

# 秋渠出了个“小郎平”

□晚报记者 郭坤 杜欣/文 朱海龙/图

使用强大的中文搜索引擎百度，你搜索不到关于郸城县秋渠乡乡名的来历。即使来到秋渠乡，询问土生土长的秋渠人，也鲜有人能说出个所以然。我们在当地能采集到的是两个未经考证的传说。

传说之一是从秋渠乡文化站站长于平杰口中说出来的：“古时有一秋姓人家在此居住，因其为大户，时人便将此处称之为秋户集。久而久之，叫法简化，称秋集。也许是因为一些人发音的原因，慢慢地秋集被叫成了秋渠。老一辈曾有人说，当年日军侵华，军中绘图小组在此绘制地图时，这里还被标注为秋集。”

传说之二是秋渠乡原乡中心校校长侯西魁

以手机短信形式告知的：“西汉置宁平县，治今郸城县宁平镇。东汉初，封于宁平公主为脂粉之地。公主被尊称皇姑，故其封地南部界河叫皇姑河。时河南地高于河北，为减少封地水患，平时小涝禁河南向皇姑河排水。唯每年秋季大汛来临高地亦涝之时，才允许排水于皇姑河。故河南之人称皇姑河为秋渠（意即只有秋季才能排水之渠）。今秋渠时为河边一小聚，便因河得名。”

两个传说也是于平杰、侯西魁从老一辈口中听说的。如今，传说中的秋姓人家在当地已找寻不到，但皇姑河依然存在。

从秋渠乡乡政府驱车驶出，沿皇姑河北岸河堤东行，我们来到秋渠乡的最东端——朱半

截楼村，这里和安徽省阜阳市太和县李兴镇朱三官庙村接界。在当地人的指引下，我们很快便在一片庄稼地的地边找到了河南、安徽两省的界碑。站在界碑旁往东看，我们能很清楚地看到安徽省的村落。

踩着安徽省的地边，朱半截楼村 26 岁的村民朱崇振开了一家超市，同时他还在超市门口兼顾修理农用车，生意还不错。“咱修的可是两个省的车，（超市）东西也卖给了两个省的人。”朱崇振笑称。通过和朱崇振交谈，我们还得知，他的老婆就是安徽人，家就在距此四五里地的李兴镇谢寨村。

## 这里是中国女排主攻手朱婷的家乡

来到秋渠乡，我们不能不到一个人的家中去看看。这个人名叫朱婷，中国女子排球队的现役球员、主攻手，有着“小郎平”之称的她被认为是中国女排崛起的希望。朱婷的家就在秋渠乡朱大庄村。

1994年11月29日，朱婷出生在这里的一个普通农民家庭。从小朱婷的个子就长得高，16岁时，她就长到了1.90米。2007年，13岁的朱婷被父亲送到周口体校学习，后来在教练的举荐下，她被选进了河南省体校。在省体校，朱婷的排球天赋很快得到展露，刚入校12天的她，就从普通班抽进了运动班。

尽管练习排球才5年多，但朱婷成长速度之快、进步之明显令人称奇。身高1.95米的朱婷被一些球迷和媒体称作“小郎平”。她的扣球高度可达3.23米。在第17届20岁以下世界青年女排锦标赛上，朱婷成为中国青年女排时隔18年之后再次问鼎冠军的头号功臣。正因为此，郎平挂帅中国女排不久，集训名单中就有了朱婷的名字。

如果不是乡干部的指引和介绍，我们绝想不到，建在皇姑河北岸河坡上的修车铺就是朱婷的家，也绝想不到在门口正给别人修车，满脸沟壑、肤色黝黑的男子就是

朱婷的父亲。

得知我们的来意，朱婷的父亲放下手中的活，把我们让进修车铺的里屋，里屋又分为客厅和卧室。客厅很昏暗，又恰逢停电，我们不得不坐在卧室和朱婷的父母交谈。

朱婷的父亲朱安亮、母亲杨雪兰今年都是52岁，但多年来的辛苦操劳让他们明显见老。

提到朱婷，两人的语调明显升高。“朱婷这闺女虽然出去后很少回家，但是她很孝顺。你们看，这屋里的电脑、空调都是她出钱买的，给我治颈椎病的药也是她买的。”杨雪兰告诉记者，“每次回家，朱婷都会给我们钱，她只够路费。”

朱安亮至今仍清楚地记得朱婷是什么时候去的河南省体校，“2008年8月26日，自那天之后，朱婷就很少回家了。”

朱安亮和杨雪兰对朱婷寄予厚望，百忙之中也不忘关注朱婷的每一场比赛，“她的比赛我们都看。”朱安亮说，“前几天她在泰国比赛，打得还行。”

朱安亮所说的比赛是指刚刚在泰国结束的亚洲女排锦标赛。这次锦标赛，中国女排的战绩不佳，不过朱婷的表现仍然可圈可点。



朱婷的母亲杨雪兰向记者展示朱婷的各类参赛证件

## 巧碗——真正的美食在民间

要说秋渠乡什么最有名，那恐怕要数美食巧碗了。这种类似于洛阳水席的美食在当地传承已久，香飘百里。相信很多周口人都听说过，只闻名而未亲尝的我们这一回自然是是要尝上一尝。

