

千古传奇胡辣汤

□晚报记者 杜欣 金月全 文/图



对于异乡游子来说,对家乡的记忆除了留在心灵上的一份浓浓的乡情外,就是曾留在舌尖上那份挥之不去的对家乡美味的感触了。西华县逍遥镇胡辣汤作为流传近千年的豫东风味小吃的一种,不知曾勾起过多少他乡游子对美味的记忆。天长日久,在烙上鲜明文化符号的同时,也深深刻上了独有的地理标识。一碗小小的胡辣汤,让西华县逍遥镇名声在外。逍遥胡辣汤在拥有“中华名小吃”“河南十大名吃”“河南老字号”“省级非物质文化遗产”等一连串称号后,又搬上了荧幕。近日,“逍遥镇胡辣汤”顺利通过了首批国家生态原产地保护产品评定,这意味着逍遥镇胡辣汤将达到国际互认的核心目标。日前,记者走进西华县逍遥镇,在这个炎炎夏日,亲身感受胡辣汤的“热”度。

1 千年“老”汤之谜

逍遥镇位于西华县西部,距县城30公里,沙河、颍河穿境而过,S219、S330、S329三条省道在此交汇通过,西距京珠高速公路、京广铁路、107国道不足30公里。便捷的交通奠定了这里的繁荣,1992年该镇被省建设厅命名为中州名镇,2000年该镇被省政府确定为河南省重点镇。

“既然是中州名镇,必有不凡之处,为逍遥镇赢得响当当名头的,首推那碗美味传天下的胡辣汤。说起这胡辣汤的前生今世,那话可就长了!”在逍遥镇采访期间,做胡辣汤生意的老板大多能讲一些口口相传的故事。

相传北宋末年,宋徽宗年间,皇上身边一位太监随皇帝出巡,偶得少林寺的醒酒汤和武当山的消食茶配制秘方。那位太监回官后找来御膳房的御厨赵杞,以醒酒汤和消食茶为基础,熬制出延年益寿汤献与皇上,皇上饮后大悦,连声夸赞。那时,军中发生流行性疾病,为稳定军心,皇上命太监将延年益寿汤秘方赠给军营,军士饮后,流行性疾病顿时得到控制,一时间延年益寿汤声名鹊起。

后来金军入侵,皇宫不保,御厨赵杞为避难一路南逃,为了生计,沿途用延年益寿汤加上鲜肉、粉条等炖粥卖。途经逍遥时,赵杞看到逍遥紧临沙河,近依颍河,镇中寨堡坚固,乃地灵水秀之地,遂决定隐居在此,并以卖汤为生。

一天,一北方客人带一袋胡椒粉来到赵杞的店中,客人一不小心将胡椒粉袋碰破,他随手将胡椒粉倒在了只空碗中放在桌子上,赵杞无意间将胡椒粉搅入锅中。北方客人吃后,身心俱爽,忙问是什么汤,赵杞闻此汤香味扑鼻,舀出一尝,辣味纯郁,胡中带香,与以往大不相同,便随口答道“胡辣汤”。此后,他照法炮制,胡辣汤大受民众欢迎。

到了明朝嘉靖年间,赵杞后人三兄弟得了祖传熬制技术,以卖胡辣汤为生。明朝大奸臣严嵩进京赶考时路过逍遥,品尝后对胡辣汤的独特风味记忆在心。他得势之后,便派人到逍遥聘请赵氏三兄弟到京城严府当专职厨师,老大、老三拒绝,只有老二来到京城。严嵩为讨皇帝欢心,将老二熬制的胡辣汤献给好色贪酒的嘉靖皇帝,皇帝品尝后龙颜大喜,遂命之为“御汤”。

奸佞当道,民怨沸腾,后来朝廷大肆搜捕严嵩党羽,赵家老二只好逃到山西并在那里落户。因此,目前山西一带也有胡辣汤流传,其风味与逍遥胡辣汤相似。

岁月不返,风雨流年。随着沙颍河漕运的兴盛,逍遥成为一个内陆重要的水旱码头,八方商贾的集散地。于是,融会了南北风味的逍遥镇胡辣汤凭借南来北往客人人口相传,名气越来越大,逐渐成为河南小吃中一个著名品牌。

逍遥胡辣汤协会会长刘建伟介绍,逍遥胡辣汤不光是一种饮食,还具有一定的医疗保健功效。它的主料是精粉、熟牛、羊肉。配料为八角、胡椒、花椒、葱花、茴香、砂仁、肉扣、八桂、粉条、味精、精盐、木耳、面芡、香油、醋等。它有这么多的小草药作配料,叫做“药膳”并不为过……



美味的胡辣汤



现场制作胡辣汤

2 他乡情思胡辣汤

对于异乡游子来说,对家乡的记忆除了留在心灵上的一份浓浓的乡情外,就是曾留在舌尖上的那份挥之不去的对家乡美味的感触了。这一点,张惠雯深有感触。

张惠雯祖籍河南西华,毕业于新加坡国立大学商学院。1995年至2010年定居新加坡,是《联合早报》专栏作家,现居美国。

就在今年3月份,张惠雯还在《联合早报》副刊上撰文:“我在国外最怀念故乡的两种小吃——羊肉烩面和胡辣汤。最近几天特别想喝胡辣汤,早上吃面包的时候想,晚上吃炒菜的时候也想,但这种小吃出了西华县,再也找不到正宗的,何况我身在太平洋彼岸。我在美国可以找到北京的烤鸭,可以找到东北的水饺,但我绝找不到河南西华逍遥镇的胡辣汤。”

