

讲述好胡辣汤故事,传递河南好声音,让胡辣汤走向世界,让世界爱上胡辣汤!

提起胡辣汤,相信河南人尤其是周口人无人不晓。一勺胡辣汤入口,舌头上的味蕾便开始“精神”起来,鲜香热辣的味觉感知通过神经传递给大脑,令人口水直流。作为地方小吃,胡辣汤不仅仅是美食,也是传统文化的一部分,它以“陪伴者”的身份存在,承载了一方人的精神寄托,与河南人建构起深厚的感情,如暖阳,如细水。

作为河南人,怀着对胡辣汤浓厚的兴趣,对胡辣汤“走出去”的深刻关心,近日,我们采访了省人大代表、省餐饮与饭店行业协会副会长李玉平,听他讲述古老的存在——胡辣汤怎样与现代科技接轨,走好发展之路。

## 标准化程度低, 阻碍胡辣汤“走出去”

初次相见,李玉平给人印象温文尔雅,他招呼我们入座,便开始泡茶,长达五个小时的交谈里,欢乐、感动、惊讶、钦佩,种种情绪交织迸发。

说起胡辣汤,李玉平一脸骄傲地向我们介绍他新研发的“华遥”胡辣汤产品——熟食胡辣汤,只需隔着外包装加热几分钟就可食用。我们很惊讶,这在市面未曾见过。

“若不追根溯源,胡辣汤就是街头巷尾的普通小吃。食客早上匆匆来上一碗,便开启新的一天生活。甭管它是啥字号、啥品牌,卫生是否达标,抑或是‘苍蝇馆’,口味是偏辣还是偏麻!”李玉平对胡辣汤的历史、发展与现状研究颇为深入,“过去条件有限,没人去深究胡辣汤的来龙去脉、营养成分等,而现在则不同了。”

“在互联网购物平台,随处可见各色各样的胡辣汤品牌,水冲式、水煮式、麻辣味、微辣味、五香味,盒装、袋装,品牌众多。在令人欣喜胡辣汤受人欢迎的同时,也不禁感慨各式各样的胡辣汤究竟哪种是正宗的。若不思考这个问题,标准化程度低,一定会成为胡辣汤‘走出去’的阻力。”李玉平一语道出重点。我们有些震惊,从未留意从传播胡辣汤文化的视野考虑这个问题。

从李玉平的讲述中,我们知道胡辣汤是有历史记载的。据说,宋徽宗的一个大臣,从一道士手中寻得一副助寿延年的药膳秘方献给徽宗,秘方中的二十余种西域奇特香料,与羊肉、五谷熬制四个时辰,寓意五行聚集,五味调和。这么看胡辣汤距今已有近千年历史,深含朴素的药食同源道理。从北宋到现在,胡辣汤已经走入寻常百姓家,成为代代河南人的温暖记忆。

改革开放与全球化进程的快速发展,促进了国与国之间、地域与地域之间的文化交流融合,胡辣汤也走出了河南,甚至走出了国门。

“胡辣汤也能走向世界?”我们不敢相信,价格低廉的路边摊小吃能在地球的另一边流光溢彩!“西方的汉堡能在全世界销售,肯德基、麦当劳这类快餐店能够在全世界遍地开花,我们的胡辣汤为什么不能走出去?”李玉平打断我们的思路。“民族的也是世界的!”将胡辣汤推向全世界,需要的不只是宣传和讲述,更重要的是对家乡全民小吃炽热的情感。

“现在市面上的速食胡辣汤确实方便,但没有足时的熬煮、适当的火候、新鲜的配菜,口味肯定达不到正宗胡辣汤的标准。我们在想:有没有一种胡辣汤是足时、足料熬制而成的,能够拿来即食,还能保证胡辣汤的原汁原味。”说完,他指了指刚才向大家展示的胡辣汤成品,一脸自豪。

# 听李玉平讲胡辣汤的「革命」故事

□记者 刘彦章 范美丽

## 军人梦破碎,厨师梦梦圆, 少年记忆刻骨铭心

李玉平出生在周口市太康县老冢镇普普通通的一个村庄,儿时就有一个梦想——穿军装。“我小时候未曾走出过老冢镇。童年印象里,老冢镇大得无边无际!那时候交通工具匮乏,老冢镇就是我的目光所及之地。当时我只在小学课本上看到过天安门广场,也不知道它到底有多大。”说起这些他哈哈大笑。直到16岁,他在北京见到了真实的天安门广场,立即被震撼了!天安门广场如此雄伟壮丽,护旗手昂扬的军姿令人热血沸腾。“穿起军装英姿飒爽,那感觉多么神圣,我也要穿!”说到这里,他眼里有光,脸上有笑,我们从他眼里看到了纯真,感觉他不是驰骋商场的枭雄,而是一个孩子,向人诉说着他的童年英雄梦。

没想到的是,梦破灭了,他的青春多了一道苦涩。

他像打败仗的士兵,极度沮丧,滴酒不沾的少年竟然为此一口气喝了整整一瓶白酒。

他昏睡过去,梦里他穿着军装,胸口佩戴大红花,又哭又笑,这甜蜜又苦涩的梦啊!

