

# 烤薯匠：巧手烤出舌尖上的美食

□晚报记者 朱保彰



## 题记

红薯，也叫甘薯、番薯、地瓜、红芋。在豫东地区又分白薯、红薯和紫薯。红薯传入我国是在16世纪末叶，明代的《闽书》里也有记载。烤薯匠出现在清朝乾隆年代，那时候烤红薯被当做御膳，只有在皇宫里才能品尝到。当时的平民百姓纷纷效仿，或在田间地头，或在自家的灶台、炕头，随意烤制红薯，那只能是农家用来果腹的草根食品，不是半生不熟，就是烤制过头烧焦了。烤薯匠在民国时期作为一种营生开始出现在街头。烤薯技艺随着100多年时间的演变和传承，而今，烤红薯已成为人们喜爱的一种零食。

## 烤红薯讲究多

前不久，记者在沈丘街头偶遇一个烤薯匠，他叫钱立茂，已经年过花甲，在街头卖烤红薯有40多个年头。虽然是在街头摆卖，但生意相当红火。钱立茂说自己不到20岁就跟着父亲在县城卖烤红薯，炉子换了一个又一个，可烤出来红薯的香味从来没有改变过。其实，与其他匠人比起来，钱立茂卖烤红薯的行当很简单，出售时也不用叫卖，一个炉子，和一辆用自行车改制的架子，再加上一个铁皮油桶焊接在一起，就成了流动的烤车。在炉子上面摆放几块烤好的红薯，就是独特的招牌。

钱立茂说，这个炉子别看外表简陋，但制作工艺还是相当考究的。炉子的设计往往要根据个人的喜好，大小或高低也都有讲究。正面看，有好几个洞口，中间的几个是专门供烘烤用的，两边的是供保温用的，上面的盖子用来摆放烤好的红薯。在上世纪六七十年代，烤红薯在农村卖不

掉，因为家家户户在做饭时，就顺带将几块红薯填在灶膛内，等饭做好了，红薯也就烤熟了。在县城里就不一样了，家家户户烧的都是煤，炉心里不能放红薯，只能在做完饭后燃烧殆尽的煤球上烤红薯。但那样，烤出来的红薯会出现“一出溜子”，就是表皮看烤熟了，但里面还是生的，再烤也不会熟了。所以，那个年代在县城里卖烤红薯，一个人一天挣的工分相当于两三个壮劳力挣的。

钱立茂说，烤红薯的原材料一定要选好。在郸城、淮阳、沈丘这一带，有人喜欢口感干面一点的烤红薯，但更多的食客还是喜欢香甜型入口即化的。烤红薯最重要的是火候的掌握，红薯要慢慢烤，才会香甜可口，皮焦瓢软而且皮上还沾着糖稀的最好卖。买红薯吃的人大多数是行色匆匆的路人，没有足够的耐心和时间守在红薯摊那里等着红薯烤好，所以卖红薯的人要事先

把红薯烤好。吃烤红薯要吃热乎乎的，稍有点烫嘴的，且表皮皱巴巴的，一揭皮就冒热气的。放凉的烤红薯，吃在嘴里不香不说，闹不好还会肚子疼。用棉被一类的东西给烤好的红薯保温，拿在手里的红薯水塌塌的，吃起来更是瘪寡无味，味同嚼蜡。所以，烤好的红薯保温很重要，用来保温的洞口，离火源稍微远点就行了。

烤薯匠根据烤炉里飘出的香味，及时查看红薯的状态，把红薯拿出来闻一闻，用手捏一捏。所以，烤红薯也有一套“望、闻、切”的程序，只比中医少了“问”。一遍遍地翻动，一次次地看，既不能烤的太过，也不能烤的太生。等红薯烤好了，一个个拿出来，摆在炉子上面，吸引着人们的眼球和肠胃。钱立茂说，烤红薯最讲究气场了，不能整天站立在寒风中，要学会追赶人气，推车沿街巷而行，随着人群走动，一般在医院、学校或超市门前卖出的红薯较多。

## 烤红薯是个良心买卖

钱立茂说，自己烤了几十年红薯，炉子用坏了几十个，工艺一直在不断地翻新着，自己所卖出的每一块红薯都能做到童叟无欺，有时该收摊了，还会随手送几块红薯给路边的乞讨者充饥。别看自己每天挣的不多，但挣的良心钱。

上世纪90年代，一般的烤薯匠都是用蜂窝煤来烤红薯，因为蜂窝煤燃烧时间长，保温性能也好。钱立茂从跟着父亲学烤红薯开始，都是用的木炭，以前买别人的木炭，到后来自己学会了烧木炭，以至于现在用的是秸秆炭。在当时，煤球只是几分钱一块，一天到晚也烧不了10块煤球，所以卖烤红薯很有赚头。但煤球烤制的红薯，因烟熏严重，煤球通过燃烧释放的二氧化硫对人体有害，所以，钱立茂一直都没有使用过煤球，几十年来一直坚持

