

# 开年头道汤，热辣滚烫！

□记者 徐启峰 通讯员 李建华 文/图

正月初一没过完，金国民夫妇的手机就响个不停，很多都是询问店里啥时候开业，想喝胡辣汤了。

“正月初六就开门，您等着吧。”他们不厌其烦地回复。

转眼就到了2月14日，正月初五，金国民必须为第二天开门做准备。早上，120斤新鲜牛骨、600斤新鲜牛肉送来了。牛骨用来熬底汤，牛肉煮熟打碎下汤里。货真价实、足料入味，这是金国民胡辣汤长盛不衰的根本原因。这一天，老两口还发动5个亲戚朋友第二天到店里帮厨，新年开门生意总是很忙，50多个店员不够用。

中午时分，牛骨下锅，要熬15个小时才够火候。煮牛肉、配菜、备香料，这些活不太费劲，老两口还干得动，忙忙碌碌中，各项工作准备就绪，就等第二天煮汤了。

正月初六凌晨4时许，家住中心城区的煮汤师傅王威赶到汤房。他在这个汤房已经工作了7年，对于如何煮出一锅好汤早已驾轻就熟，取牛骨高汤加入汤锅，添加适量清水煮沸，先后倒入牛肉沫、面筋块、黄花菜、粉条、独门配制的胡辣汤料，大火煮10分钟左右，开始勾芡。“芡不能勾得太稠，盐不能放得太多，现在人的口味与以往有了很大变化。”金国民也早早起了床，守在汤锅前，煮了40多年的汤，他对食客口味的变化早有掌握。

十多分钟煮出一锅汤，一锅能盛1000多碗。5时许，运汤车赶到汤房，装汤入桶，运往五一一路、文昌大道的两家店内。平日两家店能卖四五锅汤，节后第一天营业，食客多，金国民估计怎么也得多煮出两锅。

5时30分，文昌大道上还未透来晨曦，第一拨食客已经来到了店里。附近街坊老马要了一碗汤、一个烧饼，坐在角落里慢慢享受。他把烧饼掰开，泡入汤中，吸溜了一口，露出满足的神情。“过年大鱼大肉吃腻了，就是念想这口汤，几十年了都这样。”老马悠悠



年后开业，食客盈门。

说道。

店门前堵满了车辆，食客越来越多，桌子不够用，要等翻桌，好在吃得快，不用等太久。几位打工工人来了，他们要了胡辣汤、包子、煎包、肉盒、烧麦，品类很多。“过年回来得早，在家里憋不住了，今年早点出

去，希望能多挣点钱。”行囊装在车里，这是他们出发前在家乡的最后晚餐，吃完就要赶往南方，在那里，胡辣汤没有市场。

天色放亮，食客熙来攘往，金国民胡辣汤的新年头道汤，热辣滚烫，爆红开场！③⑤

## 炸油条大赛点燃致富梦想

□记者 马治卫 通讯员 刘飞 程婉莹 文/图

本报讯 随着裁判的一声口令，揉面、擀面、切条、拉扯、下锅……2月19日上午，在商水县邓城镇第九届炸油条大赛上，来自该镇30个行政村的“炸油条高手”轮番登场，各显“炸”技。一根根金黄酥脆的油条，冒着生活的热气鼓了起来。

那边热气腾腾，这边评委也没有闲着。“我们从油条的色泽、蓬松度、口感、形状、数量等方面进行评判打分，最终评选出今年的‘油条王’。”评委尚艳红乐呵呵地把油条分给周围的群众一起品尝。“这组选手油条炸得好吃，又酥又脆，色泽也好看。”乡亲们一边“大快朵颐”，一边“评头论足”。“同样一块面，你为啥炸得比别人好？你有什么诀窍？”同台竞技的拐地村村民赵明义忍不住向来自腊梅庄的选手张耀光“讨教”。

“和面时要用40℃的温水，面里加白糖，油条更酥脆。醒面时加生油，开始切条时要用热油淋在面上，而且擀面杖也要放在热油锅里蘸一下。最重要的一点，油温必须控制在160℃~200℃。”张耀光不遮不掩，倾囊相授。

“邓城镇每年从事油条行业的有2万余人，其中在西安从事油条、早点行业的有3000多人，可以说西安餐桌上每10根油条中，有8根是邓城人炸的油条。”比赛间隙，邓城镇镇长代艳辉认真介绍。

经过2个多小时的激烈角逐，来自路口村的李富才和李四英最终夺得“炸油条大赛”冠军，各获得价值2000余元的智能电视机1台。“以前没有技术，我只能干体力活，后来在镇政府的帮助下，我学会了炸油条技



“炸油条大赛”现场。

术，盖了房、买了车，生活一年比一年好起来。”李富才满心欢喜地说道。

“俗话说，国以民为本，民以食为天。下一步，我们将继续采取举办炸油条大赛、油条加工培训班，成立协会等措施，把小油条‘炸’成一方产业，建成一个品

牌，进一步增加群众收入，促进地方经济社会发展。”邓城镇党委书记陈书超充满自信地说。

春节过后，邓城镇这支“油条大军”将再次踏上寻梦征程，远赴全国各地，靠自己勤劳的双手，点燃心中的致富梦、小康梦。③⑤