



## 胡辣汤里的乡情

有些夸张,但是,相当一部分漯河人每天早上必得喝上一碗胡辣汤才觉得过瘾。

二十世纪八十年代初,我刚上班的时候,每个月的工资有三十多块钱。当时物价虽便宜,胡辣汤一毛五一碗、芝麻烧饼一毛钱一个,但因为心疼钱,只能偶尔喝一碗。如今,胡辣汤五六块钱一碗,面点有肉盒、油馍、水煎包等,吃顿早餐要花上十几块钱,竟也不觉得心疼。

### ■孙辛福

人一天的营养从早餐开始,早餐吃好了,一整天就很精神。

每个地方都有各自的小吃,特别是早点,酸辣咸淡不同,人们的选择就不同。我的家乡漯河,最受人们欢迎的早点应是胡辣汤。

“喝上一碗,出一头汗,排毒养胃,一天舒坦。”“胡辣汤配肉盒水煎包,满汉全席都不换。”这些说法虽然

漯河虽然城市不大,胡辣汤却分为“逍遥镇”和“北舞渡”两个流派。从市中心向东和向西各三四公里,分别是这两大流派胡辣汤的发源地——周口市西华县逍遥镇和漯河市舞阳县北舞渡镇。

至于胡辣汤的起源,有资料说主

要是在西华县的逍遥镇。我觉得这并不重要。关于胡辣汤的历史,传说非常多。宋代有本书叫《太平惠民和剂局方》,这是世界上第一部由官方主持编撰的中药方剂学著作。该书不仅记载有“六味地黄丸”“十全大补膏”等治病验方,还记载了各地有食疗作用的美食,如酸辣汤和肉粥等。

据考证,当时的酸辣汤就是胡辣汤的雏形。因为胡辣汤的主料是胡椒。北宋人在食物中加入胡椒、生姜、八角、肉桂等药食两用的香料,并将酸辣汤的醒酒消食作用和肉粥的补气宣中作用结合起来,于是原本素食的酸辣汤里加入了新鲜的牛羊肉,满足了不同人群的口味,引导了当时社会的饮食潮流。从此,胡辣汤在中原大地率先盛行,并逐步走向四方。

十几年前,我们自驾游新疆,路过西安吃早餐时,吃的就是一碗热气腾腾的胡辣汤。当然,与家乡的胡辣汤相比,那里的配方有所调整,增加了肉丸子、土豆丁、胡萝卜丁等,也是别有风味。他们所配的主食变成了让人垂涎三尺的肉夹馍,这让我们吃得很舒适。进入新疆后,第一天住在哈密,早上到瓜果批发市场转悠,竟看到一家周口人开的早餐店,主要卖胡辣汤、小米稀饭和水煎包、炸油馍等,那熟悉的味道让离家几千里的我丝毫没有违和感。

隔三岔五的,我经常到胡辣汤店喝上一碗,直喝到头上微汗才直呼过瘾。饱腹之余,生活的疲惫感被驱赶得无影无踪,我更加充满激情地投入生活。

### 编者絮语

每一个地方都有属于各自的传统特色美食。北舞渡胡辣汤、舞阳杠子馍、繁城牛肉等漯河特色小吃,这些历经时间洗涤而沉淀下来的美食,丰富着漯河人的一日三餐。

漯河是全国首家中国食品名城。今日,第二十届中国(漯河)食品博览会开幕。在这美食飘香、客商云集的日子里,我们特意从来稿中挑选了一组关于美食的文章,展漯河美食特色,绘八方来客。敬请关注。

## 方便面

### ■特约撰稿人 王晓景

如果有一种食物既具怀旧情怀,又常吃常新的话,那一定是南街村的北京方便面了。

作为一种速食面,它在20世纪90年代陪伴了很多人的童年。有人调侃,在没有奥利奥的年代,它就是我们的捏一捏、扭一扭、泡一泡。上学时常备的零食是它,捏碎,撒入料包,放在抽屉里,课间摸一把放进嘴里,香酥爽口,唇齿留香。走亲访友时携带的见面礼也是它,每年村子里过完庙会,小伙伴聚集街头叽叽喳喳谈论的话题之一就是:你家收了几箱方便面?

