

山川有味

□ 夏先清 乔小纳

寻味胡辣汤



“最近回郑州，有没有想约的同学？”在广州打拼的河南姑娘李颖往朋友圈里发了张胡辣汤的图片，向老同学发起邀约。

胡辣汤是河南人的美食“召集令”。出门在外，不出一个星期，他们就总想找碗胡辣汤喝。在河南以外的地方找胡辣汤店，是河南人的“寻宝游戏”，如果店主也是河南人，无论是不是一个地方的都叫“老乡”，在一片“中”“中”的问候里端出一碗碗记忆中的欢欣。

胡辣汤流派众多，有逍遥镇胡辣汤、逊母口胡辣汤、北舞渡胡辣汤、开封白胡辣汤、驻马店鸡肉胡辣汤……各花入各眼，各汤入各口，最好喝的胡辣汤总在家附近。

源起逍遥

逍遥镇是胡辣汤的发源地，去过这里的人都会惊讶于胡辣汤店的密度——一条百米多长的街上能集中10家左右的店，老王家、老佟家、高群生家、杨风花家……几乎每家店门口都停有外地牌照的车辆，豫A、津J、浙B、粤S……遇到节假日，特别是返乡人员激增的春节，各地赶来的“喝胡辣汤大军”总会把这个小镇堵得水泄不通。

逍遥镇位于河南省周口市西华县西南部，沙河、颍河傍镇而过。据《西华县志》记载，宋代在这里设立清水县。一名曾在此任职的知县赋诗赞道：“百业俱兴数小窠，官顺民安世称道。天时地利随人意，任职四载乐逍遥。”“逍遥”一名由此而来。

关于逍遥镇胡辣汤的起源有两种传说，一说宋朝，一说明朝，虽年代不同、人物不同，但有个共同点：胡辣汤药食同源。走进逍遥镇胡辣汤博物馆，一个展厅展示着制作胡辣汤所需的胡椒、桂皮、木香等30多种散发着天然辛香气息的中药材。

“据逍遥镇老一辈人说，好的胡辣汤有解酒效果，宿醉的人早上起来喝一碗胡辣汤，汗一出，饮酒不适会消除大半，浑身舒坦。”周口市文化广电和旅游局非遗科工作人员郭向群说。2021年6月，周口市西华县胡辣汤制作技艺被列入第五批国家级非物质文化遗产代表性项目名录。

逍遥镇有两个高峰时段：早上5点多到8点半，是当地人喝汤的时间；中午12点到下午2点，是外地人的胡辣汤时段。不论在

哪个高峰时段，随便选一家逍遥镇胡辣汤店，都能看到长长的队伍。

大人们举着手机、捏着零钱，小孩子们巴巴盯着盛汤的大锅和冒着白色蒸汽的水煎包、滋滋冒油的油馍头、炸肉盒，生怕下手不够快吃不上热乎的……胡辣汤上桌，迫不及待舀上一勺，汤汁浓稠、色泽红亮、散发着独特香味。吹散热气，尝一口，带着胡椒的独特辣味在口中炸开，大片牛羊肉、爽脆黄花菜、弹牙面筋……一波接一波厚实又爽辣的口感令人直呼“上头”。

高群生是逍遥镇高家胡辣汤第十三代传人、河南省级胡辣汤制作技艺代表性传承人。在纪录片《舌尖上的中国（第三季）》里，他详细展示了胡辣汤的制作过程——汤底要全羊骨下锅熬制5个小时以上；香料要辣而不燥，后味十足；面筋不能有太大孔洞，要辣肉还有纤维感和韧性；最后收汤汁时要用外圈火煮，让汤从外向内翻滚循环，内敛融合，不泄汤，不分层。

“家中秘方口口相传到现在。到我父亲手里，该有的步骤一个不少，该放的香料一样不减。他还整天翻看医书，琢磨再加哪些药材，怎样调整才能更符合现代人的口味。”高群生的小儿子高冬说。

