



喜迎二十大



胡辣汤进京“南北通吃” 杨凤花献艺以解乡愁

——周口“非遗”胡辣汤进京交流侧记

□记者 乔小纳 文/图

今年中秋节,来自周口淮阳的杨杰终于在北京喝到了“对味儿”的胡辣汤。他说:“想家的时候就喝碗胡辣汤,找遍北京喝的味道都不对,今天,杨大姐的这碗汤真是喝出了老家的味儿,喝完干活就更来劲了!”

杨杰口中的“杨大姐”是来自西华县逍遥镇的杨凤花。中秋节前夕,受在京周口籍人士的邀请,她自备食材和器具,驱车千里,携国家级非物质文化遗产代表性项目“逍遥胡辣汤制作技艺”走进北京。作为河南省级代表性传承人,杨凤花在北京餐饮名店、机关单位、劳动一线等现场熬制近千碗热气腾腾的正宗胡辣汤,为河南籍老乡和省外各界人士呈现了一场场“五味中和熬出彩、一碗热汤传千年”的味觉传奇,受到社会各界欢迎。一锅锅荡气回肠的胡辣汤,俘获了京城食客们的味蕾,也抚慰了不少在京工作生活的河南籍人士的味觉乡愁。

地道熬制在眼前 八方食客齐追捧

在互联网和科技工作者云集的牡丹园九妙坊餐厅,胡辣汤受到八方食客的热烈追捧。店家早早挂出“非遗美食,走进北京”的宣传海报,腾出后厨空间请杨凤花团队现场熬制。活动期间,不少顾客坚持每天预约和“打卡”。

暑去秋来,融入数十味中草药的胡辣汤以其特有的辛温香燥成为这个季节里驱寒祛湿的独特美食。逍遥胡辣汤作为民间风味小吃,数百年历久不衰,以厚重的文化底蕴和独有的风味享誉中原乃至全国。

福建籍顾客叶立国说:“得知胡辣汤传承人来京的消息,我连续3天邀约家人、朋友前来品尝。在这份地道的胡辣汤里,我们喝到了南北风味共融的味道。”

粤菜专家、九妙坊创始人张志民表示,逍遥胡辣汤工艺独特、回味无穷,和各大菜系皆有“灵魂呼应”之处,是道既有人间烟火味,又可登上大雅之堂,行走于大江南北的中华美食。

一碗一勺道乡愁 一招一式尽传授

祥记饭店是北京一家以豫菜为特色的知名酒家。在这里,杨凤花为顾客近距离展示胡辣汤的吊汤、热锅、勾芡、加料等工艺流程,娓娓道来胡辣汤的饮食文化和历史传承。不少河南籍顾客和餐厅工作人员早闻其名,纷纷与这位“胡辣汤明星”合影留念。

周口籍人士、著名书法家丁谦说,胡辣汤作为河南早餐文化的代表性符号,是在外河南人的一口家乡记忆,乡友们在其中喝出了温故知新的老味道;胡辣汤也是一张交往交流的特色名片,让外地朋友喝出了别开生面的新体验。

据国家统计局公布的《中国人口普查年鉴2020》,河南省流向北京市的人口有近130万。在北京市丰台区的志广果蔬配送基地,就有80%的河南籍务工人员。在得知不少老乡无法返乡共度中秋后,杨凤花来到基地,为员工们现场熬制了一大锅真材实料的胡辣汤,并且把熬制工艺全程无偿传授给基地食堂的厨师,以便老乡们日后随时能喝到正宗的家乡味道。这不是杨凤花第一次无偿传授胡辣汤的熬制工艺,在此之前,她曾多次为家乡的困难群众、职业院校学生免费培训胡辣汤制作技术,让他们掌握一技之长,实现勤劳致富。



杨凤花在北京牡丹园九妙坊餐厅熬制胡辣汤

兼容并包放异彩 文化赋能产业兴

杨凤花作为杨家胡辣汤第12代传承人,1972年高中毕业后就跟随父亲学习胡辣汤熬制技艺。目前,老杨家胡辣汤料生产车间已拥有28条生产线,安排300多名当地农民工就业,年产值已达到1.5亿元。

为壮大胡辣汤产业,扩大品牌影响,增加农民收入,西华县委、县政府统筹布局区域经营,引资6000多万元建成胡辣汤产业园,扶持发展胡辣汤料龙头企业16家,汤料产品占全国市场份额的90%以上。全国逍遥胡辣汤店面投资100万元以上的店铺2000多家,仅西华逍遥镇外出经营逍遥胡辣汤的经营户近4200户,从业人员达2.6万人。逍遥胡辣汤产业极大撬动了当地种植、养殖、产品加工等特色产业发展,带动的直接和间接经济产值达到48亿元,帮助10多万群众增收,成为助力脱贫攻坚和乡村振兴的重要抓手,实现了一碗汤撬动一个产业,一个产业致富一方群众。

胡辣汤的渊源和发展闪现着中原文明的延承和流变,向来受到社会各界的关注。活动期间,人民日报、光明日报等媒体和文化界人士专门就胡辣汤的流传和影响与杨凤花展开探讨。

人民文学出版社总编辑李红强表示,历

史文化和现实生活向来是文学创作的重要基石,中华传统美食常见于不少优秀作品,成为作家们的素材富矿。逍遥胡辣汤特征突出、美誉度高,具有很大的文化创作潜力,未来非常有望出现以胡辣汤为脉络的优秀作品。

文化从业者张弛认为,胡辣汤浓缩着“中庸中和”的传统智慧和“兼容并包”的中华气度,呈现着漕运兴盛、商业文明的历史图景,更是流淌着“在五味杂陈中越熬越出彩”的中原精神和民族基因。逍遥胡辣汤制作技艺,不仅能在特色小吃行业更上层楼,还能在更大的文化传播场景中更加出彩。

逍遥金汤熬出彩,胡辣奇香溢京城。在当前大力弘扬和传承非物质文化遗产、实施文旅文创融合战略双轮驱动下,在“道德名城、魅力周口”的发展策略下,西华县委、县政府和各级文旅部门上下联动,多方发力,持续挖掘和宣传逍遥胡辣汤的文化内涵,积极探索胡辣汤产业发展新模式和新业态,谋划建设以逍遥古镇、逍遥文化为主的文旅小镇,未来计划打造集饮食文化传承、技术研发、标准化生产、品鉴研学、旅游观光等于一体的全链条胡辣汤观光工业园,齐心协力推动这碗熬了千年的美味珍馐走得更远,让世界爱上这碗汤。①6