时光倏忽而过。三十年来,它仍旧是红黄白相间的经典配色,一料包一面饼的真诚与朴实;价格仍是实惠亲民,默默践行着物美价廉的商业法则。它陪我们从没车、没房、没钱但有无限梦想的岁月走到了如今物质经济的飞速发展,见证从温饱到小康的历史跨越。

昨天它有“速食”的便捷。碗内放入面饼,倒入料包,冲入沸水,面香伴着袅袅热气升腾而起,片刻即食。职场妈妈只需三分钟,便能给孩子一顿热饭食,不被做饭的烦琐所束缚;忙于工作和读书的年轻人,得以快速填饱肚子,专注于学习和事业。离开家的时候,看到它会生出慰藉,

仿佛俗世的肚肠和孤独的灵魂得到了安抚。曾有位省内网友在网上分享:我在欧洲留学,凌晨三点,家里什么都有,我倒了杯牛奶,打开了第二包北京方便面……

今日它有“慢享”的闲趣。周末,用鸡汤作底,加溏心蛋、叉烧、笋干、虾仁和青菜,在砂锅的“咕嘟咕嘟”声中,放入一包北京方便面,就是色泽鲜明、营养合理的午餐。晚上朋友聚会吃火锅,在最后时刻拿一包北京方便面,让细细的波浪形面条被浓郁的汤汁包裹,在半软时捞出,会将快乐与满足推向极致。也有资深吃货解锁胡辣汤泡方便面的新吃法,将面饼掰碎浸入热、辣、浓、鲜的汤里,吃起来真“得劲儿”,有种谁吃谁知道、谁吃谁过瘾的酣畅。

它与厨房的家常之物最为相配,即使厨艺不佳,用它也会做出花样翻新的美食。比如可以炸葱油做葱油面,可以加芝麻酱做冷面,可以加牛肉做卤肉面,也可配豆豉炒面,或者加芝士做面饼披萨。

烟火气落在这小小的面饼上,是简繁皆可、干湿两宜。此时已五月,麦梢将泛黄,生活在平原小城的我们,体会过“汗滴禾下土”的不易,懂得风吹麦浪的温暖,怀揣真诚与朴实的风骨,明白经过抛洒、摔打、熟化,才有绵延的滋味。

## 蒜面条

### ■孙彦涛

也许是漯河自古盛产大蒜,就地取材,造就了一方美食,在为数众多的漯河传统美食中,带臊手擀蒜面条成为漯河富有地方特色的美食。

临颍北部大石桥一带的带臊手擀蒜面条是最出名的。它用的是本地小麦面,以前是八五面,现在是更精细的自家磨的精粉。将温水 and 面粉在大瓷盆里反复搅和揉搓,直到和成面团。把瓷盆四壁搓得不留一点面泥,不软不硬的面团用抹布盖上,开始醒面。

趁这当口,开始剥蒜瓣。一个个白白胖胖的蒜瓣放在石臼里捣碎成泥,然后掐几片藿香叶或十香菜,加点盐粒一起捣碎,放在一边,十分钟,色、香、味就出来了。这时候再加上焙熟、捣碎的芝麻粒,将藿香蒜汁与温水搅拌,再滴上几滴白磨的小磨油,这顿美食的主要佐料就做好了。

随后,将肉丁、萝卜丁、豆腐丁、本地红薯粉条及本地酱油少许,在大铁锅里炒煮十五分钟,三丁臊子就成了。这时候,瓷盆里的面团已醒好了。洗净手,把面团托出来,放在撒着面醅的木案板上,开始上下左右翻动揉搓。先用小擀杖,再用大擀杖,直到把面团擀到薄薄一大张面片,最后把面片折叠至四指宽,左手摁住面,右手拿刀,手起刀落,手擀面很快就好了。撒上面醅,丢入沸腾的大铁锅里,翻上几番,面条就熟了。用凉水点滚止沸,用篱篱捞出来,浇上三丁臊子、泼上芝麻盐蒜汁儿,一碗热腾腾、散发着诱人香味的臊子手擀蒜面条就成了。