逍遥镇大大小小的胡辣汤店，基本上打汤都用木勺。大锅木勺烟火气，构成逍遥镇上的胡辣汤江湖，各家都拿出祖传手艺争抢着食客们的注意，演绎着一派生息。

味觉乡愁

对河南人来说，胡辣汤不仅仅是地方小吃，还是生活、习惯和标志。胡辣汤给当地人的舌头以潜移默化的训练，形成伴随一生的味蕾烙印。

高冬见过逍遥镇喝胡辣汤的食客千千万，唯独对一位从香港来的老太太印象深刻：“那是3年前的事儿了，老太太70多岁，由儿子陪着，在我们这儿的宾馆住了五六天。她天天来喝胡辣汤，一天三顿都喝。我有天问她这么大了年纪胃受得了受不了？她用一口家乡话说‘我想这口50多年了’。”

胡辣汤的另一个特点，是外地人对它极高的接受度。在深圳福田区工作的河南人周璇，最常点的外卖是胡辣汤。“我的南方同事们也喜欢点胡辣汤喝，他们那么怕‘热

气’，胡辣汤倒喝得惯。”

追溯历史，胡辣汤之所以拥有各地的“粉丝”，与逍遥镇的水路运输有关——作为明清时期著名码头、繁华商埠，逍遥镇上乘船而至、南来北往的人们亟需祛湿暖身的食物。在药汤基础上添加了面、肉、菜的胡辣汤正合他们胃口，一碗能让舌尖跳舞的高热量汤品下肚，既解馋又饱腹，为纤夫的劳作提供动力，为外地商人的奔波提供慰藉。久而久之，辣而不燥、口感丰富、回味悠长的胡辣汤不仅牵住了河南人的心，也征服了南北食客的胃。

自上世纪70年代起，逍遥人带着胡辣汤的秘方走南闯北，在外地用防水塑料布棚子、煤球炉、铜锅木勺、一些碗筷支撑起一家早餐店，一干就是几十年。如今，仅逍遥镇外出经营胡辣汤的就有4200多户，从业人员2.6万余人，网点遍布30多个城市，年创收达13亿元。截至今年4月，高群生培训全国各地学员5000余人，累计开设300多家加盟店、1000多家学员店。不仅是逍遥镇，漯河王忠周、郑州方中山……河南胡辣汤品牌越来越响亮。

作为劳务输出大省，胡辣汤承载着在外河南人的思乡之情。河南省级胡辣汤制作技艺代表性传承人杨凤花曾自备食材和器具驱车千里来到北京。在拥有河南籍务工人员占比颇高的北京市丰台区志广果蔬配送基地，杨凤花给大家熬汤，还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吃到正宗的家乡味道。

河南人走到哪里，胡辣汤店就开到哪里。走出去的胡辣汤，会在胡椒辛香外融合当地特色味道，比如开在陕西西安的胡辣汤店，会根据“老陕”口味添一勺油泼辣子。河南周口太康人王秋丽与丈夫孙委在西安经营“孙委肉丁胡辣汤”，遇到不加油泼辣子的食客，会先问一句：“老乡吗？”得到肯定答复后，随即淋上醋和芝麻油。

胡辣汤很“霸道”，征服了全国人民的舌头后，还走向了世界。周口人徐乐10年前在新加坡求学时就被老乡带着去了趟当地食阁喝胡辣汤，“味道不如家里，但人是真多呀！”现在，留在新加坡工作的她得知当地一家名为“掌柜”的新开豫菜馆里有逍遥镇胡辣汤，激动不已。“不管是不是家里的味儿都

得去试试，这是情怀！”

食在创新

喝汤，是河南人的饮食传统。但怎样喝汤，就考验创意了，比如胡辣汤里泡什么？对河南人来说，这是个问题。

在南京工作的李妹慧是河南鹤壁人。虽然南京有胡辣汤店，但她依然选择“憋着”回家喝，“只有回家喝汤才有感觉，配上水煎包，绝了！”