使用木炭烤红薯。因为用木炭烤制出来的红薯松软度均匀，而且木炭中还含有对人体有益的物质。

钱立茂说，烤制红薯就像照看小孩一样，不仅细心还要有足够的耐心。红薯在炉火的烘烤下，变得色泽金黄，香甜可口。其实烤红薯的原材料是很有讲究的，有的红薯虽然生食脆甜，可代替水果，又可当蔬菜，熟食则可作主食，蒸、煮、煎、炸，吃法众多，但是用来烤就不一定合适。周口本地的紫皮红薯，皮紫瓢白，烤制出来干面可口。而黄皮红薯才是烤红薯的上品，外表橙黄，里面呈橘红色，皮焦肉软，表皮上还流着糖稀，让人吃了还想吃，老少皆宜。

烤红薯最讲究季节性。夏天，春红薯上市后，烤红薯的生意也就开始了，但这时

候的生意不太好，因天气炎热，吃客少。一般过了“十一”后，秋红薯上市了，生意就逐渐好转。这时候，不少烤薯匠又开始忙了，一天到晚不停地掀开炉子盖子，用粗糙的、沾满红薯糖稀的手翻动着炉中的红薯，直到整个红薯烤熟了、烤软了，有了香喷喷的味儿，才从烤炉里取出来，然后一个个整整齐齐地放在炉子的上方，日复一日重复着看似机械的动作。

钱立茂说，如今的烤薯匠比过去少不了，不少人都已经转行了，因为机械化作业的冲击，使得这个行日渐萧条。炸薯条、炸薯片、真空包装的各类风味的烤薯批量生产，给这个行当带来了不小地冲击。钱立茂说，但无论如何他还会坚守着，只要有人吃，他就会一如既往地烤下去。

## 太极拳 在周口的发展

■张建国 张尚文

坐落在豫东大地颍河之畔的周口市，晨曦中、夕阳下、公园里、社区中、广场上，在舒缓、圆润的太极音乐声中，到处都可看到习练太极拳的人群，这已成为周口一道靓丽的风景。

太极拳起源于我省温县陈家沟，由明末清初武将陈王廷根据阴阳学说，吸取各种拳术之精要，创造了中华瑰宝——太极拳。

周口始建于明末清初，由于水陆交通顺畅，吸引全国各地商贾云集周口，落地经商，尤为山陕、湖广和我省怀庆府人居多，山陕、湖广、四圣会馆等应运而生，各种拳术也纷纷在周口落地生根。每逢传统节日和庙会，各种民间文艺及武术团体纷纷上街表演，如狮子、旱船、时歌、秧歌、高跷、锣鼓、大头、摔跤、武术、舞龙等，上街表演武术往往与狮子会搭班，如同时歌与八音会搭班一样，每到一个街口或场地宽阔的地方，先由舞狮打开场子，再由武术进行表演，热闹非常。清末民初，农民起义风起云涌，军阀混战频发，周口成为兵家必争之地，先有清末捻军四次攻占周口，后有曾国藩湘军进驻围杀，再有民初军阀相继抢占周口，征收军饷，驻扎练兵，骚扰百姓，周口民众为建寨御敌、自卫防身，强身健体，十多种拳种引入周口，繁衍生根，如长拳、八卦拳、六合拳、查拳、大洪拳、小洪拳等，太极拳作为一个稀有拳种曾在周口怀庆商人中初有亮像。

新中国成立后，党和政府非常关心群众性太极拳健身运动，国家体委1956年推出首套国家标准套路24式简化太极拳，1957年又推出32式太极剑，在全国进行大力推广和普及。周恩来总理说：“太极拳是中国的一种优秀传统文化，内容十分丰富，充满哲理，与中国传统医学有着血缘关系。学、练太极拳是一项很好的健身运动，可以强身健体，可以防身自卫，也可以陶冶情操，是一种美的享受，还可以给人们生活带来无限情趣和幸福，可以延年益寿”。党和国家领导人刘少奇、陈毅等带头习练太极拳，周口党外人士、时任商水县（商周两次合并期间）副县长、主抓文教卫工作的李典则，于1957年作为河南省政协代表团一员赴京参加全国政协会议，在参观北京体育学院时，带回24式简化太极拳挂图及图谱，回周后与武术界的王化成等人积极开展学练太极拳及推广普及工作。1995年4月，周口第一期陈氏太极拳培训班举办，由陈家沟陈有则担任主教练，2001年6月又举办了周口首届太极推手培训班，由卢自友担任主教练，使周口的太极拳运动得到了蓬勃的发展。

