

郑事

兄妹俩千里飞奔成都寻亲，失望而归
“像彭于晏的流浪汉不是我哥”

**96678**
郑州晚报热线群:27255753
www.izzwb.com
上新浪打开郑州晚报官方微博

打电话有稿费

3年多前，常年在浙江打工的乔火强与家人失散。为了找他，小妹乔星星及她的大哥、三哥和年迈的父母没少折腾。在网上了解到乞丐版“彭于晏”后，昨日早晨她和三哥飞往成都进行求证。

郑州晚报记者 石闯/文
华西都市报记者 周家夷/图



郑州女孩去成都找哥哥



失踪3年的乔火强

孤僻小伙与商丘家人失散3年多

“春节正是全家团聚的时候，唯独少了二哥，心里很不是滋味。”2月14日中午，郑州一家网络公司的23岁女职员乔星星话语间满是遗憾。

她来自商丘市民权县王庄寨乡乔集村，兄妹4人，上面有大哥乔杰、二哥乔火强、三哥乔火勇。

乔星星说，由于家里条件不好，二哥

初中毕业后就不上学了，随后在同乡介绍下去了浙江宁波打工，一去就是十年。

乔杰说，弟弟性格内向，不善言谈，与家人也很少交流。“我们给他联系不是关机就是停机，或者换了号码，但好赖还有消息，每年春节也总会回来和家人团聚。但从2011年冬就再没和家里联系过，彻底失联了。”

网曝像彭于晏的流浪汉给全家带来希望

就在一家寻人陷入困境时，网上爆出的乞丐版“彭于晏”让他们眼前一亮。

2月7日下午，成都网友@WViewLynn发微博称，“春熙路惊现乞丐版‘彭于晏’”，配图显示一年轻男子躺在街边睡觉，长相酷似台湾演员彭

于晏。

13日下午，在新乡上班的乔杰从网上看到这条新闻后，认为那名乞丐像极了失散3年多的二弟，随即告知了家人。父母得到消息后在电话中激动得哭了出来，“不管是不是，总算有点希望。”

执着兄妹奔赴成都沿街求证

昨日早晨，乔星星与三哥乔火勇乘飞机从郑州来到四川成都。当地热心市民闻讯，也积极帮助他们寻找这名流浪汉。

乔星星介绍，到达成都后，兄妹俩去了九龙商场、磨子桥、科华北路、四川科技馆，但都没找到人。“不找到人就不回去。”乔星星坚决地说。

下午5点多，一位热心市民来电称找到了流浪汉。乔氏兄妹兴冲冲地赶

去辨认，但遗憾的是，这名乞丐并不是乔火强。

“二哥，你在哪儿？春节了，爹娘做梦都想见到你，快回家吧！”乔星星说，公司同事发来短信告诉她，去年1月份有名为乔火强的人曾在杭州某企业工作，身份证也在当地派出所登记备案。“现在至少证明我哥还活着，我们这就回家，春节后再去寻找。”

谁见到这位老人
请赶紧联系他的家人
都盼着他回家过个团圆年



市民李女士的父亲名叫李进中，今年65岁，去年底因一氧化碳中毒留下后遗症，记性不太好，需要去医院接受高压氧治疗。

2月9日13点左右，李进中独自出门去了153医院，李女士和母亲十几分钟后出来，在东风路与南阳路口就不见了父亲的身影。

李女士说，医院并没查询到父亲登记。有人称在北环路与长兴路口附近见到过老人，后来坐上了210路到了中原西路终点站，公交司机问他去哪儿，他说去交通路世纪联华，司机就把他拉到伏牛路与伊河路口，方便他转车，此后便没了音讯。

李女士说，父亲身高1.7米左右，体型偏瘦，短发，走失时上身穿有帽子的灰色棉袄，下身穿黑色裤子，脚上是一双黄色登山旅游鞋，右手腕戴着153医院的手牌，上面有姓名及电话。

“我们发动了很多亲友在找，盼着父亲能回家过个团圆年。谁要是见到他，请赶紧打手机13703986592、13703958108和我们联系，我们一定会重谢。”李女士说。

郑州晚报记者 潘登 文/图

过年了，面点大师教你做不一样的饺子



羊年春节将至，各大饭店年夜饭预定场场爆满。在外吃年夜饭虽不再“繁琐”，却少了“年”和“家”的味道。人们感叹年味越来越淡时，社会各界开始呼吁：回归传统，吃家人亲手做的年夜饭。