水煎包与胡辣汤是默认“官配”，也有往里面包烧饼、油条的，碳水吸饱汤汁的口感令人欲罢不能。最让人一言难尽的是胡辣汤配豆腐脑，不喜欢的直嫌“黑暗料理”，喜欢的折服于河南人“万物皆可两掺”的智慧。随着时代发展，大学生们开始往胡辣汤里泡方便面，还一度上了热搜。

“拿什么配胡辣汤”不仅是个美食问题，还是个经济问题：一间小规模胡辣汤店，从后厨熬汤到盛汤，再加上制作水煎包、油条等配食，能带动5人至8人就业。

在逍遥镇，沿路有很多调料、食醋、锅具店铺，“一碗胡辣汤”还催生了很多牛羊养殖户、优质麦和大葱种植户、芝麻种植户、粉条加工户。最有意思的，是当地人讲述的胡辣汤“扶持”保温瓶厂的故事：“从外地回来的，店里喝不够，就用保温瓶打包带走。生意好的店一个月光保温瓶就需要两三万个，旺季则要五六万个。附近几个要倒闭的暖壶厂，因为胡辣汤又活了下來。”

逍遥镇仅靠胡辣汤带动的相关产业年创收达上亿元。当地政府加大对胡辣汤生产

经营企业的监管和服务力度，着力引导胡辣汤生产经营企业不断完善管理、提档升级。

保温瓶毕竟车程有限，胡辣汤粉料的发明让这味小吃走得更远。

粉料，是胡辣汤味道的关键。逍遥镇依靠胡辣汤粉料，一解全国甚至全球河南人对这缕味道的相思。

逍遥镇有胡辣汤调料企业16家，年产汤料1600万件，年产值4.9亿元。

作为水煮胡辣汤粉料的代表企业之一——河南京遥食品有限公司的创始人胡素花说，过去很长一段时间，他们一直在家庭作坊内磨制胡辣汤调料，销售范围仅限于周边村镇。“1995年，西华县大力发展乡镇企业，我们从省里请来研究人员，结合自家祖传秘方研制开发胡辣汤调料，才有了现在的京遥。”目前，京遥食品有限公司在西华和郑州有两大生产基地，生产的系列汤料产品畅销国内外。

近年来，一种水冲胡辣汤逐渐占据年轻人市场。省去煮的环节，开水一冲就能喝。水冲胡辣汤的研发者，是“老丁家胡辣汤”现任掌门丁军。为了研发方便水冲胡辣汤，丁军跑高校、问专家，不计成本，死磕水冲。现在，他拥有6个直播间，线上销售风生水起，境外销售势头猛增。

如今，身在异国他乡的徐乐已习惯通过网购胡辣汤料来解思乡之情。这碗胡辣汤既“火”又“活”，离不开坚守、传承与创新。从人间烟火里走出来的胡辣汤，中！

吉林有个雾凇岛

天气转冷，冬季将至，吉林省吉林市的雾凇岛热闹起来。

雾凇岛是个江心小岛，地处吉林市北30公里乌拉街满族镇韩屯村的松花江段，因冬季雾凇多发而得名。近段时间，一些游客和司机开始来韩屯村踩点。

“9月份，我们家客栈就接到了北京、广东等地游客冬季看雾凇的客房订单。”韩屯村雾凇岛摄影基地家庭客栈老板李柔韧记得，11月9日，他家接待了130名跑旅游的司机，因为住宿房间不够，还分流了五六百人给其他村民客房。马上就要进入冬季，雾凇美景频频出现了。

雾凇是大自然赐予韩屯村的宝贵礼物。只有在低温度、高湿度、无风弱风等气象条件同时具备时，雾凇才会出现。“尽管寒冬时东北大地千里冰封，但松花江韩屯村流域鲜见结冰，江面与地面的温差在30摄氏度左右，遇到静稳天气，江面大量雾气遇冷后便以霜的形式凝结在周围树枝上，形成一树树晶莹剔透的雾凇，再加上满地厚厚的白雪，让人仿佛置身童话世界。”韩屯村党支部书记胡彦说。