未品尝之前，先来了解一下巧碗的来历和做法。于平杰告诉记者，巧碗其实并不神秘，它就是将几种食材放在一起烩制而成，“相传100多年前，秋渠南街有位姓马的厨师在淮阳县衙给县太爷做饭。县太爷吃腻了大鱼大肉，便问马姓厨师能不能做点清淡点的、有汤有菜的饭菜。于是马姓厨师便将十几种食材分别搭配放入熬制好的高汤中，烩制出一碗碗不重样的菜汤端给了县太爷。县太爷吃后赞不绝口。因为这样做法属临时起意，马姓厨师也不知该以何命名，县太爷便称之为巧碗。后来马姓厨师回到家乡，这种做法被其后人传承了下来。而又因巧碗的制作并不困难，当地便渐渐流传开来，传到了现在”。

“巧碗最初多出现在红白喜事的招待上，后来巧碗的名气越来越响，一些饭店便将其引入。”于平杰为我们推荐了开饭店的于志彬师傅，“他做的巧碗很不错。”

看于志彬现场做巧碗，感觉很简单。舀上两勺汤，放入几种食材和姜丝、葱丝、调料，大火滚

开即出锅，再点上香菜、香油和醋，前后不过两分钟。

其实，做巧碗远没有看到的那么简单。仔细看看于志彬准备做巧碗用的食材，我们发现：猪肉片是提前焯好的，猪肉馅是提前拌好的，藕丝和豆腐丝是提前炸好的，鸡蛋皮是提前煎好的，鸡蛋清、鸡肉丝、鸡肉丸是提前煮好的，金针菇是提前焯好的，木耳和银耳是提前泡好的。看看，除了西红柿，前期准备哪一样不费功夫？而制作巧碗的重点还在于熬汤，汤也是提前熬好的，用料主要是鸡骨和猪骨，辅以大料，要用大火熬制好几个小时。

“烩制时还要放点儿胡椒面，出味儿。”于志彬说，“最关键的是最后一定要点上香油和醋，秋渠产的香油和醋。”

于志彬将上述食材三两搭配烩出了6道巧碗。“有肉片的可以叫肉片巧碗，有鸡丝的可以叫鸡丝巧碗，每一道都没有明确的菜名，统称为巧碗。”于志彬说，巧碗远不只这几道，下功夫准备的话，还能端出更多不重样的巧碗。

6道热气腾腾的巧碗摆在桌上，那先于味道入眼的色和入鼻的香就已经让人食指大动。尝一口肉，鲜嫩无比；尝一口菜，清脆爽口；再尝一

口汤，入口后那微辣、略酸、咸香的感觉先是在唇边、齿间、颊旁留住，然后滑喉入胃，鲜美浓郁、滑润通爽。

酣畅淋漓食毕，舌舔唇边依然回味无穷。秋渠巧碗，再一次向我们证明了美食在民间这句话。



本活动由中国移动提供通讯支持



第三站  
郸城县秋渠乡

秋渠乡位于郸城县东南部，东西长9.5公里，南北宽8.1公里，面积114648亩，农业人口59580人，非农业人口11620人。辖26个行政村，103个自然村。

秋渠乡最东端的朱半截楼村和安徽省阜阳市太和县李兴镇朱三官庙村接界。

## 这里还有个“状元村”

于寨行政村是秋渠乡远近闻名的“状元村”，周口市第一个村级“大学生基金会”（以下简称基金会）就在这里成立。

于寨行政村位于秋渠乡的西南部，下辖5个自然村，近600户居民，2400多人。截至今年，于寨行政村出了208名大学生，其中研究生16名，博士生3名。

于寨的历届村两委班子都很重视村里的教育，以前虽然没有条件，但只要有人考出去，村里都会放场电影表示祝贺。”于寨行政村现任党支部书记黄学刚首先强调的是村里重视教育的传统，“基金会只是很好地继承了这一传统。”

2001年，黄学刚当上于寨行政村党支部书记后，便时常利用春节在外大学生回家探亲之际，把他们召集在一起，以联欢聚会的形式向他们汇报一年来村里的发展情况，让他们了解家乡，从而支持家乡建设。后来，面对村里培养出的大批人才，面对读书尚有困难的孩子，黄学刚萌生了成立一个基金会的念头。在一次大学生春节联欢会上，黄学刚把成立基金会的想法提了出来，得到了在场人士的热烈响应。在后来的筹资会上，基金会一下子就收到了来自不同人士的3万多元捐款。

“现在，基金会的教育资金已累计近30万元。”黄学刚说，“这和全村人的支持是分不开的。”

于寨行政村设立基金会的目的，就是通过公共募捐，资助本村学子圆大学梦，奖励本村中小学优秀学生，确保贫困学生不中途辍学。今年，于寨行政村又有10名学生考上了大学，他们都从基金会领到了数额不等的奖学金。基金会不仅为本村的学生设立了竞赛奖、艺术奖和升学奖，还为本村的教师设立了管理奖、竞赛奖、班主任奖、学历奖，而对于外村外乡来到于寨执教的教师还给予适当的资助。

“基金会就是帮助更多的于寨行政村人成才，相信那些得到资助的学生成才后，一定会用知识回报家乡。”黄学刚说。