

2024年食品文化旅游宣传月

寻味漯河

■朱超

五月，美丽的漯河迎来了又一届食博盛会。如果你看过了红枫广场热情奔放的表演，听过了戏曲名家悠扬婉转的唱腔，见过了非遗传承人栩栩如生的作品，深埋心底的自豪感会不会悄然涌现？这是我们的城市，这是好客的舞台，四方宾朋络绎不绝。此时此刻，你的脑海中会浮现出哪些表述漯河美食的关键词呢？

胡辣汤

北舞渡在我的心中更像是一处与美食有关的胜地。从坐在大人自行车后座上，到如今隔三岔五开车去，都为了那碗热气腾腾的胡辣汤，还有那焦黄的水煎包、筋道的杠子馍。

30多年来，生活不断变化，胡辣汤那浓缩着回忆和乡愁的滋味始终如一，甚至愈发醇厚。小时候喝胡辣汤，是改善生活，是馋嘴的孩子在贫穷日子里为数不多的小确幸。现在喝胡辣汤，更多的是一种回味。一路走来，世事更替，从落后闭塞的农村到车水马龙的城市，成长的种种都沉淀在这香扑鼻的一碗汤中。

夜市

如果要寻味漯河，有一个地方注是绕不开的——夜市。与富丽堂皇的星级酒店相比，接地气的夜市更与我们的生活息息相关。下了班的打工人们靠啤酒和烤

串驱散一天的疲惫，下了晚自习的学生被月蒸肉抚慰了辛劳。那香飘满街的土豆粉、麻辣烫，诱人的烤面筋、臭豆腐，让夜市成了人们面对坚硬生活的缓冲区、抵御精神内卷的减压带。无论声名远播的文化路夜市，还是人头攒动的黄河广场夜市，都是烟火人间最生动的注脚。

烩面

生炇烩面和砂锅烩面是很多人最爱。喜欢烩锅鲜香入味的食客和喜欢砂锅浓厚口感的食客，都能在这个中原小城找到属于自己的独特味道。

汤鲜美、面筋道，放上用本地辣椒精心熬制而成的辣椒油，简直就是面食爱好者的福音。当年在县城求学时，每周两个小时的外出时间，我除了逛超市采购生活必需品外，其余几乎全给了北街口的那家烩面馆。花上几块钱，在靠窗的桌前坐下，一边看火箭队和湖人队的激烈交锋，一边吃着砂锅面，一周的疲惫也就烟消云散了。

对漯河历史文化有一定了解的朋友大概不会对“沙河东流看，螺湾汇双河”感到陌生，那是600多年前水旱码头繁华的写实。此刻的漯河，作为中原腹地一颗璀璨之星，乘着时代的东风，向着未来浩浩荡荡启航。双河汇流，人杰地灵，食博会现场，四方宾客的脸上都洋溢着笑容。这一刻，你会更直观地体会到那句话——民族的才是世界的。

小城盛事

■温媛媛

如果说白天的人们是为了生存奔波，那么夜晚则是人们为了灵魂愉悦而生活。5月中旬的一天晚上，我与朋友相约，到沙澧河风景区红枫广场观看2024年漯河市食品文化旅游宣传月活动的节目。

红枫广场的夜晚一片欢腾。宽敞的舞台、梦幻的灯光、精彩的表演、兴奋的人群，鼓掌声、叫好声不绝于耳；“文字丛林”展示着许慎故里浓郁的文化氛围；河畔岸船造型的大屏幕正滚动播放着有关漯河的宣传片……荡漾的河水，欣慰地看着沙澧儿女的幸福生活，观望着2024年的这场食品盛事。

和朋友散步于树下，吹着河风，我感慨：“看枫不必去香山，看樱不用去武汉。观景来到沙澧岸，春夏秋冬皆适宜。春有百花夏有荫，秋挂硕果冬寻梅。另外，咱漯河还有那么多好吃的，比如北舞

