

街巷寻珍

■特约撰稿人 鲁锁印

河缘

胡辣汤是中原人的最爱，准确地说，是沙河流域的美食。沙河是古汝水的遗存，源起尧山，东至周口与颍河交汇。三百多公里长的沙河出了尧山，两岸尽是一望无际的大平原。沃野之上，春麦秋谷、物阜民丰，也催生了沿河航运业。沙河曾经是中原地区一条重要的内河航道，素有“装不满的赊旗店，拉不完的北舞渡”之民间传说。

北舞渡古称定陵，是沙河中游一个重要的航运码头。北自山陕，南及湖广，有客商云集至此进行货物贸易。正是由于航运人员常年生活在水上，为了排除体内的湿气，码头上的厨师们才发明了胡辣汤。做胡辣汤的原料多达二三十种，兼顾了东西南北各地的特产，也就关照了四方客商的口味。因此，胡辣汤自古以来就是镇上的特色美食。只是随着厨师们长年累月的摸索，吸收各色食客的要求，逐步形成了各家店堂的品牌口感。今天公众比较认可的北舞渡胡辣汤当是闪记和丁记两大品牌，此外还有马家、宛家等店铺。

沿着沙河下行百许里，有一个逍遥镇，同样因胡辣汤而闻名大噪。逍遥镇处于西华与临颖、召陵邻接之地，也是沙河上一个重要的水旱码头。抗日战争初期，花园口决堤，这里成了一片汪洋，黄泛区的百姓们四处逃难，把做胡辣汤的技艺也带到了郑州乃至西安。据说，西安到潼关一带至今还保留着胡辣汤这种吃法。

北舞渡和逍遥镇都是依托沙河航运存活下来的。胡辣汤也是依托沙河航运存活下来且渐成为地标性食物的。两地的胡辣汤有共同的名称，必然有极大的相似之处。其一，以经营羊肉的回民为研发传承主体；其二，用料都离不了沙河沿岸盛产的小麦粉和粉条；其三，烹饪的过程大致无二。两地的胡辣汤大都肉多汤鲜，但细品之后也不难发现又各具风格。北舞渡的汤味浓郁，以胡椒的香辣为特色；逍遥镇的汤味鲜美，以辣椒的爽辣为主打。常言道：货出地道。舞阳人以北舞渡的汤色为荣，西华人以逍遥镇的汤味为傲，虽传承百年亦不改初衷，已经养成了当地民众独具个性的饮食习惯。

漯河居于两镇之间，明清以来，水运发达。特别是京汉铁路通车后，河航加陆路，漯河成为交通优势明显的中原

胡辣汤

枢纽之地。资料显示，二十世纪五十年代初，鄆漯城内还有航运船只上百艘，水上人家数千口。以至于漯河城市雏形初建，就修建了铁路、运工、海员三大俱乐部。三大俱乐部是源汇寨或漯河镇跃升为一座城市的第一印记。之后，现代工业进入，漯河才逐步萌生出现代城市的气息。明清时期，鄆漯已有“江南百货萃，此地星辰罗”的美誉。民国时期，漯河又号称“小上海”。以人口聚集和贸易规模而言，漯河理当是沙河流域的中心城市，但漯河没有创造出自己的胡辣汤品牌，它以包容两地胡辣汤特色而显扬了胡辣汤之名。漯河人可以选择去北舞渡或逍遥镇喝原味胡辣汤，也可以足不出户品尝到两地正宗胡辣汤的风味。而外地人不解其理，不管喝了哪一家的汤都概称为漯河胡辣汤。渐渐地，胡辣汤也就成了漯河这个全国首家食品名城的招牌，诱惑着五湖四海游客们的味蕾。

