

第七十二期

杨凤花：熬制周口味道

□晚报记者 宋风 文/图

1 别家熬不出的味道

杨凤花的老家在西华县逍遥镇南街，如今，他们一家都居住在西华县城，“杨凤花胡辣汤总店”就在她家附近。虽然门头看上去并不豪华气派，但每天上午11时之前这里总是门庭若市，大家都是慕名前来品尝杨凤花亲自熬制的胡辣汤的。据杨凤花介绍，“杨凤花胡辣汤总店”每天平均要售出3000碗胡辣汤。“自从这家店开业以来，我们全家人几乎每天都来这里喝胡辣汤，别家熬不出这个味儿……”采访当日，在“杨凤花胡辣汤总店”吃早餐的高先生如是说。

今年已经61岁的杨凤花，看上去要比实际年龄年轻许多。每天上午11时之前，杨凤花最忙，她一会儿到前厅帮忙招呼客人，一会儿跑到后厨看看锅里熬着的胡辣汤。杨凤花说，“杨凤花胡辣汤总店”自2000年开业以来，生意一直很好。除上门喝胡辣汤，客人还会订购一些带到外地给亲戚朋友尝鲜。

“把热气腾腾的胡辣汤装进暖瓶，带给外地的亲朋好友，端上餐桌时胡辣汤还热得烫嘴。”杨凤花说，“我们平均每个月能卖出去2400瓶胡辣汤。这些胡辣汤大多被本地客人带到郑州、北京等地，送给了亲戚朋友。”

2 祖辈传承下来的技艺

据《西华县志》记载，逍遥镇胡辣汤历史传承最长的是王家和丁家。王家到王大记这一辈，只有两个女儿。王大记将熬制胡辣汤的技艺传与了二女儿王烦（杨凤花的奶奶）。王烦嫁到杨家，将熬制胡辣汤的技艺传给了杨凤花的父亲杨继明。

上世纪80年代，西华县城卖胡辣汤的有五六家，其中最有名的就是杨家。那时，杨凤花才15岁，她一边上班，一边帮父亲卖胡辣汤。杨凤花说，胡辣汤正宗不正宗，关键在汤底，从她记事起，家里每天都熬羊肉汤。上好的豫东小山羊，用清水浸泡一夜，次日凌晨先用大火煮开，撇去浮沫，然后，用小火熬制4个小时，方能煮成一锅好汤底。

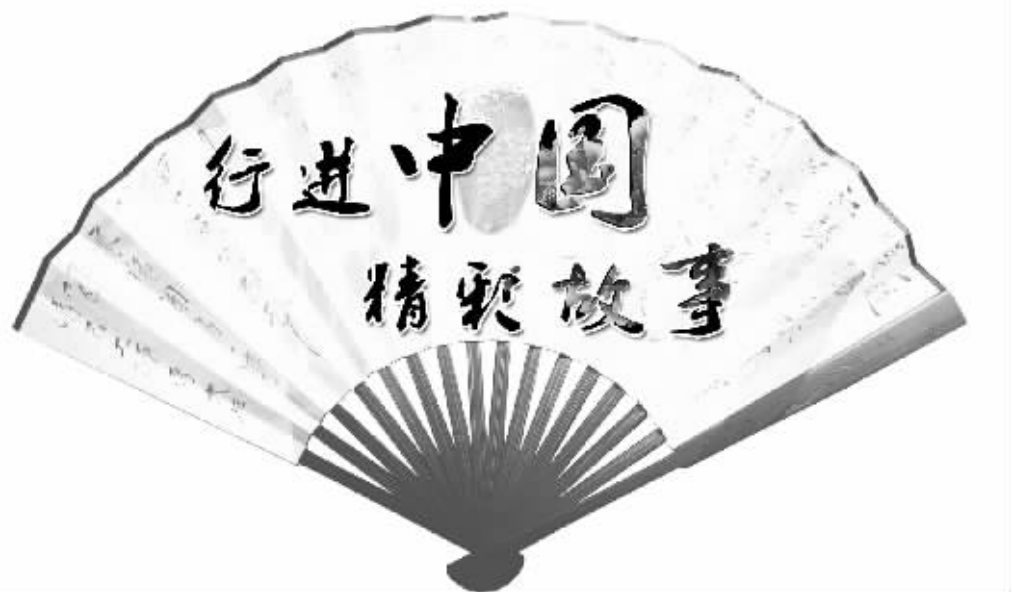
迄今为止，杨凤花已经熬了46年的胡辣汤。她一直坚持古法熬制胡辣汤，不急不躁，不跟风。为保证熬制出来的胡辣汤色香味俱全，多年来，杨凤花一直坚持亲自掌勺。