渡胡辣汤、北京方便面、卫龙辣条、双汇火腿肠……”

正感慨，朋友说：“快看！”我循着她手指的方向望去，只见夜空中闪烁着“千机飞 只有漯河”几个大字。眨眼间，无人机重新排列组合，又出现“食全食美 漯在其中”八个大字，字的周围还点缀着绿叶。正当我惊叹时，天空中居然又变幻出一个太空人。他的双臂与手指在灵活转动，好似在召唤我们与他同去遨游太空。紧接着还出现了双汇集团、卫龙辣条、贾湖酒、南街村等字眼……

我最喜欢的是一个扎着牛角辫的小女孩，她正对着一朵蒲公英吹。微风晃动，一个个希望的种子撒落，在小城这片热土生根发芽。

小城不大，但已经从一座名不见经传的中原小城成长为首家中国食品名城。它生态宜居，文化底蕴深厚，人民群众生活水平日益提升，幸福感爆棚。

幸福漯河

■王春红

五月的漯河，鲜花怒放，2024年漯河市食品文化旅游宣传月活动精彩纷呈。五月，食博会让这个以食品闻名的小城再次成为人们瞩目的焦点。

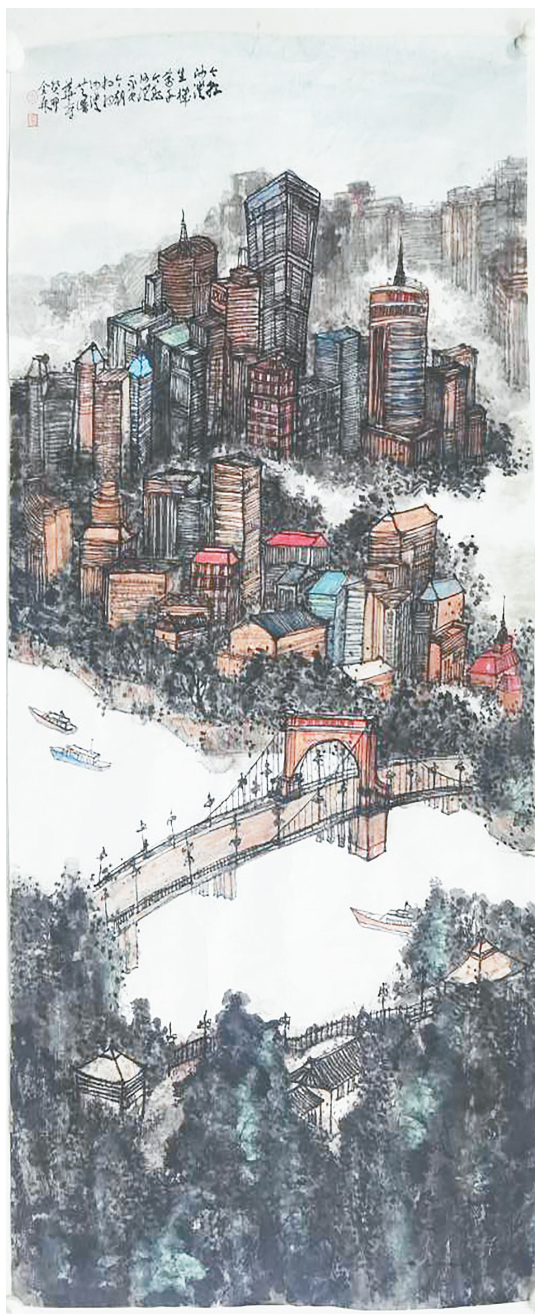
风光旖旎的沙澧河风景区是这个小城的花园。清晨，勤劳的漯河人和城市一起醒来，迎着晨曦，伴着鸟鸣，呼吸着新鲜的空气在这里散步、晨练……微风轻漾，露珠闪亮，人们舒活筋骨、抖擞精神。白天，各忙各的。夜幕降临后，劳作了一天的人如倦鸟归林，享受属于自己的曼妙时光。这时，有太多的地方可以消融身心的疲惫。流光溢彩的沿河灯光，如梦似幻；姿态各异的桥横跨水面，让人想起灯光浆影里的秦淮河；千架无人机的魔力表演点亮夜空；金沙灘、银滩公园灯火璀璨；各个网红打卡点时尚又浪漫……朝暮之景，乐亦无穷。此外，小商桥、漯河古镇、贾湖遗址博物馆、许慎文化园等，既可以让人们领略自然风光的秀美，又能感受漯河历史文化的厚重底蕴。

