜品中有菜有汤,吃一道上一道,最后一道酸辣鸡蛋汤亦名“送客汤”,该菜上桌后即表明菜已全部上完。此外,水席的每道菜肴多多少少都有些汤水,即便是

品像酷似梅菜扣肉的腐乳肉,肉片下面也润着些红腐乳汤。洛阳水席历史悠久、古今驰名,千百年来久传不败,红白大事、宴请宾客,都是首选菜肴,

食客到此不可不尝。 (墨言)



洛阳美食攻略

洛阳的美食都集中在老城区,老城的油茶、牛肉汤、驴肉汤都很有当地特色,而且这里的老集是洛阳水席菜的主要聚集地;八角楼金街是洛阳繁华又不失古典气息的购物区,有多种类型的小吃可供食客品尝;此外,启明东路杨氏食府和得月楼的连汤肉片,马杰山的牛肉汤也在当地人中颇有口碑,居业路也有很多不错的小饭馆,可以一试。

特色美食：

新安烫面饺:新安烫面饺已有70多年的历史,主要特点是皮薄如纸,色泽如玉,五味俱全,鲜香不腻。

阎家羊肉汤:阎家羊肉汤至今已有1500年的历史。调料配置适当,汤鲜味美,闻名豫西城乡。

张家馄饨:张家馄饨又称“马蹄街馄饨”,至今已有150年的历史。以白面鸡肉、鸡血、薄鸡蛋饼、虾仁、水粉丝、榨菜等为主料,具有制作精细、味道鲜美、喷香适口、酸辣俱全的特点。

不翻汤:不翻汤至今已有120多年的历史。主要以绿豆粉、胡椒、味精、酱油等为原料,吃来满口豆香,酸中带辣,油而不腻,味道纯正,是洛阳人吃夜宵的首选,在洛阳的小吃夜市上可以尝到其风味。

胡辣汤:胡辣汤是洛阳别具风味的小吃,主料是精粉面、粉条、肥猪肉等,特点是麻辣鲜香。

浆面条:浆面条是洛阳最为普遍的一道风味小吃,也是中华名小吃之一,最大的特点是易于消化。据说,吃浆面条有个颇为奇特的讲究,越是选用隔天的面条越好吃。

尚记牛肉汤:洛阳的风味小吃中汤类极多,已有40多年历史的尚记牛肉汤就是其中的代表之一,它的特点是肉肥汤鲜,汤料齐全,有甜、咸两种吃法。

鲤鱼跃龙门:黄河鲤鱼肉嫩味美,营养丰富,以黄河鲤鱼为原料制成的鲤鱼跳龙门,造型优美,盘中一条鲤鱼昂首向上,仿佛正待跃入龙门。这道菜寓意吉祥,鲜嫩味美,颇富山野情趣。

长寿鱼:长寿鱼是颇具药用价值的一道菜。其特点是味鲜,甜咸酸三味俱全,已有1900多年的历史。相传,东汉光武帝刘秀在一年春天外出游猎时,过邙山,来到黄河之滨。突然一条赤色鲤鱼,跃出水面,在阳光下,金光耀眼。刘秀大喜,遂命人捉回宫去,御厨别出新裁,与枸杞子同烧,名曰长寿鱼。刘秀食后,顿觉精神倍加,疲倦消失,常食之。尔后,传入民间,成为洛阳的一道名菜。 (杨一飞)