记忆

我是土生土长的漯河人，从小就听过胡辣汤的美名。二十世纪七十年代，沙河两岸农村庙会颇多。农具和农产品交易是庙会的主要内容，但赶会带给百姓的幸福和满足并不是谁家卖了牛羊或买了骡马，而是在赶会上吃了一顿包子油馍胡辣汤。多数是老庄稼把式才有这个资格。他们辛辛苦苦作了一年，逢了春会或是庙会，在大庭广众面前，大大咧咧地坐下来大快朵颐一餐，是庄稼人自我安慰的一种福利，也是对生活充满自信的一种昭示。小孩子们哭着闹着要跟大人去赶集赶会，一半是为了到人的地方看热闹，一半是碰碰运气，兴许大人一时冲动坐在胡辣汤锅边上，小孩子们就多了一顿口福。就像在遥远的欧洲，吃面包要喝牛奶一样，中原人把水煎包和胡辣汤当成了绝配。如果家里还有老人，庄稼汉们自己品完汤后，一定会多买上几个水煎包，用土黄的纸包上，用纸绳捆扎好，拎在背后悠悠地走在乡间的路上。那时候还不流行饭盒，没有办法把胡辣汤带回家，几个水煎包就是衡量一个庄稼人是否朴实厚道、是否孝敬老人的砝码。

传承

真正破解胡辣汤的秘密，是进入新

世纪以后。2007年7月，中央电视台文艺频道策划了一场“魅力漯河”大型文艺晚会。主创人员为了体现食品名城特色，也为了增加节目的趣味性，建议推荐一道地方小吃融入节目中。此念头一出，大家不约而同地想到了胡辣汤。节目制作后，在中央电视台播出，胡辣汤这个沙河流域最原生态的小吃，一下子声名远播，成了中国食品名城的民间代言，在漯河人心中也多了一份美好而温暖的记忆。

闪保民是闪记胡辣汤的第四代传承人。他有一张典型的穆斯林兄弟的面孔，诚实中带着精明。前些年，我路过北舞渡特意进店里找他。在店后院，家里人指着院东南角一处玉米秸秆扎起的棚子说：“在那里炒汤料哩。”老闪不善言辞，见他正忙碌着，不便多扰，我与他攀谈几句后便告辞了。寥寥数语，也证实了之前他对闪记胡辣汤的介绍。

闪记胡辣汤也是在总结前人的经验基础上逐渐形成了自己的风味，烹制方法与其他店家基本一致，但老太爷闪长泰在研制过程中探索出了独特的配方，目的在于保证品质与风味。老闪从小就看爷爷闪二群、父亲闪亭亭做胡辣汤，熟悉自家胡辣汤的制作程序和要诀。他恪守祖宗传下来的秘方，踏踏实实地把做好汤作为本分。每天凌晨四五点就要起床，领着家人和员工洗面筋，这是做汤的基础工序。选购牛羊肉也有严格的标准，不容投机取巧、以次充好或偷工减料。最重要的是二十多种中药材如何炒制、如何配比、如何投放，都有祖上的规矩。其诀窍有些是言传的，有些是上辈人手把手教会，是一个家族世代代代的感知与会意。即便如此，老太爷还是定下了传男不传女的家规。

2015年，知名作家裴高才先生来漯河采风，我向他介绍了闪记胡辣汤的历史渊源，裴先生饶有兴致地考察了胡辣汤的制作方法，并把细节写入了他撰写的一部名人传记里。

乡愁

胡辣汤出自沙河流域，凝结着这一方水土的真味。我女儿出生在城市，也在城市长大，小时候并不喜欢喝胡辣汤，所以我产生过一个错觉，认为只有在乡村里生活过的人才懂得乡愁。后来

她上了大学并留在上海工作，成了家并有了自己的下一代。记不清是哪一年了，女儿女婿回漯河过春节，提出要喝一次胡辣汤。我当然想让他们喝最纯正的漯河风味，便开车带着他们去了一趟北舞渡。在闪记总店，我们一家人要了汤和水煎包、油馍头，好像还有葱油饼，摆放了一桌子。仅此一趟，女儿女婿就成了胡辣汤的追捧者。自此，只要他们回漯河，喝胡辣汤是必备项目。这个变化使我产生了疑惑：莫非，相对于大上海来说，我们真的都成了乡下人？更想不到的是，女婿是典型的上海人，祖籍扬州，祖上也和中原没有什么瓜葛，他却一样成了胡辣汤的拥趸，每喝必酣畅淋漓、大呼过瘾。看来，乡愁是一种普遍的人生体验，在共同的生活是可以相互传递和感染的。

