

从光绪23年(1897年)至今,一碗汤熬了125年,整整传承6代!逍遥老丁家胡辣汤第六代传人丁军——

让胡辣汤香飘世界!

记者 刘彦章 见习记者 沈轶 /文 梁照曾 /图

“根深蒂固的饮食喜好,让漂泊的人们有了容身的地方。一次又一次,胡辣汤的滋味,温暖了游子的心……”

随着《舌尖上的中国》第三季的热播,河南省周口市西华县逍遥镇胡辣汤名声大噪。然而,一碗胡辣汤远不止看上去那么简单……

2022年农历腊月的一个清晨,记者在薄雾中驱车前往西华县迟营乡前喜岗村,专程采访“中华老字号”西华县老丁家食品有限公司掌门人丁军,听他讲述丁家逍遥胡辣汤跨越一个多世纪传承、创新与发展的故事……

遍及海内外的逍遥胡辣汤象征着什么?

如果你来到河南省的任何一座城市(甚至全国任何一处省会城市),清早起来,沿着随意街道走,不需要多久,你就可能找到一家卖“胡辣汤”的店家。爱吃、会吃的老饕,甚至能从空气中嗅出清晨微风中飘来的胡椒和肉香味,判断出不远处店家售卖的是“逍遥镇胡辣汤”还是“北舞渡胡辣汤”,虽然流派不同,口味也略有差异,但是一碗碗热腾腾的胡辣汤会让你的心情无比舒畅。

胡辣汤早已成为中原文化的温暖符号。可以说,有胡辣汤的地方,就有河南人,就有中原人,就有记忆中的乡愁与故乡灯火!

从小在胡辣汤家族长大并熟稔胡辣汤熬制每一个环节的丁军,对胡辣汤的了解如同自己的左右手。他“深刻地”告诉记者,在胡辣汤的发祥地西华,在一年一度的全县胡辣汤大赛现场,真正会品评胡辣汤的美食家,自古有“三碗而识其文”之说:第一碗原汁原味,甘而不烈、淡而不薄,汤鲜味美醇厚,满口鲜香;第二碗温润过腹,沁人心脾,神清气爽;第三碗佐以陈醋、小磨香油,更有说不完的人间美味,道不尽的乡愁情怀。

胡辣汤,久远不衰的地域美食,即使在时代急速发展的今天,如果问中原饮食文化最有代表性的品种,会有不少人选择胡辣汤。这不仅是一种久远的乡愁记忆,更代表中原大省涵容各方内敛而丰富的地域文化。因为胡辣汤不仅能满足口腹之欲,更是养生健身之品。这道独特的羹汤具有消食开胃、化痰止咳、祛风祛寒、活血化淤、清热解暑、行气解郁、祛湿泄毒等养生保健功效,是产生易经和中医文明的陈地典型的药食同源代表。

逍遥胡辣汤因其味美价廉,滋补养胃健身,受全国各地群众喜爱,并被推广到海内外。

老丁家胡辣汤:你可以品尝到的历史,至少有125年!

2021年6月10日,逍遥胡辣汤制作技艺入选第五批国家级非物质文化遗产代表性项目名录。

河南省周口市西华县逍遥镇是胡辣汤的发祥地,距今已有近千年的历史。相传北宋末年,宋徽宗大内御厨以少林寺“醒酒汤”和武当“消食茶”二方为基础,熬制色香味俱佳的汤羹。徽宗尝后大悦,赐名为“延年益寿汤”。“靖康之乱”时,御厨赵杞因兵患南逃,经逍遥镇时看到此地水秀地灵,决定隐居于此,“延年益寿汤”也随之落户。后来的厨师,为了适应当地人的饮食习惯及充饥目的,又在“延年益寿汤”中加入了逍遥独有的淮山羊肉和黄花菜,并勾了面尖,加入面筋、粉条等,逐渐形成了现在胡辣汤的雏形。

岁月不返,风雨流年。随着沙颍河漕运的兴盛,西华县逍遥镇成了一个重要的水陆码头和八方商贾的集散地,融合

了南北风味的“御汤”,凭借南来北往的客商口碑相传,名气越叫越响,造就了如今的“中华名小吃——逍遥胡辣汤”。

逍遥镇老辈人这样解说——逍遥镇位置独特,处于周口、漯河之间,地处沙河、颍河夹河套之间,明代以来作为水陆码头,运输业和商业发达。四方客商和船夫走卒聚集行走,带动五行八作,鼎盛近300年。有人的地方就有江湖,饮食业伴随而生。由于临河近岸,湿气严重,水上捞生活的船民以及南北客商,亟须抵御寒湿且简易方便食品,富含胡椒、花椒、麻椒、大茴、辣椒等香辛辣味散寒中药的胡辣汤应运而生。