今天，郑州晚报记者邀来被中国饭店协会授予“中国烹饪大师”、郑州商业技师学院的面点大师刘新生，教你做传统年夜饭上的主打——饺子。四喜蒸饺、冠顶饺子、三阳开泰饺子……听着这些喜庆的菜名，您是不是跃跃欲试？如果您觉得大师面熟那就对了，他是《香香美食》的长期特邀嘉宾。

郑州晚报记者 詹莉莉 文/图

大厨窍门

面粉中加鸡蛋饺子皮更筋道

- 1.调馅时加入适量的水，肉馅会更鲜嫩多汁，加水时要分次慢慢加入，且每次不能加太多，一边加一边搅拌。
- 2.面粉中加入鸡蛋可使饺子皮吃起来更筋道。
- 3.和面时冷热水的比例约为1：9，即1份冷水9份热水。
- 4.做装饰用的四喜用料可换成自己喜欢的食材，如鸡蛋、火腿肠、香菇等。

菜式典故：春节是中华民族最重要的节日。为了庆贺五谷丰登、家人团圆，大年三十晚的团圆饭，少不了饺子这道菜。饺子是一道汉族传统名点，寓意人旺家兴、丰收在望，有一句民谣叫“大寒小寒，吃饺子过年”。



四喜蒸饺

食材用料：

面粉 500 克 开水 225~500 克 猪脯肉 500 克 大葱 30 克 姜末 5 克 鸡蛋白 50 克 鸡蛋黄 50 克 盐 5 克 生抽 15 克 老抽 10 克 白胡椒 3 克 十三香 5 克 火腿末 100 克

做法：

- 1.将开水、面粉搅拌至形成面团，经过晾凉，面团揉至面坯光滑，稍静置待用。
- 2.猪肉绞碎，加盐、调味品等搅拌均匀，最后加葱花拌匀即成馅心。
- 3.面团搓条下剂，擀成圆皮，包入肉馅成型，在4个口处分别填入鸡蛋白末、鸡蛋黄末、葱花、火腿末。
- 4.用旺火蒸10~15分钟即可。

状元饺

食材用料：

面粉 300 克 高粱面 100 克 猪肉 250 克 水发干贝 250 克 水发木耳 50 克 水发海米 25 克 青蒜 5 克 水发海参 50 克 大葱 15 克 姜 5 克 酱油适量 芝麻油适量 精盐适量

做法：

- 1.将面粉放入盆内，加入高粱面，加水及食盐(1克)调成面团，揉好，搓成长条后，揪成面剂，擀成薄饺子皮。
- 2.将猪肉剁成末，葱、姜切细末，海参切小丁，海米、干贝剁碎，木耳切碎片，拌一起，加精盐、酱油、芝麻油拌匀成馅。
- 3.包在饺子皮内，将口捏紧。每包完一个用拇指和食指搓出花边，再用筷子在饺子中间压一凹印，使成元宝形，即成生坯。
- 4.用旺火蒸10~15分钟即可。



冠顶饺子

食材用料：

面粉 500 克 胡萝卜汁适量 开水 225~500 克 猪脯肉 500 克 马蹄碎 250 克 大葱 30 克 盐 5 克 生抽 15 克 老抽 10 克 白胡椒 3 克 姜末 5 克 十三香 5 克

做法：

- 1.将开水、面粉搅拌至形成面团，经过晾凉，分出100克面加入胡萝卜汁调成面团，面团揉至面坯光滑，稍静置待用。
- 2.猪肉绞碎，加盐、调味品等搅拌均匀，最后加葱花拌匀即成馅心。
- 3.面团搓条下剂，擀成圆皮，再将红面下剂擀成圆皮，将白面皮折成三角形后反过来，再把红面皮放在上面，包馅，对角捏紧再用拇指和食指搓出花边，再把下边的面对折翻上来，成生坯。
- 4.用旺火蒸10~15分钟即可。

三眼饺子
(又名三阳开泰饺)

食材用料：

面粉 500 克 开水 225~500 克 猪脯肉 500 克 青红椒末各 50 克 木耳末 50 克 盐 5 克 生抽 15 克 老抽 10 克 白胡椒 3 克 姜末 5 克 十三香 5 克

做法：

- 1.将开水、面粉搅拌至形成面团，经过晾凉，面团揉至面坯光滑，稍静置待用。
- 2.猪肉绞碎，加盐、调味品等搅拌均匀，最后加葱花拌匀即成馅心。
- 3.面团搓条下剂，擀成圆皮，包入肉馅，平均分成3份，在上面捏出3个孔，填入青红椒末和木耳末，即成生坯。
- 4.用旺火蒸10~15分钟即可。