说到乡愁，就很容易联想起伤心的事。我的父亲是2017年8月立秋之后辞别这个世界的。在最后的两个月里，他几乎是在医院里度过的。因为知道他病入膏肓，已是回天乏术，作为儿女，也想在人生的最后阶段尽可能地满足他的愿望。但是他提出想吃的只有两种食物：饺子和胡辣汤。第一次，考虑到胡辣汤味辛性热，况且暑期，肿瘤病人不宜食用，我们遵照医嘱没有去买，谎称没有买到。我觉得那時候父亲是很清醒的，不仅洞察了谎言，对自己的身体状况也更加明了。他只是叹了一口气，便不再强求。8月15日，父亲的身体已经非常虚弱了，在昏迷中醒来，他又提出想吃胡辣汤。我赶紧打电话告诉弟弟，让他来医院时务必买来。弟弟很快用饭盒带来了温热的胡辣汤。父亲躺在病床上，勉强打起精神喝了几勺汤便不再喝了，不久又陷入了昏迷。胡辣汤竟然成了父亲临终前最后品尝的美味。我想，胡辣汤也许就是沙河流域人们最终的安慰和满足吧！

回声

沙河水，长又长，驾起小船走四方。大椿树下吼一声，包子油馍胡辣汤。叫声爹，喊声娘，儿子想喝胡辣汤。将来长大有本事，天天孝敬爹和娘。面筋软，羊肉香，大面肉挂都人汤。趁热一碗穿肠过，浑身上下暖洋洋。先温饱，再小康，对着沙河尽情唱。问我为啥恁得劲？包子油馍胡辣汤！

红尘百味

■张松枝

辣椒的种类繁多，作为寻常百姓的我们，不问那么多出处，只管其味辣与不辣，好吃爆辣的，好吃微辣的，好吃不辣的，各选其椒慰其味蕾；色香味俱佳，是饭菜的最高赞誉，选黄、红、青各类辣椒，搭配所爱之饭菜，既新鲜香又吃得鲜美。

年轻气盛时，吃辣椒也是生猛，能放辣椒的饭菜绝不放过辣椒，在家刚出笼的热腾腾辣菜，吃得五脏六腑都是烫的。牛肉汤五毛钱一碗的年代，到街汤馆一坐，来上一碗，牛油辣椒挖他两三勺，汤面上得漂一层厚厚的红红才算过瘾。

随着年龄的增长，吃辣的兴致逐年递减，不怎么再往饭菜里放油辣辣椒了，只用各类青椒做配菜，不辣的多吃些，辣的少吃些。我最常做的两道辣椒

辣椒里的笑靥

菜最简单，一是黄豆酱炒青椒，不辣肉厚的那种大青椒；二是线椒炒鸡蛋，细长的那种尖辣椒。其一香醇，其二辣爽，饭桌一围，夹馍就饭各得其欢。

我爱人口味重，夹馍已到了脑袋都成一圈铁丝网中间足球场的年龄，还是辣、咸、酸不减。天热的时候不动窝都会汗流浹背，再吃辣椒，那是啥感觉可想而知了。

冬天更是吃辣椒的好季节，暖胃暖身抵御寒冷。有一次，我在大门口的雪地里带着邻居的小孩子们滚雪球玩，爱人一把把我揪回了家，说：“你多大了，还跟小孩子一起玩。”我斜着眼瞪他犟：“天天闷在屋里不是电脑上码字就是手机上打字，好不容易遇着个下雪天，还不是你说让我出来透透个气，这又拉我干啥呀！”爱人说：“吃东西呀！我给你想法儿做了点东西，