当他醒来,发现自己正被家人和邻居抬着送往医院,连续的颠簸让他一阵恶心,随后便吐得天翻地覆……

说到这里,他一脸无奈。

在银行工作的父亲怕他再做出傻事,考虑再三决定提前退休让儿子接班,他只能垂头丧气地去银行工作。“有一天,我去郑州为新婚哥嫂送被褥,偶然机会得知嵩山饭店从日本交流回来的厨师,一个月工资高达8000元!对比自己每月28元薪水的工作,感到特别不可思议,当时我惊讶得眼珠子都要蹦

出来了!当即决定去学厨艺。”李玉平说得很果断,他不甘平庸,尽管家人大发雷霆,他还是头也不回奔向省城的龙翔宾馆寻梦。

剥葱、削姜、泡制海产品……学习厨艺的第一步竟如此辛苦。面对厨房里一堆堆带着泥巴的生姜、大葱,他不停地切段、切片、切末,两手被冻得红肿,指尖麻木,手臂肿胀。一次在泡发海产品时,没能端稳笨重的水盆,瞬间滑倒在地,大冬天,浑身湿透的他顶着寒风骑车赶回住处换衣服,一路上袖子因结冰而变得硬邦邦,双腿则被冻得不会打弯。

砧板工……  
打荷工……

迎接他的是段段辛苦的路程。在日日夜夜的劳累中他发现自己不再浮躁,能将生姜切得细如牛毛了,能掌握烹饪河南名菜糖醋鲤鱼焙面的技术了,越来越理解烹饪里暗含的中国深厚的五色、五味、五行、火候、功夫等传统文化了……

“故天将降大任于斯人也,必先苦其心志,劳其筋骨,饿其体肤……”不知不觉中,他已掌握一门手艺,在师傅带领下,有幸踏上赴北京钓鱼台国宾馆深造的路程,并在那向全国各菜系大师学习,一时风云际会,眼界大开,如登华山之巅,谈道论剑,收获满满。

几经辗转,他回到周口,在老凤凰台开起了自己的餐馆。随着时间的推移,经验的积累,再加上诚实守信、单纯质朴的经商理念,他把生意做得风生水起,成了行业内的标杆。他深谙“治大国如烹小鲜”,在企业管理方面,不主张过多干预,与员工互相鼓励互相进步,同心同德,众志成城。

## “痴迷”于胡辣汤,因为“我”是周口人

“转型就是自我革命,非常困难,但是必须面对,不然就要被淘汰。”市面上的胡辣汤鱼龙混杂,李玉平立志改变这种状况。

按道理说,李玉平此时成了行业内人人羡慕的成功人士,但是他却未曾止步于此,他还挂念着周口传统小吃胡辣汤的规范化、标准化发展。在他看来,讲好胡辣汤故事,传递好周口好声音,是周口餐饮界义不容辞的责任。

这说起来容易,做起来难。

李玉平眉头皱起:“传统胡辣汤给人的印象是味道麻辣、质地浓稠、颜色深重。随着生活水平的提高,人们对饮食的要求越来越高,越来越多的人将健康放在饮食理念第一位,尽管我们对胡辣汤有深厚的感情,但是不得不承认传统胡辣汤越来越不适合现代食客的消费理念。”

如何解决这一问题?李玉平深耕胡辣汤产业多年,他从现代饮食理念出发,对传统胡辣汤配方进行改良,研制出更加健康、营养的胡辣汤配方。

李玉平坦言,胡辣汤由多种香料熬制而成,香料混合在一起熬制出的颜色基本上就是胡辣汤的成色。“一些香料香味浅薄,但熬制出来的颜色深重。”如何中和香料的颜色,让熬制出来的胡辣汤颜色没有那么厚重但香味不减,成了

摆在李玉平面前的第一道难题。他联系食品研究行业的顶级专家,经过无数次的沟通、实验,最后运用德国低温临界技术,终于解决了既保留香料味道又能降低胡辣汤颜色深度的难题。

接下来,他运用科学技术研制合淀粉,提高了淀粉黏稠度且不会泄汤,使出锅的胡辣汤像“汤”而不是“羹”。这一步解决了胡辣汤浓稠度的问题。之后,经过对胡辣汤里的辣味香料深入分析研究,并对其进行科学处理,使胡辣汤辣味圆润适口,去除了传统胡辣汤的直辣、辛辣的味道特点。

“从健康饮食理念出发,对传统胡辣汤进行改良,我失败了无数次,失败了再来,再失败再来,真是屡败屡战!”李玉平坚定的眼神里写出了“痴迷”二字。对胡辣汤着魔的背后,是他作为周口市餐饮界领头雁的担当和责任。

是啊,为什么西方的汉堡能在全世界流行而河南的胡辣汤不行?从现代饮食理念出发,主动进行“胡辣汤革命”,才能讲好故事,树立好形象,为胡辣汤“走出去”“走得好”扫清障碍。

可以明确的是,李玉平的“胡辣汤革命”才刚刚开始,但起点很高。更为重要的是,以中餐为承载的中华文明、中国文化,也到了“输出全球”的时候了!③11