

包子油馍 **胡辣汤** 一个锅里搅稀稠

文 / 杨志有



如果要在浩如烟海的中华食谱中挑选出食材选用广泛、调味品用料众多，又具有平民化、大众化特点的食品，那么非胡辣汤莫属。在河南，无论春夏秋冬，如果有哪家门店清晨排着长队，门口、窗台前冒着呼呼的热气，那一定是胡辣汤店。“包子油馍胡辣汤，一个锅里搅稀稠。”一声吆喝勾起了家乡熟悉的味道。

胡辣汤是北方人民早餐中的最爱。它既是平民的盛宴，又有着非同一般的复杂“出身”。关于胡辣汤的出现年代，有唐、宋、明、清四个不同版本，大部分属于“确有其人、查无此事”，博君一乐而已。根据胡辣汤的主要调味料胡椒传入中国的时间(唐)，主流观点认为，胡辣汤的兴起应不早于宋代。宋代都城汴京即河南开封，从两大胡辣汤流派“逍遥镇”和

“北舞渡”都出自河南来看，倒增添了几分可能性。

如今，胡辣汤已经从地摊儿走进了星级酒店，在照顾大众口味、满足大众消费的同时不断提升自己的档次和地位。高档的胡辣汤食材里加入了鲍鱼、海参、雪蛤等高档食材，价格也从几元的地摊价一跃达到近百元。

胡辣汤食材丰富 配料超 30 种

胡辣汤之所以能受到河南人乃至北方人的喜爱，首先是独特的口味，这离不开丰富的食材配料。

胡辣汤食材配料丰富，汤里有面粉、粉条、金针菇、海带、黄花菜、面筋、牛（羊）肉、花生、芝麻、豆筋、千张等，所用食材超过十种，而且会随着季节的变化而调整。

胡辣汤调味用料丰富，有胡椒、麻椒、八角、肉桂、丁香、肉蔻、砂仁、山楂、陈皮、桂皮、草果、茴香、白芷、良姜、香叶、辛夷、三奈、荜拨、玉果、白扣等，并随着季节变化而调整。

有人说，讲究的厨师要烧一碗正宗的胡辣汤，所用食材、调味料会达到三十种以上。想一想就觉得震撼：如此多的食材和调味料，不但要随着季节的变化而调整，每一样还都得严格按照一定的比例下料、一定的顺序入锅、一定的时间蒸煮。



做工繁复考究 现代创新

胡辣汤的做工相当考究，仅仅是面粉的使用就较为繁琐。首先，选用上等的细面即高筋面，加水加盐搅拌、揉制成型，再放入水中洗面。面团经过反复揉洗，自然分离成面筋和面糊两部分，面糊备用做勾芡，面筋上笼屉蒸熟。面芡在适当的时候入锅，不疾不徐，不多不少。过急则成疙瘩，不但达不到“正糊”的境界，反而可能成“焦糊”；过慢则影响锅中其它食材的成熟度。蒸熟的面筋切块，适当的时候“上场”入锅，与其他食材“会师”，最终成就一锅胡辣汤。

至于口味，尽管胡辣汤中有“辣”字，但这里的“辣”和辣椒无缘，而是八角、花椒、肉桂等调料的辛辣。与其说辣椒是一种调味料，不如说是一种人口后产生的烧灼感，只有八角、花椒、肉桂中的“辣”才是胡辣汤里“辣”的精髓。

此外，粉条一定得是“细条”而不是“片”或者宽粉，更不能用土豆粉或者魔芋粉代替。同样是胡椒，白胡椒和黑胡椒的比例也马虎不得。

至于“汤”，在美食家眼中，胡辣汤独具的琥珀色是它的名片、行头，没有了这层琥珀色，胡辣汤就不称其为胡辣汤。

值得一提的是，传统喝胡辣汤的碗，多为不透明的瓷碗，更早的则是木碗（一种用木头做的隔热效果绝佳的碗），不透光的餐具导致其本色难以呈现。如果将胡辣汤盛在玻璃餐具里，视觉效果定会让人耳目一新。

