

“油条村”人油条锅里“淘”真金

□晚报记者 马治卫 文/图

核心提示

商水县邓城镇每年有上万名农民外出炸油条，足迹遍布陕西、上海、新疆等地。一个油条锅，一年少的挣四五万元，多的一年能挣一二十万元。油条兴了一方经济，也富了一方百姓。而说起全镇最早从事炸油条的村庄，腊梅庄首当其冲。该村400多户人中300多户外出炸油条，年总收入至少1500万元，是远近闻名的“油条村”。日前，记者走进腊梅庄，亲身体验了“油条经济”给村民带来的可喜变化。

▶ 油条开启致富门

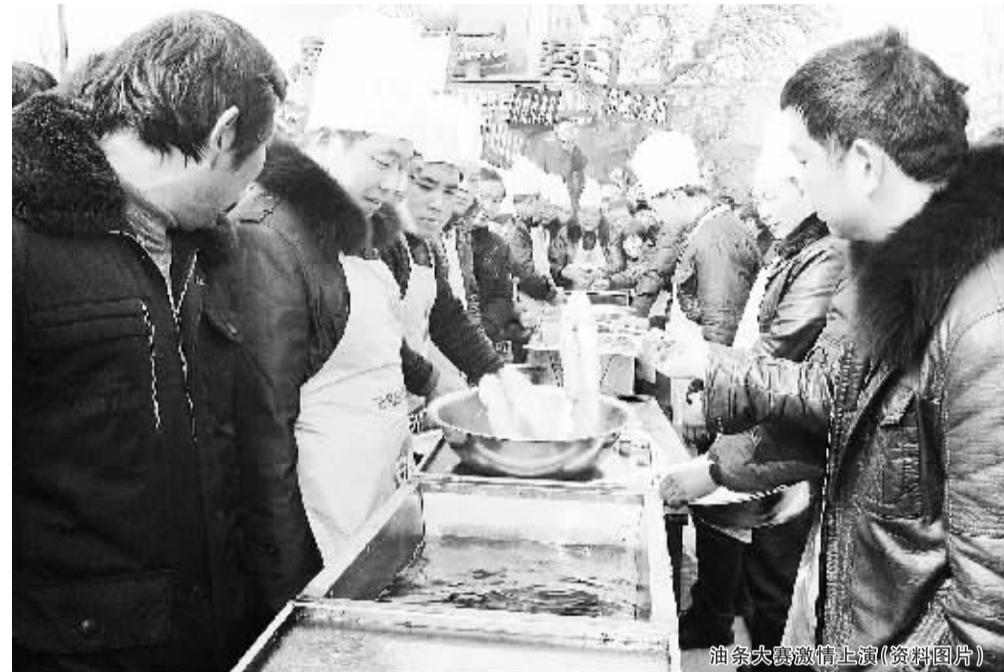
A

腊梅庄是谁最早开始炸油条的？张有志！年过七旬的张有志早年在当地粮管所当厨师，后来粮管所倒闭，张有志下岗。下岗后，多年吃“商品粮”的张有志为吃饭犯了难：农村人都有地能收点粮食，孩子老婆不愁饭吃，而我靠啥来养家？几经思量后，张有志决定利用自己掌握的炸油条技术外出挣点养家糊口钱。

30年前，对刚达到温饱水平的农村人来说，油条仍是种“奢侈品”。油条好炸，到哪去卖？想来想去，张有志把目光锁定了平顶山。为啥？因为张有志几经打听得知，平顶山有煤矿，人比较富，而且矿

上的职工早晚饭都有吃油条的习惯。于是，抱着试试看的态度，张有志携家带口来到了平顶山。

“走出去，是一片亮丽的天！”张有志在平顶山靠炸油条不但脱了贫，而且很快实现了致富梦。随着眼界的开阔，张有志接着去了郑州，后来辗转来到西安炸油条。不出几年，张有志在腊梅庄率先盖起了平房。看着昔日为生计犯愁的张有志靠炸油条实现了致富梦，腊梅庄人开始争相效仿，纷纷想方设法找门路学习炸油条技术。一时间，村民亲戚托亲戚，朋友带朋友，熟人找熟人，外出炸油条很快在腊梅庄兴起了。