大石桥人世世代代就是这样就地取材,将本地美食传承并发扬光大。如今,大石桥的传统蒜面条已成了招待外地游客和尊贵客人的必备美食呢。

## 食花记

### ■特约撰稿人 吴继红

中国人爱吃,食花的习俗也由来已久。

春末夏初,槐花正当食。从树上刚采下来的槐花,还散发着清香,用清水沥干净,蒸或配了鸡蛋炒都相宜:裹上面粉鸡蛋,经过蒸汽和热油的高温加持,盛到盘子里仍然保留着槐花的美丽。入口是柔韧鲜嫩的口感,入眼是清丽的花瓣……怎能不令人食欲大开?槐花包子和饺子,也是一种不错的选择,猪肉的香加上槐花的鲜,吃一口简直唇齿留香。

梧桐花开的时节,连空气都是甜的。香甜的花蜜引来不少贪嘴的孩子把花吮在嘴里,吹响了一个个紫色的小喇叭。梧桐花一般的吃法是先焯水,再过凉水,然后挤干了先配上猪肉包成包子,或者是裹上鸡蛋面粉炸了吃。还有些地方会做成梧桐花面条,做法也大抵如此。梧桐花虽闻着香,吃起来却稍微有点涩,所以吃梧桐花的远没有吃槐花的人多。

除了槐花、梧桐花,荷花、玉兰也可以吃。把新鲜的玉兰、荷花花瓣洗净,裹上一层鸡蛋面粉,放到油锅里炸,花瓣肥厚,味道绝佳。栀子花也好吃,不过得先把花瓣用盐水浸泡一下,再洗净沥干,然后油热倒花瓣翻炒,入口也是满嘴留香。食花讲究的是“色香味形意”——还没动筷,单是看着,就能想到它们在枝头、荷塘绽放的优雅身姿,更不要说举箸入口那一瞬间的奇妙感受了。吃花的妙处就在于此。

除了这几种花,玫瑰花、牡丹花、桂花也都可以吃:做成玫瑰糕、玫瑰花饼、牡丹花饼、桂花豆沙糕、桂花千层酥,外面是洁白如玉的油皮,里面是糖渍了的花瓣,甜丝丝入

## 记忆中的油茶

店老板八十多岁。据说,他家的油茶配方是清朝雍正年间祖上从宫廷里带出来的,从不外传。但男人对妻子的真情感动了店老板,他就把油茶的配方和制作工艺外加一铜制的大茶壶一并送给了男人,并嘱咐说:“油茶不仅能养生,还是你养家糊口的营生。”

男人从西安回来后,便开始动手准备原料:花生米、核桃仁、黑芝麻、枸杞、小麦粉、白糖、五香粉等。把锅先烧热,放入麻油,再放入小麦粉,用文火炒至麦黄色,把花生、核桃仁炒熟碾碎,黑芝麻也炒熟,枸杞洗干净,把上等的调料磨成细粉。制作的时候,将一锅水烧开,把核桃碎、花生碎、五香粉放进去滚上几滚,把过了筛子的炒面打成糊状,搅进开水里继续煮,煮到散发出香味,再放入黑芝麻、适量的盐、少许白糖和枸杞,当煮到发出浓浓的油茶香时出锅,倒进大铜壶里,用一个专用壶塞把壶嘴塞上保温。

在一个初冬的下午,第一声“油茶”的叫卖声从寒冷的街心弱弱地传了出来。看着像稠面汤、里面带着黑芝麻和红枸杞的面糊糊,怎能称为茶?当时,油茶在中原地带属于陌生吃食,并不为当地人熟知。刚开始,男人抱着卖不掉就让自己家人喝的心态去做,每天只做半壶。北舞渡是个古镇,每到下午,各种小吃摊周边围满人,但男人热气腾腾的油茶车旁冷冷清清,只有熟人为了捧场才买上一碗尝尝。真的是不尝不知道,一尝忘不掉——油茶入口,咸中带甜、甜中带香、香而不腻,喝过之后让人回味无穷。

油茶所用食材大多都是炒制的,属于糊状流食,易消化、易吸收,既可作为早餐,又可作为下午茶。渐渐地,一传十、十传百,每天下午那响亮的吆喝声从东街传到西街,从街里传到街外,油茶后来竟成了北舞渡人,美味小吃。北舞渡人慢慢发现,油茶不但能抓住北舞渡人的味觉,且其

