



征集令

衣食住行是咱们老百姓生活之所想、之所需、之所念，怎无奈每个人的“知识库”有限，所以衣食住行总有点“小偏差”。想要样样通，还是要集中广大群众的力量，你推荐一个，我搜索一个，一来二去，咱们都能成为郑州通。所以，如果你有新的发现，也许是偶遇一家小店，也许是某处的超级Fans，也许你想征集郑州美食，也许是想和别人分享逛街收获……没问题，在我们这里通通接纳，别忘了让我们发动集体智慧，不要错过郑州任何小边角。想参与和我联系吧：zzwbhan@sohu.com，你就是我们的智囊团成员。

读者·秀秀秀

你某日逛街的收获、你在家施展的厨艺、你发现的特色小店……都拿来秀一秀吧！稿件一经采用即有稿费。



河南口味的意大利面

周末，老公主动要求给我做牛排吃，这是他结婚前对我的承诺，今天终于要兑现了。一早，我俩就到麦德龙超市购买牛排和黑胡椒汁，但是牛排的价钱太贵了，因为是第一次做，万一做不好的话，那岂不是浪费。无意中，看到了搞特价的意大利粉，于是和老公商量一番，干脆改做意大利面吃，起码，既做好又好吃。

下面就给大家介绍一下自创的意大利面，虽然不是太正宗，但还是比较适合我们河南人的口味的。

主料：意大利粉(量因人而异)、洋葱(一个)、肉末(少许)、菜椒或尖椒(两个)、番茄(一个)

配料：橄榄油、黑胡椒汁、盐、味精或鸡精、一盆凉水

过程：1.把洋葱切丁、菜椒或尖椒切丁，番茄切块，备用。



2.在锅里放水，水开之后，把意大利粉放进去煮，意大利粉不太好煮，时间要稍微长一些，在煮的过程中用筷子搅一下，这样以免粘连。煮个十来分钟吧，也就差不多了。

3.把煮熟的意大利粉捞出，放进备用的一盆凉水中拨一下，这样面会更加筋道。

4.把拨好的意大利粉捞出放在一个干净的盆子里，倒入橄榄油，可以稍微多一点，搅拌均匀即可。

5.下面该做酱了。把炒锅里放入橄榄油，等油五分热的时候，把肉末放进锅里翻炒。然后依次倒入洋葱丁、菜椒或尖椒丁、番茄继续翻炒，在炒的过程中，为避免糊锅，倒入少许水，翻炒。炒个三四分钟后，把用橄榄油拌好的意大利粉倒进锅里翻炒，翻炒一两分钟后，把黑胡椒汁放进去。翻炒几下，放点盐、味精或鸡精，即可出锅。

我们的意大利面做好了，再倒杯红酒，还真有点西餐的感觉。

再悄悄地告诉大家，如果不想这么麻烦的话，可以直接买意大利面酱，回来用微波炉一加热，倒在煮好、用橄榄油拌好的意大利粉上就可以吃了。 王小羽

● 本期主题：美味特色鱼 ● 下期征集：国庆节的吃喝玩乐

矛盾的鱼



鱼是一个矛盾体，让人又爱又恨，

爱它的人能说出数十种理由来表达对它的喜爱，比如鱼具有丰富的营养价值，它能让宝宝和成年人头脑聪明，吃鱼可以让女人变得漂亮而且不会增肥……

总之啊，搬搬字典查查网络，吃鱼的好处可是多之又多。可是也有人不爱它，理由不用太多，只需要一条就足够了，“因为我们都被鱼刺给‘伤害’过”。想想看吧，每个人也许都会有这样的经历，可是爱它的人继续攀越“高峰”，不爱的人以后便望而却步了。我喜欢吃鱼，以前是爱红烧，有段时间爱鱼头，如今各种奇妙的有特色的做法都能激起我的食欲。一见到哪儿哪儿有好吃的鱼，我便急切地想去尝尝看，所以便想起了征集令，呵呵，只当是徇私一回，还别说，真的是有额外的收获呢。

读者推荐

吃鱼头，我推荐阿瓦山寨的鱼头，特别是他家的面，油油的很符合我的胃口，虽说对他家的鱼头情有独钟，可是对他家其他的菜品我只能说仁者见仁智者见智了。——阿鱼
文化宫路与陇海路交叉口向南路西有一家烩面店的炭锅鱼挺有味道的，价钱也适中，很适合三五朋友打着哄哄去热闹一下。——小羽

农业路上有家不错的酒楼，我推荐里面的秘制鲈鱼，那是他家的招牌菜，鱼是用锡纸包着的，放铁板上用油炸过，吃着很香。刚开始的时候，锡纸要先用牙签扎破，打开后热气腾腾，当然这个美味的鱼还有洋葱丝的功劳。——老卢

东三街和同乐路口向南100米路东有个做鱼的小店，很有特色，正宗的川人川味，还有鸡子，但是这要喜欢吃辣的人才可以去吃的，相当的地道啊。——鸚鵡鱼

在去黄河大桥的路上，有个重庆麻辣鱼，不错。——虾米

去思念果岭的路上，有家做鱼的店，虽说路程远了点，可是很多人都慕名过去品尝，味道自然不用说了。——天天

说起鱼，当然不能不说黄河街上的那家乌江鱼，那里面每天生意奇好。去晚了，抱歉，下次请早，呵呵，味道是很独特，不过去那里就把自己当成“主人翁”吧，因为很多事情都要亲力亲为，为了好吃，这些都忽略不计了，谁让咱们喜欢吃呢。——茭明