3 名气越来越大

近年来，逍遥镇胡辣汤的起源与传承被拍成电影，搬上了荧屏。目前，全国各地经营逍遥镇胡辣汤的商户已有数万家，从业人员达到数十万人。

虽然名气越来越大，但杨凤花依然坚持每天凌晨3时许起床，前往“杨凤花胡辣汤总店”亲自熬制胡辣汤。杨凤花告诉记者，她熬制胡辣汤有着严格的标准。一锅胡辣汤放多少汤汁、多少牛肉、多少粉条、多少木耳，她都要一一进行称量。“每碗胡辣汤要盛够多少片肉，我心里都非常清楚。”杨凤花说，只有在制作过程中，坚守标准、讲究工艺、注重卫生、遵守行业道德，才能使逍遥镇胡辣汤品牌做大做强。

祖传的胡辣汤熬制秘方，加上始终秉承诚实守信的经营理念，杨凤花精心熬制的胡辣汤香飘四方，慕名前来品尝逍遥镇胡辣汤的客人络绎不绝。这很大程度上提升了整个逍遥镇胡辣汤的知名度和美誉度。2010年，杨凤花被认定为省非物质文化遗产项目逍遥镇胡辣汤技艺传承人。



杨凤花为食客盛胡辣汤

4 传统技艺后继有人

“我有两个女儿和一个儿子，如今，大女儿负责打理‘杨凤花胡辣汤总店’的生意，二女儿在周口市辖区汉阳路南段开了一家分店，生意一直不错；最近，我还打算把一些生意上的事交给儿子打理。”杨凤花说，熬制胡辣汤的技艺到传她这一代，自然不能断。

杨凤花不仅教会了子女如何熬制正宗的逍遥镇胡辣汤，对于一些慕名前来求教的人，她也是来者不拒。杨凤花告诉记者，多年来，一直有食客慕名前来讨教如何熬制正宗的逍遥镇胡辣汤。对此，她非但

没有拒绝，还开班收徒，把来人留在店里，手把手教他们熬制胡辣汤的技艺。遇上家庭条件困难的学徒，她不但不收学费，还免费提供食宿。

“教的人多了，就不怕这门技艺传承不下去。”杨凤花说，截至目前，她已培养了300名学徒。这些人出师后也开店卖胡辣汤，很多人的生意做得风生水起。

俗话说：“教会徒弟，饿死师傅。”这种思想的存在，对传统技艺的传承形成了巨大的掣肘。杨凤花从未有过这种顾虑，她不仅把祖传的熬制胡辣汤的技艺教给徒弟，徒弟在外开店遇到困难，她还亲自上门指导，帮助徒弟把逍遥镇胡辣汤做得更正宗。

有一次，一个徒弟打电话告诉杨凤花，他熬制的胡辣汤味道不对。挂了电话，杨凤花亲自到徒弟的店里查看情况。“尝了一口他熬制的胡辣汤，我就知道问题出在哪儿了，一定是他没有将骨头汤储存好。我给他说了骨头汤正确的储存方法后，他再熬出来的胡辣汤口感就地道多了。”杨凤花说。

5 统一规范致力推广

采访时，记者问了杨凤花一个问题，就是具备北方口味的逍遥镇胡辣汤，能否被南方食客接受，从而在江南遍地开花。

杨凤花告诉记者：“据我了解，南方人不会不认可胡辣汤的味道。几年前，西华县政府一位负责人带我去安徽芜湖参加了一个招

商会。我带着胡辣汤的调料和厨具，到现场煮了一锅胡辣汤，大家品尝以后，纷纷叫好，说如果我在芜湖开一家胡辣汤店，生意一定很好。”

杨凤花还告诉记者，一个多月前，她受邀到北京参加了一个关于非物质文化遗产的论坛。参加该论坛的，不仅有中国人，还有许多外国人。品尝到她熬制的胡辣汤后，大家都连声叫好。看到自己熬制的胡辣汤如此受欢迎，她相信把逍遥镇胡辣汤推向全国，并不困难。

“下一步，我准备把连锁店、加盟店规范起来，把用料、设备、饭店环境、餐具全部统一起来，然后在全国范围内进行推广。”杨凤花说，目前，已有一家大型餐饮企业与她签订了合同，负责推广杨家胡辣汤。



杨凤花在熬制胡辣汤