

# 小小辣条,掀起网民回忆热潮

本报记者 周娜

作为国民零食界的“扛把子”,辣条可是拥有粉丝无数,从80后到00后,死忠粉对它那又香又辣的滋味欲罢不能。虽然辣条俘获了一大批吃货的胃,但也终究逃不过“垃圾食品”这一称号。如今,这一现象有望得到解决啦,辣条国家标准要来了!消息一出,辣条迅速登上微博热搜,网友们纷纷表示“终于可以愉快地吃辣条了”。高兴之余,也有不少小伙伴在朋友圈回忆起那些让人念念不忘的童年零食……



## 零食界的“扛把子”登上微博热搜



说到辣条,相信各位都不陌生!它是无数人学生时代最美好的回忆之一:一下课,立马跑去学校小卖部买上一包辣条,跟小伙伴们分享。即使到现在,辣条也是很多人喜欢的零食之一。但一直以来,由于安全卫生问题,辣条也一直争议缠身,毁誉参半。不过,就在本月,它的命运大反转了。

上周,微博话题“#辣条国家标准要来了#”登上热搜,“8月1日,河南省卫

生健康委员会、河南省市场监督管理局联合发布公告,决定自2019年10月1日起废止《河南省地方标准调味面制品》。地方标准的废除标志着酝酿已久的辣条(调味面制品)国家标准进入“落地”准备阶段!这也意味着国家将出手对调味面制品行业做出相关整治。

没过多久,这个话题的阅读量就破亿了。看来,辣条果然是大家的“集体情怀”。

## 这些国民零食,你吃过几个?

吃辣条,也许你吃的就是一个童年回忆。那么,除了辣条,还有哪些让你难忘的童年小零食呢?微博里,辣条也引发了网友们一场集体回忆。

### 无花果



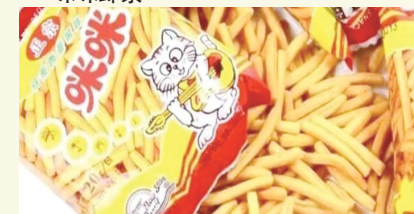
微友“爱笑的甜甜酱”:这一小袋细细长长的无花果丝,酸酸甜甜,真是让人回味无穷。小时候最喜欢舔无花果丝上的酸甜粉末,吃完嘴边都是白白的。

### 麦丽素



微友“嘟嘟”:相较于辣条,麦丽素算是高档零食,偶尔吃上一包能高兴好久。它外部的巧克力包裹着里面的夹心,一口下去,香味浓郁。和儿时同伴一起玩“过家家”,麦丽素就充当着“仙丹”,吃上一颗就能“起死回生”。

### 咪咪虾条



微友“小静静”:咪咪虾条和干脆面的口感比较相似,他们都是油炸食品,吃起来香香的,脆脆的,而且价格亲民,我记得只要5毛一包,相信大家都吃过它吧。

### 冷饮



微友“姜小妹”:儿时有很多造型奇特的冷饮帮我们度过一个又一个炎热的夏天,比如绿舌头、小雪人。绿舌头一舔就弯,既可当冰棒吃,又可当果冻吃,很有趣;小雪人在当时算是高档冷饮,巧克力味的小帽子是我的最爱,每次吃都有一种幸福感。

## 网友:希望标准能按辣度分级

消息一出,吃货们纷纷表示“终于可以愉快地吃辣条啦”。“应该敲锣打鼓好好庆祝一番,以后可以光明正大吃辣条了”。网友“泡泡鱼”告诉记者,之前因为辣条的卫生问题,家人一直不让他吃,“辣条‘国标’要实施

了,卫生得到保障,一定要在妈妈面前吃一次。”

网友们除了支持,也提出了自己的建议。网友“月溪明”希望在味道上能改良下,“希望能再辣些,不要那么咸,不然成了咸条了。”这一提法得到众网友

认同:“干净、卫生的同时还可以再辣一点”、“油、盐可以少一点”、“希望辣条不要放味精了”……网友“不是狒狒”更是希望“国标”能按辣度分级,“能不能出个辣味等级?这样可以造福所有人。”

## 自己动手DIY



辣条即将有新的保护伞,吃辣条也不再“妈见打”。不过,还是有些吃货喜欢自己动手,“既健康又放心,而且可以根据自己的喜好调味。”吃货网友“白泡芙”跟大家分享了辣条的制作方法:

### 食材:

腐竹、八角、香叶、桂皮、姜片、辣椒粉、花椒粉、孜然、盐。

### 步骤:

第一步:泡发腐竹,拧干、切段;

第二步:锅中倒入少许油,油热后把腐竹放入锅中,小火开始煎制,至表面金黄夹出;

第三步:锅中留少许底油,把八角、香叶、桂皮、姜片放入锅中小火煸炒出香味,然后把辣椒粉、花椒粉、孜然放入锅中煸炒出红油;

第四步:把煎好的腐竹放入锅中小火翻炒均匀;

第五步:放入少许盐翻炒均匀,然后沿着锅边倒入一小勺水,待水烧干后即可关火,这样辣条就做好了。

“自己做的辣条真心香,趁热吃,冷了再吃都可以,不过做好的辣条不宜长时间保存,建议尽快食用完。”网友“白泡芙”建议说。