

# 那一碗让人欲罢不能的胡辣汤

## 大咖秀

### SHOW

不同地域的人相遇时,家乡美食常常是一个不错的话题。说起各地美食,人们如数家珍:陕西凉皮、兰州拉面、湖北热干面、山西刀削面、四川火锅……作为河南人则可以自豪地说:“俺那儿的胡辣汤、烩面可好吃啦。”河南人爱那一碗跟自己一样实在的胡辣汤。今天咱们就说说那碗让许多人欲罢不能的胡辣汤。  
 郑报全媒体记者 唐善普 文/图

### 令人沉迷的胡辣汤

在郑州,早晨随意沿着一条街道走,不需多时就能遇到个胡辣汤摊子,香味从里面飘散出来,闻一下就让人有立马想进去喝一碗的冲动。  
 点一碗热腾腾的胡辣汤,或加一点豆腐脑两掺儿,里面有羊肉、面筋、木耳、黄花菜……搭配最常见的油条、油馍头、水煎包、油饼、糖糕、鸡蛋饼、牛肉馅饼……辛辣味儿能提神醒脑、暖身子,吃完让人有种满足感,然后精神抖擞地上学或上班。

中原知名小吃胡辣汤之所以令人沉迷,当然有它神奇的地方。胡辣汤源于明嘉靖年间,严嵩得到一服祝寿延年的调味药献给皇帝,以烧汤饮之。该汤美味无穷,命名为“御汤”。明朝亡后,御厨赵纪携带此药至河南逍遥(今西华县逍遥镇),将此方传到了该地,改名为“胡辣汤”。

胡辣汤的特点是辣、香料足、浓稠、料足。4种特点形成了胡辣汤的辛辣个性,很多人第一次吃多少会有点儿不适应。但慢慢地品,就能感受到其中浓郁的香味、醇厚的口感以及辛辣的热情,进而爱上胡辣汤。

### 麻、辣、鲜香的方中山胡辣汤

在郑州,提起胡辣汤,人们就会想到以醇香可口独特风味赢得口碑的“方中山胡辣汤”。其创始人方中山自幼随爷爷学习胡辣汤熬制技术,并在祖传秘方基础上加以改进,形成了独具特色的麻、辣、鲜香口味,回味无穷。

1991年方中山和妻子姚提仙在郑州开设了第一家“方中山胡辣汤”店。

1997年,方中山在郑州顺河路开设了“方中山胡辣汤”旗舰店。目前,“方中山胡辣汤”拥有200多家加盟店,遍及省内外。

随后成立了郑州方中山食品有限公司,成为一家集餐饮连锁经营、方便型胡辣汤生产、销售为一体的综合性食品企业。

多年来,方中山胡辣汤总店被评为“河南风味名店”。“方中山胡辣汤”先后获得“河南风味名吃”“深受消费者喜爱的知名品牌”、河南省著名商标、“中华名小吃”等荣誉。而在方中山胡辣汤创始人方中山先生看来:市民每天排队购买麻、辣、鲜香的“方中山胡辣汤”,已成为郑州顺河路一道亮丽的风景线。

### 看了就想吃的方永结胡辣汤

“根深蒂固的饮食喜好,让漂泊的人有了容身的地方,一次又一次,胡辣汤的味道温暖了游子的心。”胡辣汤因悠久的历史、独特的味道及深厚的河南人情怀登上《舌尖上的中国》,让全国人民认识了这道美食。

“舌尖”上的美味方永结胡辣汤是在其品牌创始人杨真的带领下创建的。

“方永结胡辣汤是用羊骨纯化水和辅料熬制数小时而成,用羊骨汤和秘制胡辣汤料包精心熬制,汤出锅后色、香、

味俱全,让人看了就想吃上一碗。”据工作人员介绍,他们在潜心研制与现代科技相结合的基础上,研发出方便型胡辣汤系列产品,口味醇正、味道鲜美,深受人们的喜爱。

方永结胡辣汤传承百年味道,原汁原味,兼具营养与美味,老少皆宜,成为许多人早餐的选择。这也让方永结胡辣汤赢得了“河南风味名吃”“深受消费者喜爱的知名品牌”等多项荣誉。



方中山胡辣汤创始人 方中山



方永结胡辣汤品牌创始人 杨真

## 大秦地

### 西北菜

吃地道西北菜 就到大秦地

#### 三大招牌菜



1 西北红柳羊肉串



2 香酥葫芦鸡



3 酥皮肉夹馍

#### 八大特色菜



1 臊子烧海参



2 岐山臊子枝面烧鲤鱼



3 手抓羊肉



4 兰州黄焖牛肉



5 什锦暖锅



6 石锅焗粉条



7 葱烧秦岭猴头



8 油泼biang biang面

400-071-5666

## “燕麦奶香凤梨” 让生活溢满甜甜滋味

栏目主持:李珂 15617418509



地道豫菜

4月的凤梨,透着果皮都能闻见果肉内芯的清香,难怪老人们常说:应季应时,顺应自然规律的总出不了错。

当季的凤梨足够新鲜足够甜,不觉让人想到了阿庄地道豫菜“燕麦奶香凤梨”。

阿庄地道豫菜“燕麦奶香凤梨”以鲜嫩多汁的凤梨为主食材,巧借中式烹饪技法,酥脆爽口夹杂着果香味,锁住香甜的同时也不容忽略这过瘾的口感。

咬上一口,清润丰盈的汁水在口腔迸裂开来,顿感生活如此美好,口口满足,越嚼越甜。

居家的我们习惯于削皮后直接吃,一口下去全是汁,嫩甜嫩甜的。而阿庄选了不一样的做法,就是为了让凤梨的好吃再特别一点,留有凤梨特有的淡淡果酸的同时,裹上脆皮粉炸出了酥脆的口感,好看、好吃、好操作。

挑选凤梨时,颜色越黄越鲜艳,成熟度越高,甜度自然也越高,汁水也就越多。

阿庄精选品质颇好的新鲜凤梨,削

皮处理,快速切片,嗅着特别好闻的凤梨香,心情也甜了起来。新鲜凤梨片好之后,均匀裹上脆皮粉,过油炸至金黄,这期间焦香味儿四溢,周围的喧嚣也尽数弱化,霎时间,由于春意渐深而引发的春躁烦扰的身心也渐渐平和。

油炸过后的凤梨锁住了香甜的汁水,也锁住了浓郁的果香味。酥脆的表皮之下,每寸果肉都是甜的、嫩的,一口下去,果肉似是被热气蒸腾出了另一重鲜嫩,水分甜度都特别足,最后撒上燕麦片,覆盖了一层奶香味,好吃到令人疯狂点赞。

当下时节,酸甜适口的菜总能吸引人的胃口,阿庄的这道“燕麦奶香凤梨”,让这个春天溢满甜甜的滋味,持久够甜、持久够味。

郑报全媒体记者 唐善普 文/图