黄家牛肉汤：汤香味浓引客来 诚信经营赢口碑

弘扬汤文化 品味洛阳城

黄家牛肉汤

黄跃武（中）及其家人

□记者 金曦 文/图

在洛龙区安乐窝和大杨树附近，“黄家牛肉汤”颇有名气，无论是黄家老四黄跃武开的黄记南街小碗牛肉汤馆，还是黄家老五黄跃武开的黄老五牛肉杂肝汤馆，每天清早一开门，取汤处前都会排起长龙，店里热热闹闹。

从最初一间不到60平方米的小汤馆，到如今在省内外拥有60多家加盟店的餐饮公司，“黄家牛肉汤”究竟有何独特之处？

发展 历经三代人传承

“黄家牛肉汤”的由来，得从黄家父辈说起。“父亲年轻时在老城一家牛肉汤馆帮忙，相处久了，店主觉得他忠厚可靠，就把熬汤的技艺传给了他。”黄跃武说，最初传承熬汤技艺、经营汤馆的是他的三哥黄永贤，在三哥的带领下，黄家兄弟陆续开始经营自己的汤馆，并将“黄家牛肉汤”发扬光大。

早年间黄跃武在周公庙摆夜市，卖过烫面角、馄饨、米线等，20世纪90年代开始在洛浦路开店，经营牛肉汤馆。1999年，他将牛肉汤馆开到临近邵雍故居的安乐窝，从一间不到60平方米的小汤馆做起，2014年3月注册成立了洛阳耀武餐饮服务有限公司。2015年9月，黄记南街小碗牛肉汤新店在滨河南路与龙门大道交叉口西南角开业迎客。

老五黄永轩是从2005年开始接触黄家汤馆生意的，在安石路与龙门大道交叉口东北角开了黄老五牛肉杂肝汤馆。

几十年来，恪守父辈“认认真真做生意，踏踏实实熬好汤”的家训，黄家五兄弟在传承熬汤技艺的同时，还结合洛阳人的饮食习惯不断改进。渐渐地，“黄家牛肉汤”在他们兄弟五人手中越做越大。

奥妙 精选好食材，严把熬汤关

喝汤，是洛阳人代代传承的饮食习惯。“好的牛肉、牛骨是熬好汤的重要原料，牛肉太嫩、太老都不合适。我们专门选用新鲜优质的中原黄牛，中原黄牛体质健壮、肌肉发达，肉质紧实细腻、肉味浓而不腥膻。牛骨均选用中原黄牛的牛棒骨，熬汤前，提前两天把牛骨用清水浸泡，出汤前一天下午把肉和骨下锅，经过10多个小时熬制，第二天一大早，汤客们就能喝到鲜香浓郁的牛肉汤了。”黄跃武自豪地说。

除了肉和骨有讲究，“黄家牛肉汤”所用的辅料也有讲究。“配料由30余种中草药调配而成，根据季节变化，搭配比例也会进行微调。”黄永轩说，用心挑选优质食材，严格把关熬汤过程，才能把汤的浓香和肉的鲜香充分融合，再加上独特的配料，使“黄家牛肉汤”形成了独具特色的口味和风格，“俘获”了众多顾客的胃和心。

心得 不忘初心，诚信经营

几十年来，黄家人对“黄家牛肉汤”这一品牌的用心经营，赢得了广泛赞誉和认可。

“黄家牛肉汤”先后荣获了“洛阳市早餐师范工程早餐示范店”“中华特色名吃”“河南省特色名吃”“2015洛阳最具人气放心小吃”“2016年度洛阳市文明诚信商户”等荣誉。2014年3月，中央电视台《舌尖上的中国》栏目组在洛阳取材，也到店里对黄家牛肉汤进行了录制。

黄跃武说，如今，“黄家牛肉汤”的加盟店已突破60家，遍布省内外。

与此同时，黄家人不忘初心，秉持“舍得”精神，多年来一直热心公益、回报社会。每年重阳节，“黄家牛肉汤”都会推出“70岁及以上老人进店免费喝汤”这一暖心活动；每年“六一”，他们还会购买礼物前往市儿童福利院送温暖；老家在新安县五头镇马头村的黄家人，还积极带动生活困难的乡亲学熬汤、开汤馆，走上致富道路……

“好人！好汤！”这是汤客们对“黄家牛肉汤”的一致赞誉。

黄永轩介绍自家汤馆

幸福的味道

有一种情怀叫毛氏红烧肉

□记者 王若馨 文/图

分享者：陈宇飞 洛龙区

在我的印象里，我妈做的毛氏红烧肉是一道充满仪式感的菜，这道菜太重要，重要到它只会出现在逢年过节的餐桌上或者小时候期末考试我考进班级前三名的日子里，长大后，即便我走遍千山万水，尝过各类美食，也没有任何一种味道能与它媲美，我媳妇说，这叫情怀。

前些年我工作特别忙，常年出差，有时在国外一呆就是三四个月，在家吃饭的次数屈指可数。在外面吃饭次数多了，有时候就想喝一碗家里的粥，再来两块红烧肉。因为东奔西跑，终身大事也一直没时间考虑，直到前两年遇到我现在的媳妇。后来，我放弃了可以更快升职但需要继续长期出差的机会，希望有更多时间陪在家人身边。闲下来后，我开始跟我妈学做饭，在我看来，“家庭煮夫”这个词挺幸福的。

记得我和我媳妇刚谈恋爱时，她说她不爱吃肉，怕长胖，我想也是，女孩子都爱美。第一次带她来我家见我父母之前，我还专门跟我妈说，要不就别做红烧肉了，人家可能不爱吃，谁知道，那一餐我媳妇不仅吃了红烧肉，还差不多一个人“干”掉了一盆，不是说不爱吃肉吗，女人的心思真是难懂。

从那之后，她时不时跟我妈撒娇，让我妈做红烧肉，我妈每次都痛快应允。现在，我也学会了这道菜，可以做给妈妈和媳妇吃了。

图1

图2

毛氏红烧肉制作方法：

1. 把五花肉切成3厘米见方的块。（如图1）
2. 切好的肉凉水下锅，水开后煮3至5分钟捞出。
3. 拿出一块冰镇过的老豆腐，切成大块，下油锅炸至金黄备用。
4. 把葱段、姜片铺在砂锅（建议用砂锅，慢炖更入味）底层，将捞出后的红烧肉放在辅料之上，放入生抽、老抽、冰糖适量。（如图2）
5. 把炸好的豆腐放在红烧肉上面。
6. 倒入基本没过食材的料酒，不要加水，小火慢炖40分钟。
7. 出锅前大火收汁，汤汁将收净时撒入少许盐及豆豉辣椒酱，翻炒均匀即可出锅。

绘制 茜文

毛氏红烧肉