作为中国食品名城，漯河当之无愧。100多种名优小吃，足以满足味蕾的需求。如果在百无聊赖之际吃上一根卫龙辣条，强烈的味觉体验会让你直呼过瘾；如果想快速

做出几道工序繁杂的“硬菜”，那么双汇的预制菜会助你秒变大厨；如果想喝点牛奶补充营养，三剑客黑酸奶会让你感到有料又有味；如果想吃一顿味道鲜美的早餐，北舞渡胡辣汤会让你意犹未尽……大街小巷、饭店小摊，漯河人都在用自己的勤劳智慧丰富着舌尖上的美味。同样的食材，要想在火候的把握中得到最佳的滋味，不仅需要技术，更需要热爱之心——爱创造、爱美味、爱人间烟火。

文化盛宴是漯河人的精神大餐。贾湖笛声的缥缈悠长、《说文解字》的博大精深、小商桥的悠久历史，早已成为漯河人民的精神底色。食品文化旅游宣传月活动从4月30日开始，持续到5月20日，有戏曲、魔术、相声、曲剧、二人转等，更有陕州锣鼓书等非遗节目，让漯河人民在家门口享受一场场视听盛宴。在红枫广场附近的民俗文化展区，瓷器、剪纸、泥塑、木雕等非遗展示，让漯河人民大饱眼福；漫步书画长廊，让人如同走进壮美河山。

作为漯河人，我是幸福的，赏美景、尝美食、品文化，与这个城市融为一体，也收获着内心的自豪与幸福。



国画 美丽漯河

彭全森 作

游漯河

■胡静波

风柔云淡雨初晴，新绿昂扬盈水生。虹桥横跨炫春意，华灯倒映暖复明。心旷神怡拾碎影，神怡垂钓泛低蓬。不羨江南旖旎景，中原水乡有漯河。

■陈思盈

在食博会上，看到卖芝麻丸的展位时，我不由自主地停下了脚步。是的，每每听到、看到“芝麻”二字，我就会想起老家的父母在田间种芝麻、收芝麻的情景，就会想起姥姥和妈妈烙焦馍送焦馍的往事，就会想起身边那些从“芝麻大点事儿”来关心自己的朋友，就会想起乡下生活的岁月……

有一种爱叫姥姥烙的焦馍

一天，很久没见姥姥的儿子说：“妈妈，我想吃姥姥烙的焦馍了。”我抱着儿子说：“是呀，妈妈也想吃焦馍了。”

妈妈烙的焦馍，除了加入促消化的鸡内金，还加入了妈妈亲手种、亲手收、亲手炒的黑芝麻和白芝麻。儿子小时候经常积食，长年在乡下居住的妈妈就隔三岔五地烙上一些焦馍，用干净的食品袋装好，骑着小电车从三四十里外送家让儿子当零食吃。

前几年，疫情时时断妈妈送焦馍的路。儿子经常在电话里隔空呼唤：“姥姥，我都想你了，也想你烙的焦馍了。”焦馍送来那一刻，我也想起了小时候跟着我的姥姥一起生活的场景，想起了那句“有一种爱，叫姥姥烙的焦馍”。