尝尝吧！”我接过碗一看，是青椒炒玉米豆，我挖一勺黄澄澄的玉米豆送进嘴里，淡淡的咸后味是甜，再挖一块儿青椒送进嘴里，咸咸的微辣后味也是甜，还真挺好吃。

端着碗拿着小勺蹲在大门口边吃边看雪景，那几个小孩子也凑过来看我吃的啥，我给他们每人嘴里喂一勺，美味焕发出来的童音欢笑把雪花搅得更加酣畅地飞扬。孩子们轮流滚雪球，轮流来吃青椒炒玉米豆，碗里的吃完把锅里的又铲来，还不够，爱人又炒，让爱美玩不辜负重的美。

我家孩子也是个辣魔，天天让做线椒炒鸡蛋，夹热馍或拌热干面，那吃得叫一个来劲，这无辣不欢的吃性，真是我们完美的遗传和继承。

家和万事兴，将生活过得像辣椒一样火火的，岂不美哉！

食物里的乡愁

豫菜用料平常，风味中庸平淡，确实不如著名的八大菜系那么有味觉记忆点。豫菜的主要特点，正与它的地理位置相符：中与和。“中”，指豫菜不东、不西、不南、不北，而居东西南北之中；不偏甜、不偏咸、不偏辣、不偏酸，而于甜酸酸辣之间求其中、求其平、求其淡，用料朴实无华，肉、白菜、萝卜、菠菜、豆芽等，主食是各种面条、饼等。

回到河南，吃一碗最简单的鸡蛋炆锅面，我才发现，原来常年在北京的我，胃里是有褶皱的，是纠成一团的。这褶皱，被一碗面熨平了。所谓炆锅面，就是下面之前先炒菜来炆一下锅，番茄鸡蛋炒好直接加冷水煮开，再放面条煮熟。这样菜的味道会煮进面条里去，汤也好喝，连汤带水一碗面下去，整个人就活过来了。

河南的很多饭食，只有河南人才会觉得美味，比如河南版的麻辣烫。河南的麻辣烫，其实更接近于麻辣粉。骨汤打底，几块鸡肉、几根粉条、几丝海带、几条干张菜、几片蘑菇、几片青菜（菠菜、生菜、茼蒿菜等），临出锅撒点香菜碎，就齐活了。说辣不辣，说麻也只稍微有点麻，不知为什么还是很好吃。

说起来，豫菜跟粉条、海带、干张

的关系特别深，它们几乎是万能的出现在各式饭食里。烩面里有，拌面里有，砂锅里，烩菜里有，甚至胡辣汤里也有！粉条应用广泛倒容易理解，红薯原是河南很重要的农作物，红薯淀粉最容易制成的食物就是粉条，我老家还是河南有名的红薯粉条产地。作为内陆菜系，豫菜中广泛出现的海带是怎么一回事，我一直没想过，只能推测：海带易得又易运输，价廉而味美，营养价值也高，于是迅速被河南人接纳为常规食物中的一种。

至于河南人最拿手的面食，跟山西人一样，河南最好吃的面食隐藏在民间。即使有些饭店做了出来，味道也跟家里做得有差别。蒸卤面、焖面、炆锅面、糊汤面、葱花面、面疙瘩、韭菜疙瘩、蒜面条、拌面、酸汤面叶……随季节不同，出现在锅里的面食会更换品种，但以上几样已差不多包括了餐桌上的常见品种。炒面、烩面、炒烩面，更经常出现在饭店里。另外就是各种饼，烙馍、蒸馍、烧饼、火烧、蒸包子、蒸烧、炸油馍、炸麻叶、炸馓子、焙芝麻干馍……应时过节，各有用处。