多年来，村里人并没把这种叫做“树挂”的东西当回事，认为稀松平常，还一度努力发展夏季避暑休闲游。没想到，一批摄影爱好者的到来竟让这座江心小岛迅速火爆出圈，带动了韩屯村快速发展。其中，李柔韧就是这批摄影爱好者的带头人。

打小在吉林长大的李柔韧一直喜欢摄影。1996年农历正月初二，他第一次来到韩屯村登上江心岛，当即被眼前一树树毛茸茸、亮晶晶的雾凇震撼了，便拍下一组照片给朋友们鉴赏，照片吸引了不少摄影爱好者前来。3年后，李柔韧在韩屯村买下两间草房，潜心拍摄雾凇，并为其他摄影爱好者提供住宿。

随着雾凇岛曝光率增加，游客纷至沓来。李柔韧翻新草房建起村里第一家民宿。其他村民纷纷效仿，建成各具特色的东北风格客栈或农家乐，提供满族服饰出租拍摄、剧目演出、电影放映等服务，不断丰富文旅娱乐项目。

走进李柔韧家的客栈，只见接待大厅墙壁

上和创作故事访谈视频。李柔韧说，自家客栈共33间客房，每年11月起预订升温，11月下旬进入满房状态。游客除了看雾凇，还能品尝小鸡炖蘑菇、酸菜炖粉条等东北特色菜，参与篝火晚会、歌手争霸赛等娱乐活动。上个冬季，他家客栈实现营收30多万元。

走进瓜尔佳满族大院，浓郁的东北乡村风情扑面而来。客厅大堂摆放着旧式座钟、缝纫机等老物件，墙壁上挂着编好的玉米棒和高粱穗，客房则用满族八大姓氏命名，炕头一角大花被叠得整整齐齐。民宿大院经营者关雪说，瓜尔佳氏是满族八大姓氏之一，汉姓为“关”，大院除了东北风格，还突出了“窗户纸糊在外”、黏豆包、萨其马、椴树叶饼等满族元素。

目前，韩屯村建成86家民宿，日最大接待能力达1万人次，年接待游客最多达60万人次，雾凇季家家爆满。

“旅游业已成为村民第一大收入来源。包括景区门票和民宿收入在内，全村一年旅游经营收入超3000万元。”胡彦说，韩屯村和雾凇岛的火爆已经辐射到乌拉街满族镇驻地，带动了镇上宾馆、饭店乃至景区的经营。

雾凇岛所属的乌拉街满族镇曾是清朝打牲乌拉总管衙门驻地，为“中国历史文化名镇”。吉林省乌拉文化研究会常务理事曾日红说，“乌拉”在满语里是“江”的意思，乌拉街也就是滨江（松花江）街。“南有江宁织造，北有打牲乌拉”，相关建筑和史料具有重要的历史研究价值。今年国庆节期间，乌拉街满族镇的魁府、后府、萨府“三府”修缮后正式对游客开放，人们可在踏访古迹中深入感受乌拉街的历史文化魅力。

“这段时间，整个韩屯村乃至乌拉街满族镇的各家民宿都忙着打扫屋子、整理院子，预订采购各种吃的用的，每个人都热切期待着新赛季游客的到来。”关雪说。

赏雾凇、住民宿、体验民俗、品味历史……到吉林市雾凇岛看雾凇，定让人不虚此行。



吉林市龙潭区乌拉街满族镇韩屯村松花江两岸出现雾凇，游客纷纷拍照留念。朱建伦摄（中经视觉）

本版编辑 陈莹莹 徐晓燕 美编 高妍 来稿邮箱 fukan@jirbs.cn

速写

□ 姚亚宁

梨园芳华耀京城

“猛听得金鼓响角声震，唤起我破天门壮志凌云……”舞台上，灯光如昼，不时传来阵阵耳熟能详、韵味十足的京剧唱段；舞台下，座无虚席，京剧爱好者们齐聚一堂，共赏名家唱段。这是2024京剧文化季在北京梅兰芳大剧院开幕的现场。