我小的时候，在老家没人看护，就被妈妈送到了济南姥姥家生活，直到上小学才回漯河。刚到姥姥家的前几个月，我三天两头不是发烧就是积食，可把她老人家急坏了。记忆里，她从有限的吃食里为我搜罗各种好吃的，印象最深的就是烙焦馍。她总是趁我不注意，在和面的时候加入擀碎了的鸡内金和珍贵的芝麻，也总是让我在晚饭后多吃这种焦馍。慢慢地，我很少因为积食而发烧生病了。

回到老家后，一年才能见到姥姥一

我的“心头好”

■程慧娟

作为一名“70后”，记忆里的的美味自然少不了北京方便面。20世纪80年代，南街村产的北京方便面很受欢迎，好多小孩子话还说不清楚就知道向大人要“方方面面”。那个年代，提到方便面，几乎人人都知道指的是北京方便面。春节时好多人喜欢拿北京方便面当礼品，可见它受欢迎的程度。现在，方便面的品牌、口味越来越多。我也吃过别的品牌方便面，但都不及北京方便面的口感。说起来很神奇，这么多年竟然没有一款方便面能超越北京方便面在我心中的地位。

北京方便面有麻辣和鸡汁两种口味，都很好吃。我最喜欢鸡汁味的，且喜欢泡着吃。我有一个可以让方便面更好吃的秘密：泡得时间短一点儿，面稍稍有点儿夹生，吃起来绵香里带着一丝脆感，味道简直妙不可言。更妙的是它的汤。我觉得汤才是一碗面的灵魂，每次吃面条，无论手擀面、烩面还是粉浆面，面可以剩下，汤绝不能剩。每次泡面的时候我都特意多放一点儿开水，泡好加料，如果嫌味道淡了，就拿出之前干吃省下的调料加进去一点儿，这样泡出来就是满满一大碗。一边喝一边吃，真的

■张一曼

在父亲的笔下，关于母亲只有四个字：苦尽甘来。当我在父亲的文字里看到这四个字的时候，我为母亲感到不甘：一个人的一生几个字就概括了？其实我也没写过母亲，为此我苦恼了很久，无数次想要写写母亲，但拿起的笔最后总是又放下。后来我才明白，终是我手中的笔太轻，担不起母亲一生的重。

今年“五一”假期，我到沙澧河风景区红枫广场采风，顺便在附近逛了逛。看到那些美食小摊时，我突然有了灵感——第一次写母亲，就从母亲做的白菜素面写起吧。白菜素面，是小时候母亲在冬日里常做的饭食，做法简单。冬天的白菜包得瓷实，母亲先把它切成细条，抖散开，再下锅煮熟，铲出备用。炒熟的白菜最后是要倒进

面锅里，母亲会把一锅饭需要的盐都放进事先炒好的白菜里。在锅里添了水，水开下面条，等面条煮熟再把炒好的白菜一股脑儿倒进去，白菜素面就做好了。

我最喜欢吃母亲做的白菜素面。一碗白菜素面，汤和面既清淡又能满足我果腹的需求。另外，只有提前炒熟再放进锅里的白菜才保留着足够的咸味，在那个春夏时节面条锅里不是放榆树叶就是放红薯叶的年代，那白菜的咸味足以满足我的味蕾了。可于母亲来说，那汤淡得似她一生的琐碎漫长，而那掺在里面咸味十足的白菜，是她生命里不堪言说的苦涩和沉重。

就在父亲写下母亲是“苦尽甘来”的那一天，我和母亲聊我小时候的那些事。那时村里有个大娘笑着对母亲说：“日子都那么苦了，也

白菜素面

没见过你发过愁，啥时候你都是跟没事人似的。”母亲听了只是笑笑。她对我说：“日子过不下去的时候我就想：已经这么难了，抱怨没用、哭也没用，就只管闷着头一天天地过。我就要看看最后能把日子过成啥样，生活还能给我多少苦和难。”这就是母亲，坚强、执拗。我想，她是认准了能把日子过亮的。

