

情满三川春意浓 香飘两岸年味足

□记者 王彦涛 李伟 乔小纳 文/图

沙河,周口人民的母亲河。她见证了这片土地的千年沧桑,孕育了这片土地的厚重文明,也滋养了一河两岸丰富多彩的特色文化。临近春节,因水而兴的逍遥镇、邓城镇等古镇名镇都已沉浸在浓浓的年味中,而最能彰显这种浓郁年味的,就是传承千百年的特色美食了。

1月29日(辛丑年腊月二十七),记者走访西华县逍遥镇和商水县邓城镇,行走沙河两岸,踏上寻味之旅。



在老佟家胡辣汤店,老百姓埋头细细品尝。

一碗汤:念念不忘的家乡味

西华县逍遥镇位于沙河北岸,记者到达已是中午。刚下车,一股浓郁的香气直冲鼻腔,瞬间扫除一路疲惫——不愧是有千年传承的胡辣汤之乡!不只早餐,不只名声在外,逍遥镇人对胡辣汤的爱是全时段的,是印在本地味蕾上的。在逍遥,一条街上能集中大大小小十来家胡辣汤店,记者看到每家店门口都停着外地牌照的车辆,豫A、浙B、粤S……在老佟家胡辣汤店门口,长长的队伍排到街上,大人们举着手机、捏着零钱,小孩子们眼巴巴地盯着盛汤的大锅和冒着热气的小笼包、油馍头、炸肉盒,生怕下手不够快吃不上热乎的……走进这家店,人很多,站会儿才能等到空桌子。胡辣汤上桌,迫不及待舀上一勺,汤汁浓稠、色泽红亮,散发着独特的中草药香气。吹散热气后尝一口,胡椒的辣味在口中炸开,大片的牛羊肉、爽脆的黄花菜、弹牙的面筋,厚实又爽辣的口感令人“上头”。

“我就说,胡辣汤还是逍遥的正宗!”听到邻桌有人夸奖,记者与他们攀谈起来。“我姓朱,在北京工作,家是商水的。这是我妈,这是我女朋友,今天专门从商水开车来喝汤。”“你女朋友是北京人吗?”“对呀,北京人。”“那我得问问她,能喝豆汁吗?”“不不不!”听到这个问题,小朱的女朋友连连摆手。“豆汁很多本地人也接受不了!”“那胡辣汤呢?”“这个可以,挺好喝的,辣辣的。”说完,她赶紧喝上一口。“要过年了,

今天开车跑这么远,就是想着一年没回家,好不容易聚在一起,随便吃顿饭太平常了,干脆带她们来胡辣汤发源地,尝尝我们周口最正宗的味道。”小朱笑着说。

为了这口念念不忘的家乡味,有人驱车千里奔赴而来,有人开动脑筋,千方百计把“逍遥胡辣汤”传递出去。运用现代生产工艺,逍遥人研制开发出方便水冲式胡辣汤、胡辣汤全味粉等八大系列46个品种的汤料,兴建了数十家胡辣汤汤料生产企业,年产值数亿元,进一步扩大了品牌效应。曾经登上《舌尖上的中国3》的逍遥镇高记胡辣汤第十八代传人高群生告诉记者,受疫情影响,今年很多老乡就地过年,但家乡味道难舍,于是他们公司的方便胡辣汤系列成了畅销品,是很多在外的周口人通过淘宝等电商渠道购买的“新年货”。“我们老高家的一碗汤传了800多年,到我这一代正赶上好时候,党和政府都重视胡辣汤的传承制作。2021年逍遥胡辣汤制作技艺入选第五批国家级非物质文化遗产代表性项目名录,我作为河南省非物质文化遗产逍遥胡辣汤制作技艺代表性传承人,一定要跟上时代发展,守正创新,用工业化、标准化的方式扩大方便胡辣汤的制作规模,把逍遥胡辣汤的品牌做大做强。”高群生说。

