

金国民胡辣汤：

最难忘家乡味 货真价实传百年

□记者 徐启峰 文/图

核心提示

2022年2月6日，位于中心城区文昌大道西段的金国民胡辣汤年后第一天开业。

6时许，食客陆续到来，打汤的队伍几乎排到文昌大道上。店内几无立足之地，每张桌子都坐满了人，等不到座位的食客，干脆站着就餐。店内20多名员工马力全开制作餐点，还是供应不求，茶叶蛋卖光，包子卖光，水煎包、烧饼、油条陆续卖光……还好，后方煮好的胡辣汤源源不断运来，延续着食客对这一餐的期盼。



熬制牛骨高汤

货真价实 以质换量

年后第一锅胡辣汤

凌晨3时许，寒风凛冽，家住河西的王威起床，他要在凌晨4时赶到金国民胡辣汤的生产车间煮汤。年后第一天营业，第一锅汤5点就要煮出来。

切菜、调芡、备料，王威有条不紊地开始一天的工作。他曾经开过饭店，做过大厨，但是生意不景气。后来，他到金国民胡辣汤学习煮汤，已经工作五六年。

汤房内三口大锅水汽氤氲，一口锅内煮的是牛骨，已经提前煮了十几个小时，汤色清亮，另外两口锅用来煮胡辣汤。取清亮的牛骨高汤入锅，添加适量的清水煮沸，先后倒入牛肉末、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。“芡入锅要慢，搅拌要匀速，火候要掌握好，不然会形成疙瘩，汤色浑浊。”多年掌锅，王威对煮出一锅好汤了然于胸。

10多分钟煮出一锅汤，一锅能盛1000多碗。早上5时，运汤车赶到车间，装汤入桶，运往五一路、文昌大道的两家店内。平日两家店能卖三四千碗汤，春节后第一天营业，食客多，需求量大。这天上午，王威不时接到两家店催汤的电话。“店里的生意一定很好。”虽然比平时劳累很多，但王威内心很满足，一直到12时30分，牛骨高汤用完，他才停下煮汤，一天的工作结束了。

这样一碗汤，究竟有什么魔力，让食客心心念念？

金国民的回答是：“货真价实。”

金国民胡辣汤，如今也不过6元一碗。胡辣汤入行的门槛不高，但是用低廉的价格做出风行一地的的美味，并不容易。

一碗好汤，必须要用新鲜的牛骨高汤打底。每天，金国民胡辣汤的工作人员都会采购100多斤新鲜牛骨，煮上十几个小时，为第二天制汤备用。牛骨高汤用尽，这一天的生意也就结束了，不论后面的食客还有多少。

食材务精。牛肉必须是新鲜的本地牛肉，黄花菜、粉条、淀粉、面筋等配料也都有严格要求。金国民如今已不亲自煮汤，他只负责食材的把关。当今的胡辣汤市场，良莠不齐，有一部分店为节省成本，用食用滑石粉代替淀粉，用鸭肉代替牛肉，业内潜规则禁而不止。更有甚者，受利益驱使，个别从业者会在配料内加入违禁食材以提升口味，令人不齿。而金国民胡辣汤成本虽然高了些，但是以质换量，开一店火一店，老饕们的舌头是最好的宣传。

独门秘制的香料。香料是划

分胡辣汤风格、流派的重要依据，金记胡辣汤料有300多年的历史，如今分店众多，其配制方法早已不是秘密。金国民对祖传工艺进行了很大创新，更适合当代人的口味，这是其汤长盛不衰的秘诀之一。金国民介绍，金家香料只用胡椒，不用辣椒，胡椒辣在喉咙而不刺激，辣椒则是辣在嘴皮，并非人人皆宜；煮汤40多年，其盐味逐年偏淡；夏季煮汤，压腥的香料适当增加……这都是多年实践得出来的经验，与时俱进，让金国民胡辣汤始终站在行业的最前沿。

谈及当今“金记胡辣汤”滥觞，金国民颇为无奈，虽然他是“金记”商标的创始者，但是绝大多数金记胡辣汤加盟店并未得到他的授权，一些店粗制滥造，影响了“金记”的声誉，他所能做的，就是把“金国民”这一枝做大做强，扛起“金记”的大旗。

在他的努力下，金国民胡辣汤连年获得“优质胡辣汤”“优质风味小吃”“周口市非物质文化遗产”等荣誉称号，如今有望登上新一届“中华老字号”。不知不觉间，金国民胡辣汤已经成为周口的一张城市名片。

用心钻研 继承衣钵

这个春节，金国民过得轻松惬意。他年近古稀，身体依旧健壮。生意近几年交给儿子打理，他游于山水，四处垂钓，自在逍遥。

20世纪70年代，市场经济的大门将启未启，周口街头巷尾，陆续出现摆摊经营的小生意人。金国民与父亲一起，在当时的磨盘街支起炉子，卖起了胡辣汤。

水是从贾鲁河挑来的，澄一澄就能用。一口锅煮高汤，一口锅煮胡辣汤。煮好的熟羊肉，切成肉丁，加上各种配菜，还有传统了300多年的金家香料，一锅煮出，满街飘香，食客云集。

每天早晚两餐出摊，生意十分火爆。小城周口，夜来得特别早，但是老金家的胡辣汤摊点，总要干到很晚。两口煤火炉烧旺了金家的希望，也点亮了周口的夜生活，市井生活的烟火气，伴着改革开放的春风，悄然袭来。

金国民是长子，他对家传手艺很上心，用心钻研，亦有所创新，金记胡辣汤在他手里得到发扬光大。1983年，金国民接过父亲的衣钵，租了几间店面，做起了门头生意，注册了“金记胡辣汤”商标，自此，曾经的街边摊登堂入室，逐渐成为一座城市标志性的美食。

周口是胡辣汤之乡，距离市区不远的西华县，逍遥镇胡辣汤名闻华夏，已形成当地的一个支柱产业。但在周口市区，金记胡辣汤的名头丝毫不落下风，分店众多，“凡有饮水处，皆喝金记汤”。作为金记胡辣汤的第一传承人，金国民胡辣汤成为许多周口人的心头好。40多年来，门店迁了又迁，但一直是食客盈门。论知名度、营业额，市区内尚无别家汤店能与金国民胡辣汤一较高低。

一方水土养一方人

收银台被围得水泄不通，刘爱不停地派卡、充值。透过熙攘的人群，她常常会想起40多年前的自己。

她是金国民的爱人，65岁的年纪，本该颐养天年，却常常来饭店帮忙。40多年前，她与老金当街卖汤，老金煮汤，她收钱，夫妻档虽然辛苦，但日子充满了希望。

后来租了店面，生意不断扩大，从只卖汤到制作多种早点，她一直负责收银。一方收银台，寒暑迭易，不变的始终是熙熙攘攘的食客：有随店址迁移追随而来的

老街坊、有驱车几十公里品鉴的异乡客、有行囊未卸就跑来喝汤的归人……

这一切，让她很满足，感觉充满活力。

2月6日的早上，一位食客打了两茶瓶的胡辣汤，然后出发，前往异乡追梦。在那里，有该食客就地过年未及返乡的亲友，他们迫切等待着家乡的味道。

一方水土养一方人，你所眷恋的那一碗汤，其实早已满载故土的记忆。③7