除了“汤”，“辣”等特色，胡辣汤还有一个外形特点是“胡”“胡”原本为“糊”，说明其呈糊状。虽是糊状，却又不能有焦糊味，这便很考验厨师的制作水平。

如今，胡辣汤的做法早已突破了历史的局限。首先，反季节蔬菜的种植使食材的选用不再受季节的限制。其次，各种异地生产的食材、调味料也因为物流的畅达不再成为紧俏品、奢侈品。各种半成品、成

品食材的出现使胡辣汤的制作省却了很多基础性、预备期的环节，大大降低了劳动强度，提高了生产效率，也促使胡辣汤有了新的做法，比如即冲即食、加热可食等多个新品种。

胡辣汤也分东、西

在河南，胡辣汤有“逍遥镇”和“北舞渡”两大流派，它们一东一西，相距不过百里。“逍遥镇”和“北舞渡”两大流派的产生年代、历史传说类似，都是当地美食代表，二者也都产生于建制镇，一个位于周口市西华县，一个位于漯河市舞阳县。“逍遥镇”有着悠久的历史由来，可以追溯到两千多年前的庄子。“北舞渡”作为水旱码头，也曾经有过“拉不完的社家店(今社旗县)、填不满的北舞渡”的辉煌。

两派之间的区别和优劣，见仁见智，难分伯仲。两者在食材、调料到做工都做到了极致，这就与其他地方的胡辣汤形成了鲜明的对比。比如信阳、南阳、淮阳、开封、洛阳等地的胡辣汤，其市场局限于当地，无论是食材的数量、调味品的数量还是工序的繁杂程度上，都无法与“逍遥镇”和“北舞渡”的胡辣汤相比。

对北方人来说，喝汤的同时少不了吃馍。作为“北舞渡”胡辣汤的拥趸，老饕们的吃法是喝胡辣汤离不开同一产地的杠子馍，似乎只有杠子馍才“配”得上那碗晶莹剔透、香气四溢的胡辣汤。“北舞渡”胡辣汤还可以和豆腐脑“牵手”，来一个黑白结合的“两掺儿”，同一碗里一半是酱色一半是乳白，一口下肚，有甜有咸，味道往复。“逍遥镇”的胡辣汤似乎“随便”得多，只要愿意，无论哪种主食，都可搭配，来者不拒。

如今，随着食客们饮食风格的多样化，与胡辣汤搭配的主食也日渐多元：油条、杠子馍、火烧、煎饼、煎饺、蒸饺、菜蟒、肉盒、菜盒、千层饼等等，不一而足。



打造区域公用品牌 走上产业化发展

如今，“逍遥镇”和“北舞渡”的胡辣汤已经走出了当地，成为豫菜食品中的新生力量和老少咸宜的“大众情人”。

一方面，周口当地认识到“逍遥镇”胡辣汤各家传统工艺、配方的差异，另一方面，也认同各家工艺传承的独立性，更认识到市场经济社会中品牌的价值。在求同存异的大原则下，借鉴甘肃兰州对待拉面、福建沙县对待地方小吃的做法，坚持英雄不问出处，配方各自守住，共打一面“逍遥”旗，鼓励大胆走出去。“逍遥”旗下才是姓氏、姓名之类的个性化招牌。同时，组织拍摄电影《胡辣汤》和参与录制纪录片《舌尖上的中国》，让“逍遥镇”名扬四海。

据不完全统计，全国各地的“逍遥镇”胡辣汤店的从业人员达到十万人，胡辣汤已经开始工业化生产，年产值达到数亿元。在逍遥镇所属的西华县，胡辣汤带动相关产业年增收达到40亿元。目前，“逍遥镇”胡辣汤已经开遍全国将近三十个省市。

“北舞渡”胡辣汤也不局限于当地发展，主要商户将门店开到了许昌市、平顶山市、郑州市甚至外省。同时，漯河当地积极探索打造“北舞渡”区域公用品牌，打造地方饮食文化，发展地方经济。

不过，“逍遥镇”抢占了市场先机，已经在“北舞渡”所在的漯河市区站稳了脚跟。据笔者观察，在漯河市五家门店有四家都打着“逍遥镇”的牌子，这让“北舞渡”这个本土品牌多少有些尴尬。■

(本文作者为漯河市文联干部、高级编辑、河南省文艺评论家协会会员)