下期征集

国庆将至，你想怎么过？你愿意怎么玩？把你知道的国庆方案和我们分享吧，当然，我们不会拒绝那些适合全家人聚会的、好吃的场所和好玩的地方，有什么好的想法都统统发到我的邮箱吧！

本组撰文 晚报记者 韩娟

看照片 听故事

每张照片背后都会有一段故事，喜悦的、幸福的、伤心的、精彩的……如果你愿意，请让我们和你一同回忆和分享。要求：照片与郑州有关。字数60~300字。参与方式：zzwbhan@sohu.com



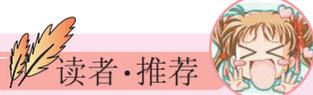
孪生小妹妹

这两个“奥运宝宝”，是一对孪生姐妹。9月8日，家里大人带着满百天的她们到某小区游泳，小家伙们洗干净以后就去理发，成了现在这般模样。瞧，她们趴在那儿，努力地抬起头好奇地望着前方。看着她们的可爱样儿，我当然不会放弃拍摄机会。噢，你问哪个大哪个小？告诉你，左边那个是姐姐，右边那个是妹妹。



奇怪的葡萄

中秋节那天在小区的市场上买了两斤葡萄，回家冲洗的时候发现了这颗与众不同的葡萄，让人不禁想到了“犹抱琵琶半遮面”的诗句来，呵呵，不过这个可以是“犹抱葡萄半遮面”。 廖竟程



读者·推荐

有一段时间潮州牛肉丸好像在咱们郑州比较流行，很多地方都开着小小的一家牛肉丸火锅店，因为对肉情有独钟，便也拉着朋友去赶了这样一次时髦。去的这家潮州牛肉丸火锅店是一个朋友推荐的，牛肉丸很有韧性，还真的是会吃出汤来那种。如果你想加别的菜，也可以点他们家的牛杂，我比较喜欢里面的牛蹄筋，觉得涮一下很好吃。——李华

前进路和岗坡路交叉口附近有刀削面还不错，特别火。我经常光顾，所以也推荐给大家。——丫头

看到晚报有了读者推荐这个栏目，对于我这个爱吃的人可是个好事，可以把我的爱好和别人分享，也能补充自己的美食库呢。我一般多关注街边小吃，前两天，老妈买回家一个道口烧鸡，吃着味道不错，一问好像是刚开业不久的。我喜欢吃鸡皮，这家烧鸡的鸡皮油油的，很对我的胃口，鸡肉也很烂，所以给大家推荐了。地址就在我家附近，在工人路和伊河路交叉口西北角，要是你也在附近不妨去尝尝。——叶子



读者·心得

也许是一次美食经历，也许是对一件衣服的欣赏，也许是一件小物件的回忆……只要你想说，这里来满足你！稿件一经采用即有稿费。

搜街 搜街

发现地点：人民路丹尼斯附近

你用香蕉样的鼠标手托吗？你尝试过往地灯式的烟灰缸里弹烟灰吗？你的宝贝耳坠们还是一如既往地躺在首饰盒里吗？你相信吗？这些在这个我偶然间发现的小店里都可以满足。



我不敢说自己有多小资，也不敢标榜自己是时尚一族，生活中，我绝对是一板一眼的，但这并不妨碍我追求生活的品质。今天，当我走进这家小店，沉寂的心变得不安分起来。

这是一家并不是像好玩的店那般有特色的收藏门面，也不是像滚石那样事无巨细的连锁店，更不是像我们在电视上看到的神秘的甚至有些恐怖的却又很想探究究竟的搞怪作坊。放眼看过去，这仅仅是我们熟悉的精品屋的升级版，但当你走进，你就会有爱不释手的感觉，迟迟不愿走出去。

我首先是被门口摆放的两只地灯样的物件给吸引住的，摆弄来摆弄去仍是一头雾水，说是灯吧，我找不到开关，说是放东西的，可是那盖子翻来覆去的没有空隙，忍不住叫来导购询问，呵，原来是烟灰缸，还真够独特的。这步子啊就挪不动了，眼睛也不够看了，不忍错过任何一件奇特的物品。

这里有像蛋筒样的蜡烛，打开盖一闻，浓浓的奶香让人简直想一口咬下去；还有鼠标托，比我之前见过的都有创意，除了中国娃娃蜘蛛侠大拇指，还有香蕉样的，真有意思；我很喜欢买耳坠，却苦于存放，一旦收到首饰盒里，就觉得失去了它们本身的精致与新鲜。在这里，我竟然发现有耳坠架，而且是很特别的芭比娃娃样式的，看来有必要收藏一个。转来转去，总觉得不买些什么有点对不起自己。终于，我拿起一个饼干再不愿放下，大家能想象到这是个什么东西吗？哈，我已经收入囊中了，留点悬念好了。

最后忍不住还要说一句，就连皂纸都是棒棒糖样式的，让我这个做妈妈的简直有些流连忘返了。搜街总有意想不到的乐趣，我把我的获得与你分享。 林西

崔清林