3 从“熬”到“冲”的突破

“西到西藏,北到黑龙江,南到海南岛,东到黄海之滨都有我们逍遥人的胡辣汤摊点。”逍遥镇胡辣汤协会会长刘建伟自豪地说。

采访期间,记者在逍遥镇上几家百年老字号胡辣汤店,亲眼目睹了人们喝胡辣汤的热况。早上不到7时,喝汤的人就陆陆续续地来到店内,汤桌旁这拨人刚走,候着的那拨人立即坐下,店老板按照客人的要求,不停地盛着不同价格的胡辣汤,一直忙到上午10时许。

一位店老板介绍,他们每天凌晨3时就要起床熬汤,还要准备包子、油条等早点,一直忙到早上6时许。由于食客太多,每天凌晨3时到上午10时,他们都忙得像打仗。在给客人盛汤间隙,老板拿毛巾擦了把汗,对记者说:“不但本地人喜欢喝胡辣汤,周边的许昌、漯河等地的客人也经常来品尝。”

传统的胡辣汤是“熬”出来的,面对食品产业“速食化”的趋势,胡辣汤界又研制出了“冲”着喝的“方便胡辣汤”。如今,这种产品已经登上了全国各大超市的货架。记者从省会郑州一家生活超市了解到,“方便胡辣汤”虽然没有方便面等产品卖得多,但是销售很

平稳,每天都能销售几十袋,还有顾客成箱购买。

说起方便胡辣汤料,该镇某食品有限公司的负责人牛跃义十分兴奋。他告诉记者,以前的胡辣汤只能到店里喝,现在有了方便胡辣汤料,许多顾客都是成箱买后,送给外地的亲朋,当成一种地方特产馈赠了。

“冲”出来的味道变了吗?在某食品有限公司,牛跃义一边现场冲制胡辣汤,一边对记者说:“所谓胡辣汤,并不是因汤中放了胡椒与辣椒的缘故,正宗的胡辣汤只用胡椒不用辣椒。胡辣汤就是胡乱辣,各种辣味加在一起的那种辣……好了,请大家亲口品味吧!”

只是几分钟时间,香味浓郁的胡辣汤就端到了记者眼前,尝一口,辣味醇郁,还真有干姜、良姜的辣味,胡椒、花椒、肉桂的辣味,说不清的辣味掺和一起,辣不断,麻还乱,香滑唇齿间,余味在心田。

据逍遥镇党委书记王绍祯介绍,近年来,在西华县委、县政府大力引导和支持下,大批掌握胡辣汤手艺的西华人走出家门,外出经营胡辣汤。随着经营规模的发展壮大,逍遥胡辣汤产业迅速由河南拓展到全国各大、中城市,逍遥胡辣汤在许多地方成为家

张惠雯一样,逍遥镇胡辣汤作为留传近千年的豫东风味小吃的一种,不知曾勾起过多少他乡游子对家乡的情思。

但张惠雯可能不知道的是,近日,“逍遥镇胡辣汤”顺利通过了首批国家生态原产地保护产品评定,这意味着逍遥镇胡辣汤将达到国际互认的核心目标。也就是说,生态原产地产品认证可为我国生态原产地产品进入国际市场保驾护航。说不定哪一天,张惠雯会在美国一家生活超市的货架上惊喜地看到家乡的风味小吃——方便包装的逍遥胡辣汤。而“冲”出来的味跟“熬”出来的味又不相上下时,张惠雯可能还会发出感慨:“正宗的逍遥胡辣汤,真是遍天下”。

喻户晓的美食。目前,随着市场需求量的增加,逍遥镇胡辣汤调料生产厂家不断增加,调料生产厂家发展到16家,年产量达600万吨,年产值达到1.9亿元。胡辣汤产业已经成为逍遥镇的支柱产业。

逍遥镇党委、镇政府不断在提高品牌意识上下工夫,通过加强对全镇胡辣汤经营户的管理、引导、帮扶,提高胡辣汤经营户的法制观念和品牌意识,做到“政策上支持鼓励,资金上给予帮扶,技术上培训教育”。镇政府组织协调,成立了逍遥镇胡辣汤协会,开办了技术培训中心,聘请专业人员包教包会正宗制汤技术和相关面点制作技术,同时在从业人员中开展诚信教育、职业道德教育,加大对伪劣商品的打击力度,有力地维护了胡辣汤经营户的合法权益,杜绝了假冒伪劣行为的发生。

展望胡辣汤产业发展前景,逍遥镇党委书记王绍祯信心十足地表示,针对当前胡辣汤的发展形势,他们将集中力量研发胡辣汤调料新产品,在做新、做细、做精、做深方面下工夫,全面提升产品档次,搞好优质服务,进一步加强市场管理,杜绝掺假使杂现象的发生,一定要让逍遥胡辣汤这块金字招牌不倒。