油条大赛激情上演(资料图片)

▶ 油条锅里“淘”真金

B

今年46岁的村民张海江，就是腊梅庄“炸油条大军”的一位代表。当年，由于姊妹多、家里穷，张海江读到小学五年级便辍学回家。随后他磨过面、做过木料加工。看着村里人不少靠炸油条走上致富路，张海江便跟着亲戚在郑州学了两个月炸油条技术。“出师”后，他先后在河南平顶山、河北唐山等地单干，最后到了天津，如今他在天津已干了整整8年。

张海江说，炸油条要吃得起苦，每天凌晨1点就要起床，然后和面、热锅、熬油，等油条炸出来后，早上四五点钟就有民工来吃饭，到了六七点钟，学生、上班族陆续出来吃早饭，他的小吃摊点迎来食客吃饭的高峰。随后，他要一直忙到10点多。接着，要考虑到附近市场上买第二天用的材料。

“炸油条辛苦点在所难免，但看着家里的存款越来越多，生活过得越来越好，干着也是越来越有劲。”张海江讲，他刚到天津时，是骑自行车买油、面等材料，后来变成骑摩托车进货，如今他的小汽车已经买了4年多了。

当问起张海江的收入时，他显得有点保守。不过，张海江向记者透露：1990年，当时物价还比较低，

按农村的话说“钱还比较值钱”，那一年他挣了3.5万元。现在，他外出炸油条的收入很稳定，一年吃、花、用除外，能带回十来万元。

“能挣才敢花！”采访中，张海江这样形容自己的生活。张海江坦言，由于现在“不差钱”，工作之余要么买几个菜喝点酒，要么开着车逛逛周边的景区，或者是到商场、超市里转转，买点“心仪品”。“我只有小学文化，靠炸油条能有碗饭吃，不缺钱花，俺就知足了。”说起眼下的生活，张海江显得很幸福。

像张海江一样，腊梅庄村民在外炸油条的比比皆是。张福义在河北唐山、张丙开在上海、张言涛在西安……善于寻找商机的腊梅庄人，正在用自己特有的方式，从油条锅里“淘”出真金白银。

如今，靠炸油条起家的张有志，由于年岁已高赋闲在家，晚辈们子承父业，在他开创的道路上“阔步前行”：二儿子张建党由于技术好，炸油条一年挣十来万元钱；大儿子张中心从炸油条生意中觅到新的商机，在西安干起了粮油生意，专门给炸油条的送油送面，生意很是兴隆。

▶ “油条经济”的社会效应

“都说农村工作难干，可在俺村里当干部比较轻松，因为村民外出炸油条手里挣到了钱了，素质显得也高出不少。”采访中，腊梅庄党支部书记张伟如是说。

张伟介绍，起初他也外出炸油条，后来，群众选举他当村干部，他才从“油条摊子”上回到老家。“在邓城，俺村率先修上了柏油路。”张伟说，原来村里的路泥泞难行，2005年，村里提议集资修路，由于村民在外炸油条都挣到了钱，集资款很快就筹集出来了，就在当年，柏油路修成并投入使用。

更让张伟感到欣慰的是，目前村里正在建设的宋庙惠民新区。如今，虽然不少村庄都在提建新型农村社区，可由于农民资金短缺等方面的问题，迟迟难以落到实处。“我们在村里一号召，社区楼房地基还没垫好，房子就被村民订购一空。”张伟说，这

年，每年村里要添七八辆小轿车，有开“富腾”的，也有开“马六”的，这次村民购房的热情之高、速度之快让他也有点始料不及。

张伟感到满意的还远远不只这些。张伟说，村民外出炸油条挣到了钱，他们回到村里后，有时候组织唱唱戏，有时候组织放放烟花，有时候相约看看困难户……村民的文化生活丰富了，文化素质也提高不少。张伟说，看着眼前的变化，他对“物质文明决定精神文明”这句话有了更深层次的理解。

