

# 滋味鲜美 豆腐汤

□记者 王妍 文/图



豆腐汤

长居洛阳，喝汤早成了我生活中不可缺少的一部分，牛羊肉汤、不翻汤、杂肝儿汤统统来者不拒，唯对豆腐汤不“感冒”。

一日到西工区史家屯附近办事，得知我未吃早饭，朋友指着史家屯社区委员会对面一家汤馆说，走，喝汤去！我连连摇头。

朋友仍不作罢，拍着胸脯作保：“这家可是我喝过的豆腐汤里最好喝的，肯定不让你失望！”这么大气？我决定试试。

## 汤馆里座无虚席

未进汤馆，我先被门口的场面逗乐了，这不是传说中洛阳人喝汤的“标准动作”吗：有人以矮凳作椅，高凳作桌，自顾自吃着；有人蹲在道牙上，一手端碗一手执筷；还有人吃到性起，掀起汗衫前襟抹一把脸上的汗，继续埋头于硕大的碗中……走进店里，八九张长桌座无虚席，食客端着碗拿着饼眼巴巴地等位置。

这家汤馆的豆腐汤3.5元起价，按豆腐多少还可要4元和5元的，饼钱另算。我们要了两碗，我找座位，朋友取汤，不一会儿，两碗汤被端上桌来。

只见热气腾腾的汤



王爱玲调制的凉菜

□记者 闫卫利 文/图

凉菜怎么做才好吃？家住涧西区建设路的王爱玲女士是专门培养小吃店老板的师傅，今天就请她给大家说说调制凉菜的厨中秘诀。

## 焯菜加油盐 保色又保鲜

饭店里的凉菜鲜嫩诱人，可我们自己调制的凉菜，刚出锅时还是“清水出芙蓉”，过不了多久颜色就会发黄发暗，让人看着就没有食欲。

里，白嫩嫩的鲜豆腐浮沉沉，油炸的豆腐条色泽金黄，加上碧绿的葱花、鲜红的辣椒油，看起来让人胃口大开。筷子一挑，葱油和辣椒油散开，几缕晶莹剔透的粉条随着筷子在汤中浮动，我溜着碗边抿了一小口，顿觉意外。

和一般豆腐汤的寡淡不同，这汤味口感醇厚、层次丰富，细细品味，似有肉汤的味道。更妙的是汤中片片白豆腐，入口鲜香多汁，完全没有豆腥气。

这家汤馆佐汤有烧饼和饼丝两种，我们各要了一份，入汤后饼丝筋道、烧饼松软。大快朵颐后，我和朋友打赌：“这汤一定是用高汤做的，否则怎么会这么好喝？”等客人少了些，我们向店主肖老板求证。

## 汤馆也放“寒暑假”

肖老板约50岁上下，摇着芭蕉扇，颇有心宽体胖之态。据说肖老板立下店规：每天只做6小时生意，早上5点半卖第一碗汤，哪怕生意再好，上午11点半也准时收工。每逢三伏、三九时节，店里便会关门谢客，不再营业。这样按

时放“寒暑假”的饭店，我们还是第一次听说，肖老板说：“店里都是自家人，不想让家人太辛苦，谁还能把钱挣完了？”

## 老板亲自传秘诀

肖老板说，好汤之所以‘抓口’（即口感好），主要在于独家秘方，别看这一碗清汤，里面有5种主料和13味辅料，熬上一整晚才能出味儿。汤锅里还放了牛腱骨，虽算不上高汤，但可提鲜。此外，肖家用的豆腐也是特别制作的，豆腐含水量少，放一天也不会渗水。

肖老板为大家介绍了家常豆腐汤的制作方法：

烧一锅开水，凭个人爱好选择是否加骨头，生姜切片，将花椒、八角、草果等调料一起下锅，沸腾后加入白豆腐炖煮。盛汤前，碗里放入炸豆腐丝、泡发过的粉条、葱花，作料有盐、味精、姜汁、胡椒粉、辣椒油等。

美食征集热线：  
15137956968



## 调制凉菜的厨中秘诀 油盐入水 焯菜不变色

王爱玲说，在调制凉菜时，大部分菜要先焯一下。焯菜时，要在开水里加少许盐和食用油，然后再倒入菜，这样焯过的菜才能保色又保鲜。

## 芝麻试油温 辣椒油最香

调凉菜，最上味的调料是辣椒油。王爱玲说，餐馆里的辣椒油之所以香而不辣，是因为他们选取的是正宗的陕西辣椒，并且辣椒里面配有十几种调料。家庭用辣椒油可以简单地加入几种调料，香味就出来了，比如葱、姜、花椒、八角、肉蔻等，加入少量白糖还可起到上色的作用。

辣椒油能不能炸出香味，关键在油温。王爱玲说，业内人士炸辣椒油通常靠芝麻来检验油温。锅内放入油，将其加热片刻，然后丢入适量的

芝麻，如果芝麻沉入锅底，说明油太凉；如果芝麻一入锅就噼里啪啦响，说明油太热；芝麻丢入锅内缓缓地漂起来，这时的油温刚刚好，把油泼入辣椒和配好的调料中，炸出的辣椒油香而不辣。

## 蒜泥加花生 蒜味一扫光

不论什么口味的凉拌菜，大都会用到三种调料：醋、酱油和香油。它们的最佳比例是多少呢？王爱玲说出了一串简单好记的数字：3:2:1，也就是3份醋、2份酱油、1份香油，其他调料按菜的量和自己的口味加入即可。

调制凉菜，蒜泥不可少。王爱玲教给大家一个小窍门，在捣蒜泥时，在蒜里加入几粒花生一同捣碎，可清除蒜味。

## 吃货来报到 免费尝美食

1.必须是吃货一族。

2.将你眼中的美食以“文字+图片”的形式发送给我们，文体不限，记得一定要写上店址和人均消费金额，我们将择优发表在《洛阳晚报》官方微博上，并刊登在《洛阳晚报》每周五的《寻味》版上。

3.所发微博被选用者均可获得礼品一份，凭手机短信领取。礼品是由河洛寻味饭店提供的免费菜一份，本期的免费菜是东坡肉。

参与方式：

1.发送电子邮件到 chihuojiad-ao@163.com。

2.登录新浪微博@洛阳晚报，微博前加上#吃货驾到#。

## 东坡肉



#吃货驾到# 前一段时间，我给“吃货驾到”栏目提供的稿件被刊登在《洛阳晚报》上，获得的奖品是河洛寻味饭店免费提供的一道特色菜——东坡肉。抱着试一试的态度，我和友人去品尝了一下。东坡肉肥而不腻，绝对是一道下饭的好菜，我们又要了一份牡丹燕菜，两个大男人放开吃都没有吃完，人均消费才20元。

via@aaa

## 鲜汤馄饨



#吃货驾到# “吃货”总是善于发现美食。在金谷园路和纱厂东路交叉口向东100米有一家馄饨店。这家的馄饨皮儿薄、馅儿多、汤鲜，人均花费7元，吃起来很过瘾。

via@小豆叮大馄饨3315996272  
(刘婷 整理)

