擦亮逍遥胡辣汤金字招牌

——聚焦西华县第三届逍遥胡辣汤大赛

记者 张猛 通讯员 张思 文/图



市委常委、宣传部长王田业为获得特等奖的胡辣汤参赛队颁奖



西华县委书记林鸿嘉为获得特等奖的胡辣汤参赛队颁奖



著名相声表演艺术家李金斗担任大赛评委



比赛现场



专家点评



颁奖现场

10月29日上午，在逍遥胡辣汤的发源地——西华县逍遥镇，由河南省非遗保护中心、河南省餐饮与饭店行业协会、西华县政府主办的第三届逍遥胡辣汤大赛如期举行，40支参赛队分别参加两轮比赛，10名评委现场进行评判打分，比赛现场引来上千人围观，十分火爆。

逍遥胡辣汤以其独特的风味特色，正在从中原腹地辐射至全国各大城市的街头，尤其在中原地区，逍遥胡辣汤已然成了早餐的代名词。目前，这道流传数百年的胡辣汤不仅走出了逍遥镇、周口市，更在吉尔吉斯坦等国外落户，成为在外华人的一丝乡愁。

让胡辣汤产业又快又好发展

西华县委书记林鸿嘉在当天的开幕仪式致辞中说，改革开放以来，历届县委、县政府高度重视胡辣汤产业发展，使胡辣汤从地方小吃逐步提升为待客佳肴，先后荣获“中华名小吃”、“中华老字号”、全国首批“生态原产地保护产品”等荣誉称号，被河南省文化厅批准为“非物质文化遗产”。目前，西华近10万胡辣汤从业人员遍布大江南北，16家胡辣汤料生产企业，研发生产胡辣汤方便调料、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、食品包装及山羊饲养、大葱和辣椒种植等相关产业从业人员近20万人，每年可增加农民收入40亿元以上。中央电视台、北京卫视、台湾东森卫视、河南电视台和《河南日报》、《大河报》等国内知名媒体相继予以深度报道。

林鸿嘉表示，西华将以这次胡辣汤大赛的成功举办为契机，深入学习与会领导的指示精神，深入领悟与会专家的宝贵建议，深入研究胡辣汤餐饮文化，进一步提升逍遥胡辣汤的知名度和竞争力，促进西华县胡辣汤产业实现更快更大更好地发展！

河南省非遗保护中心主任裴景岭在讲话中指出，本届逍遥胡辣汤大赛的举办，吸引了熬制胡辣汤方面的行家里手，充分展示出逍遥胡辣汤的强烈吸引力与广阔发展前景，对弘扬逍遥胡辣汤美食文化、挖掘餐饮文化内涵、打响逍遥胡辣汤美食文化品牌、推动逍遥胡辣汤产业发展、促进美食文化交流都将产生深远影响。他说，河南省非遗保护中心愿和致力于逍遥胡辣汤产业发展的各界朋友携手并肩，共同推进逍遥胡辣汤饮食文化的创新与发展，共同弘扬逍遥胡辣汤美食文化的独特魅力！

40支参赛队高手云集

火热的观众、火热的选手，带动了火热的气氛，比赛场上支起了20套崭新的燃灶具，40支参赛队摩拳擦掌，他们将分两轮进行比赛。他们之中，大部分选手平日都在全国各地开店经营，为了相约这次盛会，他们专程赶来。

上午10时许，主持人宣布开赛，一瞬间，现场沸腾起来。倒水、勾芡、开火、倒料，一个个熬汤程序有条不紊地进行。各家的食材都是提前配制好的，但配料均不相同，有的加入了枸杞，有的加入了丸子，还有的加入了花生仁。其次，这些食材的产地、品相也各不相同，所以就决定了各家的口味均有差异。正所谓：同是逍遥汤，却也不同味。

比赛现场，由10名专业烹饪大师和知名文化界人士组成的评审团，等待一场缜密的评判较量，其中，还包括远道而来的著名相声表演艺术家李金斗等。“逍遥胡辣汤各家的配料属于大同小异，所以差别极其细微，需要评委用心衡量，认真打分。”记分负责人陈思说。

