**一碗粄汤**

客家人的烹调手艺与众不同，从最平凡的一锅米饭，一碟咸菜,到变化万千的精致美食,都是客家人辛勤劳动,经验积累的结晶。然而,不管吃下了多少酒食菜肴,每个客家人都有自己最喜好的,最有滋味的那一口,吃上一口热气腾腾的粄汤,是丰顺人打开新一天的方式。

经营粄汤生意已经有,三十多年的蔡辉程看来,丰顺人的一天,也是在一碗粄汤中结束的,这是进入梦乡前最好的一道调味。

【粄汤店老板：蔡辉程】1980年父母在单位退休,我去顶职也是做饮食的,1983年单位解散, 解散后我就出来创业 当时用的炉还是用柴生火的, 用大板车将全部家伙搬到街边,下雨的时候还要用布篷遮挡 。

【外景与朋友聊天】好多年没来这里了,这里交通也不是很方便,这条路是1984年铺,那边有记着,1983年的时候你用板车从这走过的,到1984年。老板,你的牛肉粄来了。

【店铺现场声】什么时候回来的,刚刚回到。

【粄汤店老板：蔡辉程】从外地回来的人,第一时间是到我店里来报到先。不是先回家，他们感觉到了汤坑没有吃到这份粄汤的话,就跟没有回来一样,做到了这样的效果,我们感到非常满意 。

【食客】是家乡的味道,我以前是在外面读书,现在是在外面工作,在80年代末的时候,我们从广州回来丰顺,很多乘客闲聊的时候就在说,回来丰顺第一件事就是先吃碗粄,回到汤坑第一件事就是吃粄汤,才算回到汤坑了。

自北南迁的[客家](https://baike.so.com/doc/5338128-5573567.html%22%20%5Ct%20%22_blank)祖先,将简单的米面转化为各种美味,北风南味,别具特色,粄条是以优质硬性品种大米为原材料,存放半年的稻米为最佳,将米浸入水中两小时以上,把米磨成浆后倒入锡盘,米浆的厚度在2~3毫米最佳,蒸炊一张粄条的时间为30秒左右,粄条提取不宜过早,也不宜过迟,未蒸熟的粄条揭不成,过熟了粄条会失去韧性。蔡辉程深知食材的新鲜,决定了粄汤的品质。

【粄汤店老板：蔡辉程】我们的牛肉就是从埔寨过来的, 选择在山里面放养时间比较长的牛肉要新鲜,每天进货要五六次,早上是六点到八点之间来一批牛肉,下牛的话就三点来一次,晚上八点来一次,平时十一点再来一次。现在节假日晚上六点还要再来一次,一天有五六个时间段进牛肉。

牛肉刚到的时候,店里所有人都要动起来。

【粄汤店老板：蔡辉程】时间很关键,牛肉刚送来的时候 肉的温度还很高,在高温的状态下放久了会影响肉质,所以第一时间集中人力起来,将肉分解开来散热,没有及时解开的话肉的口感就没那么好,在几个钟头内要解决卖完牛肉 在下一批牛肉到来之前,保证每位顾客吃到的是最新鲜的牛肉,最有印象的 。

儿子蔡帝今年刚大学毕业,蔡辉程就把他叫回来帮忙了。

【粄汤店老板：蔡辉程】父母是一年比一年老了,精力是有限的,生意做到这样子也不是那么简单,通过自己的努力 现在得到了人们的认可 还是很开心的。

【粄汤店老板：蔡辉程】几十年辛苦创下来的生意,也得到了大家的认可,真的不接下来的放确实浪费,也对不住人 对不起广大的顾客,没有传承下去,汤坑的这碗粄汤,还是值得人们回忆的。

回家里帮忙,除了是父亲的希望外,还有蔡帝对这碗粄汤的牵挂。

【蔡辉程儿子：蔡帝】每一次出去外面,都会很想念家里的粄汤,外面是吃不到丰顺汤坑粄汤这味道的,每一次回来的时候都会很想吃,又想着明天还可以再吃,真正到离开家的那一刻,才发现能吃粄汤的日子就那么几天了。

如今蔡帝在店里可以独挡一面了,而且在经营方面,他开始了自己的探索。

【蔡辉程儿子：蔡帝】刚回来时,先全面熟悉了解店里的各项业务,当时店里的生意是很好,只是还没有外卖,因为大学的时候我们点外卖是习以为常的事情,后来我就加入了网络的外卖平台,也在网上完善了我们店家的信息。

忙碌的间歇,蔡帝总是要看一下网上的最新评价。

【蔡辉程儿子：蔡帝】刚开始的时候一天也就十多单,后来慢慢地二十,三十增上去,一开始评价比较少,网络上的信息也比较少,每一条评论我都会很认真地去看,有一些是很长的评论,有对我们的建议,肯定,我们都感到很满足,我们也会认真吸取里面的建议,其中的一篇评论我还是印象很深刻的,包括我们从那里开始的,然后我们做过什么事,她比我们都还清楚,算是我们几十年忠实的顾客了。

【蔡辉程儿子：蔡帝】很多人吃问我们做好粄汤有什么秘密,其实也没什么秘密,我们店里所有的汤,肉丸,都是面向顾客的,顾客可以边吃边看,吃得也放心,所有的东西都是最新鲜的,包括我们的牛肉、粄条、所有的东西都是最新鲜的,可能我们的秘密就是新鲜吧 。

【粄汤店老板：蔡辉程】将牛骨头,还有牛杂拿来煲汤,还有做牛肉丸的汤,全部按比例搭配好拿来煲汤,牛骨头一般要用慢火煲三四个钟头。

不追求销量,只为了保证每一碗汤的质量,这是蔡辉程一直的坚守。

【粄汤店老板：蔡辉程】我们对自己有严格的要求,生意再好,汤用完了就收摊,不要求数量,要保证质量,使顾客每次回来吃到的口感不会变。

一碗牛肉粄汤,有人记住了汤的鲜甜,有人记住了粄的嫩滑, 也有人记住了牛肉的鲜嫩,然而令更多人难忘的是柔韧爽口,富有弹性的牛肉丸。

取出刚宰杀的牛背部或后臀瘦肉,剔除肥肉、筋膜。把肉晾凉,每0.5公斤肉加进30克薯粉,10克盐,用双手各持一根特别的小方棒,将肉捶成肉泥 。

【粄汤店老板：蔡辉程】刀下去要平,不平的话打到的是砧板,下刀要平,用力要均匀,不要一下快,一下慢,拿高点 刀才起得来,不平的话,这个刀角会打到砧板边上,打到牛肉转成红色。

将肉挤成一个个如荔枝果大小的圆球,再捞起放入开水中用文火煮熟。

【粄汤店老板：蔡辉程】经营了这么久时间,能得到顾客的认可,每次顾客吃得放心,吃得满意,熟客就会带生客,当时也有朋友对我说,生意这么好可以开连锁店,但我并没有这样的想法,就想着一间店能经营好来,能够走得远,才算得上成功,这样的生意过日子是没什么问题的了，自己也感到满足,能把这间店经营好,就可以了 。

用一生时光,守一份事业,开一间店,做好一份粄汤,足矣。