擦掉被胡辣汤激出的汗珠后,记者驱车赶往沙河南岸的商水县邓城镇,继续寻味之旅。



邓城叶来猪蹄老店,刚出锅的猪蹄是百姓新年餐桌上的抢手货。

一道菜:唇齿留香的幸福味

在商水县邓城镇,暖暖的冬日阳光笼罩着有“中原小故宫”之称的清代叶氏庄园。高大的古建筑对面,飘来阵阵肉香气,原来是邓城叶来猪蹄老店开卤了。

“师傅,我买年货,想要新出锅的,这得卤多长时间呀?”“那你等着吧,得两三个小时呢!”制作猪蹄的师傅姓王,商水县汤庄乡人。只见他双手擎着船桨一样的大棍不断搅动着面前的一锅猪蹄,酱褐色的卤汁在其中翻腾。卤猪蹄的锅直径大概两米,深1米多,据王师傅说,这一锅能做600到700个猪蹄,不停搅动是为了每个猪蹄都能均匀浸润卤汁,保证口感。“这可是个力气活,我18岁开始干,到现在20多年了,以前一个人能搅好久,现在不中了,干一会儿就得换人。”王师傅说。不仅要拼力气,卤猪蹄也是个技术活,卤到什么程度,什么时候出锅,王师傅凭多年经验,从表皮颜色就能看出来,用他的话说,得做好品质把控,不能砸了邓城猪蹄的招牌。

当记者问王师傅卤完这一锅是不是就能歇歇了?他回答:“歇不成,得不停地干,就这还赶不及呢。过年人多,一锅卤好后不到20分钟就全抢完了,从小年到现在已经卖出去好几吨了,要是歇了你们咋备年货呢?”

邓城猪蹄的来历,要从三国时期的魏国大将军邓艾屯田说起。据说,邓艾大将军爱吃猪蹄,在邓城屯田期间,每有闲暇时刻,便令手下烧制猪蹄下酒。他们烧制的猪蹄以肥而不腻、香脆爽口闻名,后流传于民间。至清朝中期,叶氏叶和最擅长卤制猪蹄,逐步形成一套卤制秘方。经过不断的传承、调整、革新,邓城叶氏猪蹄名声大振。改革开放以来,这一传世佳肴获名“三不沾猪蹄”(不沾手、不沾牙、不沾盘子),以清滑爽口、柔韧脱骨、味醇酥嫩、香气浓郁出名,是逢年过节的“俏货”,更是周口人餐桌上一抹唇齿留香、回味无穷,充满幸福感和满足感的新年味道。

一个馍:白净清甜的麦香味

与叶氏猪蹄的滑嫩酥香对比鲜明的,是邓城杠子馍的白净清甜。作为“中原粮仓”的百姓,周口人对馍有着天然的深情,没有什么能比用新麦打的面做的年馍更能表达对农民辛苦一年的回报。少了馍,过年就少了仪式感。

从叶来猪蹄老店出来,穿过一个集,就来到黄家手工杠子馍店。“你们来得真巧,这笼馍刚出锅,快尝尝!”刚进店,就看见一个小伙子热情地打招呼,并当即掰开一块馍让记者尝。杠子馍造型独特,两边向里卷成花形,长约20厘米,因形似杠子而得名。掰开时可看到馍里面层次分明、质地绵密,咬一口,麦香扑鼻,回味甜蜜,口感细密中透着筋道。“你这馍干吃就很好吃呀!”记者说。“这就对了,这就是好馍的标准。”小伙子说。

小伙子姓黄,20岁,他的父亲不能说话,是残疾人。赶到过年,店里非常忙碌,全家上阵制作杠子馍,小黄放假了就来店里帮忙。随着时代发展,现在和面、分面杠子都有机器,蒸馍也有蒸箱,一次能出1000多个馍,少了烟熏火燎,进入智能化、高效化的轨道。但杠子馍由于形状特殊,加之过年期间需求量特别大,所以“做年馍”仍是辛苦活儿,需在头天晚上将面掺上酵子(方言,即含有酵母的面团,也叫引酵)和好,放在温暖处任其发酵。赶上年关这样的旺季,往往需要几十个人通宵达旦地加工,擀剂子、卷造型、二次发酵,彻夜不息。杠子馍干



蒸好的杠子馍打包、装箱。

后不开裂,耐贮存,能放置一个月以上不变质,这是传统工艺与现代技术相结合的成果。“周口人过年哪儿有不备馍的?你们看我这边十来个箱子,每个箱子要装50多个馍,都是要装好寄到外地的,北京、上海的都有。”小黄说。

记者离开黄家手工杠子馍店时,还陆续有人走进来,小黄帮助父亲接待他们。看着络绎不绝的顾客,父亲对小黄竖起大拇指,一切幸福都融化在微笑里。

九曲沙河奔腾向前,以百折不挠的磅礴气势塑造了周口儿女自强不息的可贵品质,守望着一河两岸百姓的拼搏努力。如今,多彩而隽永的年味在一河两岸流淌,万千情谊随着蜿蜒水河流经全国各地,慰藉着游子漂泊的心灵,也传递着这片沃土厚重的馈赠。②13