走进剧院，热闹非凡的场景令人心潮澎湃。新老戏迷们身着传统服饰，带着对京剧满满的敬意，济济一堂。演员们紧锣密鼓地走台、试戏、换装，仿佛在等待与老友的重逢，为这一古老艺术注入新的活力。

大幕渐启，一场精彩京剧盛宴即将上演！“锵锵锵”，一阵激昂的锣鼓声打破夜的寂静，演员们身着精美的戏服鱼贯而出，华丽的服饰、精致的妆容，都彰显着京剧的魅力。

《穆桂英挂帅》《定军山》《铡美案》等一幕幕京剧名段轮番上演。旦角的凤冠霞帔精致无比，珠翠轻摇，似有盈盈笑意；老生的髯口整齐，举手投足间尽显威严大气。无论是灵动的水袖挥舞，还是刚劲有力的台步，一招一式都紧紧吸引着观众的目光。

演员一亮嗓，“咿呀”声婉转悠扬，如泣如诉，高音似穿云裂帛，低音如潺潺流水，瞬间

抓住了全场观众的心。那细腻的表情，一个眼神，一个皱眉，都将角色的情感展现得淋漓尽致。每一个身段，或婀娜多姿，或刚劲有力，都像是一幅流动的画卷。台下观众无不沉浸其中，随着剧情时而紧张、时而舒缓，喝彩声、叫好声、掌声交织在一起，如同为这京剧盛宴奏响的华丽乐章。这一刻，时间仿佛停滞，所有人都被京剧这门艺术深深折服，共同感受着国粹的无穷魅力。

“人不辞路，虎不辞山，唱戏的离不开百顺、韩家潭。”北京流传的这句民间谚语道出了北京西城与京剧的历史渊源。作为京剧艺术的发祥地，西城区见证了京剧的诞生与演进，记录着无数名伶的精彩演绎。“西城区是我的京剧启蒙之地，自从八九岁时在护国寺人民剧场看了一场京剧表演后便爱上了京剧，从此走上了京剧演员这条道路。”著名京剧表演艺术家、国家一级演员赵葆秀说。

“京剧，这一承载着中华民族深厚文化底蕴的艺术瑰宝，历经数百年的风雨洗礼，依然熠熠生辉。”国家京剧院院长王勇说，希望通过京剧文化季活动的举办，进一步推动京剧事业繁荣发展，让更多的人喜欢京剧艺术。

今年是梅兰芳先生诞辰130周年、程砚秋先生诞辰120周年，此次开幕式演出是2024京剧文化季系列活动重要组成部分，此外还有公益演出、闭幕大戏等。通过联动京剧名家、文化学者、国际友人、青年学生、京剧票友等不同群体，多视角展现国粹魅力，为京剧的传承发展觅得源头活水，找寻新的坐标。

“很多文化艺术都是在西城区这片沃土上发祥传承的，京剧也是如此。作为一名京剧人，我将尽己所能，在京剧传承方面贡献一份力量。”著名京剧表演艺术家杨少春表示，作为一个老京剧演员，希望能尽绵薄之力，使京剧在这个时代拉动我们的消费、旅游市场。

“我家就在西城，平时是‘逢戏必看’，这次专门带我7岁的小孙子来现场感受京剧的魅力。”65岁的北京市民王世林说，希望更多年轻人也能爱上京剧，传承好这一国粹。

西皮二黄里藏着喜怒哀乐，唱念做打中饱含人间百态。随着一场场演出精彩纷呈地上演，传统京剧拥抱更多年轻观众，京剧也将焕发出新的时代活力。传承好、发扬好京剧文化，不仅能带动文化演出市场的繁荣，还能推动文旅深度融合。