“如今不少人发愁工作难找，可俺这儿的年轻人，只要一下学，本事大的在外面发展，本事小的就出去炸油条，不存在工作难找的问题。”张伟说，在他们村找不到闲人，也不存在农民工就业难的问题。

▶ 用油条“对话”城市

走进邓城镇，记者才知道靠炸油条发家致富的，远不只腊梅庄一个，炸油条正成为该镇的一张新名片。这里的农民虽然仍很朴实，但他们早已不是过去那种“面朝黄土背朝天”传统思想观念的农民，他们靠学到的炸油条技术，不但在走南闯北中开阔了视野，还以独到的眼光在全国各地寻觅着新的商机，用油条与全国各地的城市“对话”。

今年32岁的陶明建，是邓城镇拐地村人，他在山东单县已干了六七年的炸油条生意。为啥要选择单县？陶明建说，单县位于苏鲁豫皖4省交汇之地，自古以来就是沟通中原和齐鲁的要道，交通优势明显，另外这里具有丰富的矿产资源。陶明建说，“交通发达，人流量大，当地群众富裕”也是他选择到单县发展的原因。

邓城镇屠家村的张华东，则把目光锁定在安徽阜阳。张华东说，阜阳是皖西北重要的门户，不但地理位置优越，而且是安徽省人口最多的城市。“有人

气，才会有生意。”讲起自己的“生意经”，张华东这样总结说。

邓城镇邓西村49岁的黄深义，有着20多年外出炸油条的经验。他炸油条去过新乡、郑州，也到过江苏、河北、上海，如今在西安发展。黄深义说，他炸油条靠技术和质量取胜。“生意好的时候，一年能挣四十五万元。”说起目前的收入，黄深义也很知足。

该镇副书记杨玉中介绍，邓城镇有30个村庄，几乎村村都有外出炸油条的，一个油条锅，一年少的挣四五万元，多的一年能带回一二十万元。由于炸油条具有投入小、机动性强的特点，所以邓城的油条锅不仅出现在附近省份，新疆、内蒙古等边远省份也有邓城人炸油条的身影。为让这些炸油条高手在一起切磋技艺，镇里成立了饮食服务业协会，并适时举办无铝健康油条大赛，以规范、引导炸油条行业健康发展。

▶ 油条虽小“学问大”

在邓城采访，记者还了解到一个与油条起源有关的故事。据说，油条是杭州人发明的。当年，岳飞父子被“莫须有”的罪名杀害后，临安军民无不义愤填膺。风波亭附近有两个卖早点的饮食摊贩，各自抓起面团，分别搓了形如秦桧和王氏的两个面人，绞在一起放入油锅里炸，并称之为“油炸桧”。故事的真实性虽然无法考证，但反映出人们“追求正义，惩治邪恶”的朴素愿望。

怎样才能做出松软、上等的油条？有着20多年炸油条经验的张海江告诉记者，要想做出好油条，面团要尽量和得软一些，如果面团和得太硬，炸出的油条就会太硬不好吃；同时面团要充分发酵，如果面团没发起来，就达不到应有的蓬松度；

发面之前将面团用油揉匀，再醒，如此几次，使面团呈柔软润滑的状态，做出的油条才好吃；另外，油温要达到一定的高度，下油条时才能迅速蓬发起来。通常油温要达到150℃，下油条时油条起小泡即可。

油条，作为人们喜欢的食品，怎样才能吃出健康？记者联系上了国家级面点师薛飞。薛飞介绍，千百年来，传统的油条配方里都要添加明矾和小苏打。而明矾含有大量的铝元素，沉积到人们的骨骼中，会使骨骼变得疏松；沉积在大脑中，可使脑组织发生器质性改变，出现记忆力衰退，甚至痴呆。吃油条要想吃出健康，就要用酵母代替明矾和小苏打。



油条大赛上的女选手(资料图片)