营养搭配也适合北舞渡人的体质,不知不觉,油茶在北舞渡成了响当当的名优小吃。

小时候,家里哪个孩子生病不舒服时,母亲就会让父亲去街上倒油茶。我大姨家在北舞渡街上住。每次去大姨家,她就吩咐姨夫给我们倒油茶喝。为了喝油茶,即便是步行,我和弟弟也是每次都争着去大姨家。后来我结婚生子,孩子该吃辅食的时候,每天下午我都给孩子倒碗油茶——自然,我也没少喝。

如今,年过半百的我依然对油茶念念不忘。身体虚弱的时候,我会想起油茶;胃不舒服的时候,我也会想起油茶;想念老家的时候,更是会想起油茶。小时候,油茶给苦涩童年带来幸福,长大步入自己的生活,油茶又给生活带来美的回忆。记忆中的油茶,值得回味——如今,它不仅是一道滋养身体的美食,还是我割不断的乡愁。

## 心头那丝甜蜜

### ■陈思盈

许是小时候生活条件所限,吃过的甜食和经历过的甜心事太少,人到中年的我至今戒不掉这让人贪恋的甜食。

小时候吃过的花生牛轧糖、龙虾酥、麦芽糖至今仍是我的心头甜;小时候喝过的小香槟、小桃露的味道是如今多少的奶茶、果汁替代不了的心头醉;小时候吃过的冰棍、冰糕那清凉的感觉,只要想起心头就会涌起丝丝凉意。

记得几年前的一天,接孩子放学从文化路夜市经过时,我不经意间看到路边小摊的招牌上写有“老式汽水”几个大字——我忙停下来,走过去,是一位老太太在路口摆的卖汽水的小摊儿。只闻着那味道我就知道是小时候喝过的那种。清清凉凉、甜滋滋,承载了多少童年的回忆。

喝着喝着,我就想起了老家春会时的戏台——特别是晚上,戏台

下就是孩子的天堂。卖碗豆馅儿的、卖江米糕的、卖水果茶的,生的熟的、热的凉的,那香味细水长流,连成了片,似乎连夜色都被那香甜的味道浸透了,再也没有什么比这人间烟火气更让一个孩子满足了。这样的夜晚,显得殷实、富足、心安,也让我家乡的父老乡亲感到踏实而笃定。

第一次吃糯米莲藕也是在文化路。那是一家挺大的门店,店员会在称重后将莲藕切片,再浇点汁。走出门店后我忍不住就先尝了一口,甜、糯、香,我忍不住又吃一口,还没有到家,就把一整盒吃完了。我立马开车折回去又买了一份,外加了一份从来没吃过的冰糖马蹄——甜、脆、酥。这两种甜食,都没有让我失望。至今,只要心情不好,我就会跑去买上一份,吃完了,心中的郁闷也就排遣完了。

人民路上的香飘飘无水蜂蜜鸡蛋

糕曾经风靡一时,似乎,每次从它门前经过都有购买者在排队。文化路夜市的张记蜂蜜雪花酪和昌建广场南侧的菊花雪花酪、三中门口的心意板栗和马路街口的煌栗皇板栗、女人街北段的烤红薯、文化路中段拐角处现炸的爆米花、中华市场对面幸福巷口的蒸糕……

大约,一个城市,无论大小,只有身在其中真正过起了柴米油盐的平常日子,才能渐渐知道它的冷暖深浅、酸甜苦辣。

我珍惜这一个能吃到甜食的庸常日子。从不在家人和朋友问今天或这顿吃什么时回答“随便”二字。随便——这是现代社会里非常实惠、实用的一个词。吃饭时不知道点什么的时候就说“随便”,逛街不知道去哪儿的时候也说“随便”,理发时不知道该剪什么发型的时候还说“随便”,不想搭理谁或是不想说话时更会说“随便”——给人的感觉是脸脏了就洗