故乡的美食，就像一个味觉定位系统，一头锁定了身在异地的游子，另一头则永远牵连着记忆深处的故乡。



阅读助我成长 悦读改变人生
yue du zhu wo cheng zhang yue du gai bian ren sheng

深明大义 国家为先

——《沧海残阳》中陈星聚之母形象塑造浅析

■刘春亮

《沧海残阳》是余飞先生的一部长篇。先生用洋洋70多万字，为我们塑造了一位扎根台湾、励精图治、发展农耕、抚化岛民、抗击外寇、建台保台的台北知府陈星聚形象。在赞扬陈星聚的同时，我还对心中装满了家国情怀的陈母无比敬佩，她让我总想起孟母和岳飞之母，她们都培育出了“顶天立地，万世景仰”的栋梁之才。

孟母三迁其居，有她自己的主见；其家与学堂结缘，注定与知识有缘；知识改变人生，知识提升境界。孟母为儿子选择了正道，孟子也不负所托，最终修成了正果，成为一代“亚圣”。岳母在儿子脊背上刺出“精忠报国”四字，也有自己的主见；让儿子从小立志，长大报效国家；岳飞也不负所托，成为民族英雄。陈母与孟母、岳母一样，也有自己的主见：面对越海赴台任职的儿子，她心明如镜，深知赴台意味着什么，但她又深明大义，儿子身为朝廷命官，应“即去则安”。作为一个普通的农家妇女，她没有说出什么豪言壮语，而是用最普通的“要千方百计看好咱那最远的地”来表达自己的爱国情怀。

刻画陈母，作者在书中并未浓墨重彩，更未雕雕细琢，而是运用白描手法，通过简言简语，把一个深明大义、国家为先的母亲形象刻画得栩栩如生。

陈星聚赴台任职临行前，80多岁的陈母把家一分为二分给了他的两个弟弟，却把他叫到跟前叮嘱道：“儿呀，你要去的台湾在咱最远的地，那也是咱的家，你要看好咱的那块地。你替娘看好咱的那块地，俺百年后，你就算是行孝了。”“只要守住咱的那块地，你再回到这个家的时候，

爹爹和娘的脚头儿还给你留下三尺容身之地。”“娘把丑话说道到前头，你看的那块地要是有一寸被外人夺走，爹娘脚头连三尺容身之地也没有你的。”殷殷嘱托，谆谆教诲，字字如锤，掷地有声，让人热血沸腾。

陈星聚忠于职守，呕心沥血，刚正不阿，国家为先，时刻不忘母亲临行前对自己的托付，在台北面临生死存亡时，“举家抱必死之志，保卫一座无防务的城池”。母亲的正直无私、深明大义，已化作他保疆卫台的坚强决心和必胜信念！

说到正直，使我想到了《故事中的管理学》中的一则故事：国王视察马厩，问养马人：马厩里大小诸事，你说哪件事最难？养马人一时语塞。有位大臣代为答道：此事过去我也干过，依己之见，编用于拴马的栅栏最难。原因是用的木料直混杂，如果下第一根桩时用了弯曲的木料，那么你随后就得顺势把弯曲的木料用到底；反之，如果下第一根桩就选择了笔直的木料，继而必然是直木接直木，一根曲木也就用不上了。陈母为了培育陈星聚这根“直木”，可谓心机费尽：“一捧老娘土送你扎根台湾”；送一台纺车，要一家落户台湾发展农耕，繁荣台湾；送一捧棉籽，要他像种子一样在台湾生根、开花、结果……我们崇尚英雄，更敬仰英雄的母亲，正是因为有了千千万万个像陈母这样的母亲，才孕育出了像陈星聚这样顶天立地的千千万万个孩子。

陈母的伟大，在于教育出了一位先国后家、守土有责的民族英雄，在他身上，充分体现出了为国为民、死而后已的责任担当！纵观全书，有关陈母的描述字字珠玑，闻声见人，将陈母的一颗心像水晶一样展示给读者。

我像雪花天上来

——读曲从俊《第五幅肖像》

■提云积

与曲从俊相识于一个文学奖颁奖典礼。我们同为北方人，我与他或许更多受北地内涵沉潜的影响，都属于内敛的性格。不多言语，一切感情色彩都在行动上表现出来。活动期间已经知道了彼此的一些情况，他以小说创作为主，兼具散文，我只能写一些勉强称为散文的文字，但这不妨碍我们心意相通。

