

小小胡辣汤 熬出大文章

——西华县举办第三届逍遥胡辣汤大赛

□晚报记者 张志新 文/图

10月29日上午，秋风送爽，艳阳高照，西华县第三届逍遥胡辣汤大赛在逍遥镇举行。

据了解，这是该县在2006年举办第二届逍遥胡辣汤大赛后，时隔11年再次举办逍遥胡辣汤大赛。

一方水土养育一方人。品质优良的小麦和香葱，全国闻名的槐山羊，再加上30多种天然香料和独特配方，造就了让西华人为之骄傲的胡辣汤。

大赛现场，该县40家本土品牌胡辣汤的经营者云集逍遥古镇。他们在这里相聚，其目的是把逍遥胡辣汤这个地方特色小吃传播得更广、更深、更远。

大赛分两轮进行。比赛开始后，各位胡辣汤大师拿出准备好的食材，熟练地把葱姜切段、勾芡食材，精准地把握火候，在经过煸炒、勾芡、加汤、搅拌等一系列复杂程序后，最终熬制出色泽光鲜、香气扑鼻，让人垂涎欲滴的胡辣汤。

现场观众可随意品尝自己中意的胡辣汤。来自山东泰安的杜文峰正好赶上这次胡辣汤大赛，他品尝了老杨家的胡辣汤后赞不绝口。“我以前在郑州喝过一次胡辣汤，觉得很好喝。我这次品尝了‘老杨家胡辣汤’，觉得‘老杨家胡辣汤’味道更鲜美，真是太好喝了。”杜文峰说。

经过激烈比拼，“高群生胡辣汤”等



香气扑鼻的胡辣汤出锅了

11家品牌胡辣汤获特等奖，“王家金汤胡辣汤”等10家品牌胡辣汤获一等奖。著名相声演员、大赛评委李金斗在参与评选后说：“我今天品尝的这些胡辣汤各有特色，但品尝后都让人回味无穷。”

如今，逍遥胡辣汤不仅成为当地人最受欢迎的美食，更成为拉动该县经济增长的重要产业。截至目前，该县近10万名胡辣汤经营者遍布大江南北、长城内外，更有16家胡辣汤料生产企业研发出胡辣汤方便调料、豆沫料、水冲胡辣汤、牛羊肉胡辣汤等8大类60多个品种，带动粉条加工、食醋酿造、食品包装以及槐山羊饲养、大葱和辣椒种植等相关产业，以及近20万人就业，每年增加该县农民收入40亿元以上。

据介绍，逍遥胡辣汤起源于宋朝，至今已有千年历史。2003年2月，由西华县人民政府主办、逍遥镇人民政府承办的首届逍遥胡辣汤美食节暨胡辣汤大赛在逍遥镇成功举办，并成立了逍遥胡辣汤协会。2006年4月23日，该县在逍遥镇举办第二届中国西华逍遥胡辣汤美食节，并举办了胡辣汤大赛。

2003年，逍遥胡辣汤被中国烹饪协会评为“中华名小吃”，2007年被河南省委宣传部、河南省文联命名为“河南老字号”，2010年被河南省文化厅批准为“非物质文化遗产”。

商水百名环卫工人 重阳节喜享爱心午餐



□晚报记者 马治卫 文/图

本报讯 10月28日是重阳节，商水县爱心人士王健邀请该县60岁以上的百名环卫工人共进午餐。

在王健的不努力下，今年3月2日，商水县县城爱心早餐工程如期启动。此后，该县的环卫工人每天都能吃到温暖的爱心早餐。在重阳节到来之际，王健邀请该县60

岁以上的百名环卫工人在其创办的谷雨餐厅门前共进午餐，以此向环卫工人表达敬意。

当日中午，周口晚报记者在现场看到，宴请环卫工人的桌子上摆满了美味佳肴。王健忙碌过后，与环卫工人一起共进午餐。王健一会儿为环卫工人盛汤，一会儿给环卫工人夹菜（如图），并与环卫工人谈笑风生。

本周秋高气爽 适合外出

周极端最低气温 6℃

□晚报记者 王凯

本报讯 上周，我市夜间气温较低，白天气温回升明显，中午甚至让人感觉有点热。本周，我市将继续维持着10℃左右的温差，但最低气温将降到6℃。据市气象台预计，本周我市基本无降水，周平均气温13.0~14.0℃，较历年同期平均值12.9℃偏高。

本周，我市天气以晴天为主，基本无降水，最高气温多在20℃左右。这样的天气比较适合外出，但由于温差较大，市民外出要注意适时增添衣物，以防止感冒。不过，秋高气爽的天气带来的并不都是好消息，没有降水的秋天会增加空气的干燥程度，让人们出现鼻燥、唇干、咽痛等症状。为此，市民不但要保证充足的饮水，还要保持室内的空气湿度。

具体预报如下：周一，晴天间多云，6~16℃；周二，晴天转多云，10~19℃；周三，多云间阴天，12~20℃；周四，晴天间多云，12~23℃；周五，多云间晴天，12~18℃；周六、周日，晴天间多云，10~20℃。

线索提供 任晓燕