洗、困了倒头便睡,仓促、应付、心不在焉,更让人感觉你走进了高档的西餐厅却大呼小叫着要来一张山东大饼……

我感谢这一个能吃到甜食的平凡日子。来自乡村的我,至今还记得初到城市时不会坐公交车、不认识斑马线、不懂得交通规则,进店时不知道如何点菜、不知道该如何下筷、白灼虾不知道怎么吃的情景。那个时候,初来乍到的自己,朴实、羞怯、警惕而又敏感,对城市生活陌生得很,很多年之后才能够能够在城市生活得自在从容、如鱼得水。

我满足于这一个能吃到甜食的琐碎日子。那一间间我曾光临过的甜品铺,那一碗碗我曾吃过的雪花酪、江米甜酒……天上的太阳和月亮轮番“值班”,人间的面孔和城市的面貌一日日在变,唯一不变的,是曾经飘在这个城市上空和我心头的那丝甜蜜。

## 一碗羊汤烩面

### ■刘瑞阁

我是河南人,特别喜欢面食,在异乡能吃上一碗正宗的羊汤烩面,就感觉和家人相聚了一场。

三月初,因房东要重建房屋,在此租住多年的租客便各自另找新家。我赶在周末也开始了搬家。在搬运最后一车东西时,已是晚上七点多,站在租住过的房屋里,我恋恋不舍。忙完走在繁华的街道上经过羊汤烩面馆时,我决定进去坐坐。

疫情三年,有多少门店倒闭,我不知道。但这对河南小夫妻、我的老乡一直坚持开店。每次路过时,我总是下意识地望向里。

迎面,“正宗的羊汤烩面”几个熠熠生辉的大字映入眼帘,门两侧挂着两盏大红灯笼,营造出浓浓的节日氛围。进店后,服务员热情地招呼:“您好,吃点什么。”“来两碗羊汤烩面,再

加两个小菜、两瓶啤酒。”老公说着走向柜台。我环顾四周,竟找不到空位。刚好,一女子带着小男孩正要起身,我便等不及服务员收拾桌子上的残羹剩饭,就先把包放在了凳子上。

等服务员打扫干净,我坐下认真打量小店。还是一样的装饰,墙壁上还是挂着那幅画,画上依然是“传统风味,好面好汤,用心做好每一碗”的字样。字下方画着一大碗冒着热气的羊汤烩面,面上浮了一层绿莹莹的碎香菜。此时,服务员已把小菜和啤酒放在桌上,不一会儿两大碗热气腾腾的烩面也端了过来。品尝着味美汤鲜的饭菜,往事的点点滴滴仿佛就在眼前。

刚来北京时,我就住在这一条街,每次下班或到超市购物必经此地。原先这个门面是一家服装店,后又成了

鞋店。疫情过后,我们又回到此地工作。虽然这条街已经被改造成焕然一新,好几家门店都改弦更张了,但这家鞋店没变。淡季时,我下班经过鞋店时看老板若无其事地坐在店门口,心中不免为他捏把汗。谁知,没过多久,这家店就挂上了“出售门面房,有意者请打电话,非诚勿扰”的字样。

忽一日,门店前铺上了大红色地毯,门两边分别摆着招财树,红色大字“正宗的羊汤烩面”洋洋洒洒镶在框里。羊汤烩面是河南特色小吃,深受人们的喜爱。其汤浓醇醇厚,其面鲜香有韧劲,其肉鲜嫩酥烂。做羊汤烩面有三要素:面、料、汤。和面的时候要放一些盐,揉成团后醒十分钟,然后再揉

十分钟,醒二十分钟。反复三四次擀出的面条才有韧劲。其配料丰富,包括羊肉、粉丝、木耳、黄花菜、豆腐皮丝、海带、鹌鹑蛋等。最关键的是熬汤,选用上好的羊肉和羊骨架加上各种香料文火熬制,熬至汤白肉烂。

每次下班,闻到诱人的面香时,我就想去吃上一碗羊汤烩面。

今晚,我又踏入面馆。两大碗热气腾腾的羊汤烩面上桌,我看着漂浮在香菜之间的羊肉片,闻着浓浓的香味,禁不住拿起筷子夹起一片羊肉含在嘴里。食之唇齿留香!再次品尝这萦绕着我浓浓乡愁的面,心里荡漾起无限的幸福感和暖暖的爱意。