根据评判标准，组委会要求每位评委每次用勺子只品尝一勺汤，换选手时，同时要换汤、换碗，以保证参赛的公正性。因此，现场每位评委每人至少喝了40勺风味不同的逍遥胡辣汤。大赛评委、周口文化界知名人士张华中说：“细细品味，还是能喝出不同之处，有的绵柔，有的香辣，都有差别。”

1个多小时的比赛，参赛选手忙个不停，评委们“喝”个不停。胡辣汤在20口热锅里同时翻滚，空气里都弥漫着香辣的味道。经过紧张激烈地比赛，最终评选出特等奖11名，一等奖10名，以及优胜奖等。

胡辣汤已成为一种饮食文化

“喝了胡辣汤，天天把它想；早上吃点啥？包子油条胡辣汤……”在逍遥镇，胡辣汤从一道早餐逐渐演变成了一种饮食文化，当地人创作了以胡辣汤为主题的戏曲，赞美这道独特的美食。

正如西华人所说的那样，逍遥胡辣汤是神秘的，是奔放的，同时也是温和的。神秘是指胡辣汤的配方，奔放是说胡辣汤的味道，而温和则代表胡辣汤的“性格”。

“胡辣汤作为一道汤羹类美食，妙就妙在味道的调和上。配料和食材有五味之分，所以我们的胡辣汤就在五味之中、天地之间，需求一种适合的胡辣，不偏不倚、不重不轻，恰到好处地迎合人们的早餐味蕾需求。”西华县胡辣汤协会秘书长刘建伟说。

如今，在中原大地，胡辣汤已经成为早餐的代名词。逍遥胡辣汤的辣是鲜辣，温胃、温肺，不挂喉。从烹饪专业角度讲，其配料要多，但是不能乱，而且配料刀口要精湛、整齐，薄厚均匀、长短一致、粗细相等，其次粉条要筋道、肉要鲜嫩。”中国烹饪大师、国家一级评委李志顺说，逍遥胡辣汤是一种综合的味道，但总的来说是以色、香、味这3样为主，“希望大家保持优秀传统技艺，提高质量、保持质量，通过这门营生，提高生活质量、创造我们的幸福生活。”

中国人对味蕾的需求，也正是逍遥胡辣汤未来发展的方向。同河南烩面一样，逍遥胡辣汤不仅承担了大多数人的早餐需求，也承载着众多人的乡愁记忆。

数千公里外的吉尔吉斯坦，和中国一样同属亚洲。来自西华县逍遥镇的王群力，他把祖传的逍遥胡辣汤带到了那里，开了一家胡辣汤店。他在国内的侄子王建设说，叔叔的店在吉尔吉斯坦生意非常火爆，那里有不少华人是胡辣汤消费的主力军。对于那里的华人来说，能喝上一碗带有中国记忆的胡辣汤，就能找到一份久违的归属感。

“我们西华县独特的水土和气候滋养了品质优良的小麦、香葱和本地槐山羊，加之30多种天然香料和源于大宋宫内的独特配方，造就了中华饮食文化‘药食同源’的典范——胡辣汤。”西华县委书记林鸿嘉接受记者采访时说，今后，县委、县政府将继续深入研究胡辣汤餐饮文化，以提升逍遥胡辣汤的知名度和美誉度，促使胡辣汤产业实现更大发展，让逍遥胡辣汤的金字招牌更加锃亮。



活动现场

社址:河南省周口市周口大道 邮政编码:466099 要闻编辑部:8266698 要闻采访部:8599586 综合新闻编辑部:8221558 综合新闻采访部:8233306 社会新闻编辑部:8599579 社会新闻采访部:8202345
图片中心:8599589 网络中心:8232599 定价:0.80元 广告许可证:豫周工商广字第0002号 印刷单位:周口日报社印务中心 地址:周口日报社院内 电话:8223587