一碗白菜素面，是母亲对命运对生活最大的敬意和最强烈的反抗。她拿苦当盐，给生活这锅汤调味。我曾尝试着做一锅白菜素面给家人吃，可无论尝试多少次都做不出母亲的味道。再和母亲相聚，即使提出想吃一碗白菜素面，母亲也不做了。她总是固执地拿出她能拿出的、认为是好东西的所有食材。我知道，和当年用白菜做出的一锅素面一样，母亲不过是倾其所有罢了。

也需要九蒸九晒，那是从岁月里凝结出来的精华。这充满爱的黑芝麻丸，让我和先生的平淡生活不再平淡，让我们明白彼此的爱和牵挂，也让我们明白，无论发丝是黑还是白，对方都在彼此心中，永远不会老去。

芝麻记

两次。多年来，姥姥关照着儿女，也关照着儿女的儿女。她一年一年地老去，从一个青涩少女，成为暮年老人。我在成长中一点点地远离着她，偶尔在生活中遇到不顺时，总会想起她。岁月的霜雪杀去了姥姥眼神里的严厉与不屈，如今，那眼神里满含着对时光的顺从与坦然接受——在生活的发酵坛里，她正在酝酿着岁月的芳华吧？

有一种爱需九蒸九晒的岁月凝香

每个人都会经历从青丝到白发的历程。有些人在手抚白发而感叹年华似水时，丝毫不会感到后悔与遗憾；有些人在对镜理鬓时，内心却充满了惆怅，空叹年华已逝而未留下自己的色彩。

那天，当我正一根根拔掉头顶长出的白发时，刚好被我家先生看到。第二天，他就给我买回了黑芝麻丸，说：“这黑芝麻丸经九蒸九晒而成，吃了可以补肾益气养发。”吃着这凝结着爱的黑芝麻丸，我感慨万千。结婚十多年，生活的烦琐覆盖了爱的新鲜，爱情变成了亲情。我们都习惯了这种平淡，甚至忘记了彼此的世界曾经因为对方而精彩，彼此的爱情曾经因为对方而幸福，彼此的心灵曾经因为对方而飘逸。

生活在这个小城，每天，我们都会踩着昨日的足迹重复着生活，会坐着相同的公交车奔赴单位又回到家中；每天，我们都会打开相同的表格填写着不同的内容，念着不同的文件却重复着相同的数据。但每天，我们都会起床后梳理彼此那或黑或白或长或短的发丝。当看到先生两鬓因压力过大而早生的白发时，我是那么心疼，不停地为他买核桃、夹核桃吃，不停地用黑芝麻和豆浆榨汁让他喝，不停地在网上搜、在亲朋好友中询问关于白发变黑的偏方。

黑芝麻丸需要九蒸九晒制成，生活

有一种爱能融化我们心头的霜雪

记得小时候，有一日，妈妈让我过去帮她拔掉头顶的几根白发。我跑过去拔时发现她流着泪，不时地说着“老了老了，才30多岁就有白头发了”。我围着妈妈转，并没有发现她有什么变化，觉得她可真娇情。

这几年，随着年龄的增长，我无意中发现自己的头顶也聚集了一些白发，一根根地拔掉时，也会叹着气说“唉，真是老了”之类的话。突然间，岁月像凝固了一般，让我回到了儿时为妈妈拔白发的瞬间。发了一会儿愣，我喊十岁的儿子帮我拔掉白发。他跑过来一根根帮我拔去后，突然钻进我的怀里说：“妈妈，你这白发都是为我操心而长出来的吧？”听到这话，我的泪一下子涌出了眼眶。

有人说，人生就是一场场的轮回，不为父人母，永远不懂得养育之艰辛。那一刻，我真的觉得，我懂得了妈妈曾经的悲伤和隐忍。

这些年，我经常帮满头白霜的妈妈洗头、染头发、梳头发，却没有再拔去自己头上的一根白发——我知道，这一根白发都曾照亮过我前进的路。如果可以，我仍想依偎在妈妈温暖的臂弯里，做那个不懂人情世故的小女孩。