一别匆匆几载，从别人处时时知道他的一些消息，先是第一家单位辞职，入职老家一家行政单位，但创作并没有因此而有所停留，他的创作状态一直是积极的、勤勉的，直到前几日接到他的电话，有一本中篇小说集出版，要我的地址。现在这本《第五幅肖像》，就摆在我面前，它是河南省作家协会重点作品扶持项目之一。

本书汇集了曲从俊近几年在国内知名文学期刊发表的六篇力作，分别是《我像雪花天上来》《悬念》《第五幅肖像》《羽毛》《裂合》《我为谁等待》。书中的每一个故事我都看了许多遍，想从这些篇章中看出曲从俊内心在营造这些故事时的真实动机。曲从俊是一个善于讲故事、又善于隐藏的人。他总是在不动声色中，制造了一个又一个悬念，这些悬念如同一个又一个的结，曲从俊把这些结有机地糅合在一起，又在糅合的过程中，给予这些结人文的色彩，这些色彩就是他营造这些文本的真实动机。

随着这些故事逐渐向里深入，他为我们打开了完全不同的世界，这些世界里的主人公有的挣扎，如《裂合》；有的放弃，如《第五幅肖像》；有的迷茫，如《我为谁等待》。然而，这些故事的发生不是突兀的，是水到渠成的，就像是我们身边的那些人、那些事，发现这些人与事都是真实存在的。曲从俊的讲述让一切不可能都变成可能，并让我们每一位看客都心生惊异，便时时尝试对号入座。别人的生活是被动的，是社会与时代在推动着向前，我们的生活何尝不是如此？总有差强人意的地方，但又不能放弃，只能是咬紧牙关努力向

前，即使是前方有风有雨，也要舍住一口气硬顶上去。

曲从俊所讲述的故事在尝试多种的可能性，不仅仅是人物的命运，还有文章结构的多样性。人世间有各种悲意，但人性是向善的，他在这些表面看似悲意难抑的故事中，早早地埋下了伏笔，结局总是意料之外。《悬念》中冰子与关庆勇是；《羽毛》中小美与岳桦是。在阅读的过程中，我发现曲从俊善于把握一些“点”，这些“点”是一个个发生在主人公身上的小故事，是同命运的堆积叠加，随着这些故事的深入便累积成更大的水滴，当这些故事已经把持不住细小的本真面目，便滴落，它的去向在读者的眼里或者是心里没有一个具体的目的地，就像山涧小溪的潺潺流水，它的流踪是要归于一潭深水，然后在每一个读者心里形成波涛巨澜。我们从这些故事文本里，看到曲从俊对这个世界的看法，有宽恕，有安隐于内心的激愤，叙述冷静、克制却又准确。

《我像雪花天上来》，为我们呈现的却是一个断裂的故事。就像故事的标题一样，雪花的自然无羁，注定它是永不受任何拘束的，却又受制于一场偶然的风。这些小情节的转换，乃至延伸，都受到了外力的制约。有戛然而止，有不知所踪。戛然而止的总在他处发现它的踪影，而不知所踪的是永不可得，徒生悲意，但这种悲意又表达出一种幸福的样子。

一个好的作家会将故事人物的情感与生活经历，以及对这个世界的认知呈现给读者，由读者本人结合自身的阅历来解读这些故事文本。就像一句属于俗语说的那样：看别人的故事，察自己的悲喜。这一点，曲从俊做到了。

最后一遍看完这本书的时候，曲从俊笔下人物与命运纠葛的过程，让我时时处处感受到曲从俊叙述度的把握，感受到曲从俊叙述的幸福。由此，我想到一句话：悬崖上开出的花。这朵花必定是娇艳多姿的，祝福他写作的路越来越广阔。



国画 清秋丹瓜色正艳 穆国星作



国画 百财图 赵振选作