这是从气候地理文化学的角度,对胡辣汤盛名于逍遥镇的解释和揣测。国内如重庆火锅等,应该也是由于邻近长江祛除寒湿需要而演绎产生。所谓“一方水土养一方人”,即此谓也。

但胡辣汤是否从明代开始,记者手头无据可查。只是从采访丁军开始,记者似乎更加确信。因为,西华县志明书记载,逍遥丁家胡辣汤源于清末光绪23年,也即1897年,至今已经传承125年!有道是,“参天之本必有其根,怀山之水必有其源!”丁家之前,必有业师。因此可以肯定,逍遥胡辣汤在明清时期,就有可能成为中原远近闻名的名小吃。

作为2003年就被国家商务部命名的全国汤类食品中的唯一“中华老字号”——老丁家胡辣汤——应该是周口甚至全国范围内起源传承有序最为悠久的家族胡辣汤!

“全国独此一家”——老丁家胡辣汤是如何“炼”成的?

逍遥镇老丁家胡辣汤起源于清朝末年,西华县志明书记载了丁家胡辣汤为本地著名饮食。

丁家族谱记载,十九世纪末叶,丁家祖上开始在逍遥镇卖胡辣汤谋生。因该汤美味无穷,且有消食开胃、祛风祛寒、活血化淤等功效,颇受食客欢迎,生意红火。那时,逍遥镇作为水陆码头,上可达中原腹地,下可通江达海,舟车往来,商贾云集,丁家的胡辣汤随之声名远播。

此后,丁家后世人也都继承了这门熬汤技艺,一代一代传承下来,到了丁军的父亲丁文学及大伯父、二伯父这一代已经传承第五代。100多年来,无论世事如何变换,丁家的熬汤技艺一直没有间断过。

清末到民国时期,再到全国解放,丁军的曾祖父丁凤元、祖父丁运生都以熬汤作为主业。新中国成立后,从1953年工商联合合作社经理丁玉琳到西华县第一家胡辣汤个体户丁法,丁家的胡辣汤技艺传承有序。丁军的父亲丁文学12岁就跟随哥哥学习熬汤技艺,一干就是几十年。在此过程中,丁家传人并不一味模仿祖上配方,而是在传统技艺的基础上进行不断配方,改进熬制技艺,使之更加完善。

据丁军回忆:“老丁家祖上开始传下来的胡辣汤调料只有8味,到祖父这一代已经增加到了28味,到了他父亲丁文学那一代达到了32味。这些中药,《本草纲目》中都有记载,经丁家祖传手炮制,更加丰富了汤的味道和养生价值,因此被营养学家称之为‘汤中神品’而屡获金奖。”

“我爷爷、我父亲都带徒授艺。新中国成立前,学习胡辣汤制作手艺,徒弟要干3年活儿,师傅管吃管住。手艺学成后,才给徒弟胡辣汤配方。这是最核心的技术。但住往少给一两味,没有给全的!”丁军讲起老辈的事儿,毫不隐瞒,轻松带笑。

“新中国成立后,父亲一代在逍遥镇老十字街卖胡辣汤。当时,老丁家的卖不完,别家的卖不动。但是也有行规:丁家胡辣汤只卖三锅,每锅500碗。得给同行留一碗饭,是?! ”

“我从小学习熬制胡辣汤,怎样煮羊肉(都是整羊,一天四只,全部卖完)?怎样洗面筋(用温水冷水,很有技巧,也很累,一次一袋面)?怎样控制火候(火力均匀又不能糊锅,要把湿煤压在火炉中间)等等,不亲身经历的不知道。”

“还有,买大料即各种香辛料,近的到郑州,远的到广西玉林等全国香料市场。父亲教我怎么识产地、辨色泽、看形状,还要用牙咬舌头尝,品尝多了,舌头的味觉就麻木了,很久过不来。胡辣汤只有料好,汤味儿才正!”

1980年,政策刚允许建市场,父母用车拉着我们全家,和二伯父一起,到西华县老车站斜街卖胡辣汤。当时我们全家搬到了县城,搭棚子卖地摊儿,自家做的小木桌和小板凳,这一年我们家成了全镇最早一家万元户,在逍遥街盖起沙河两岸第一座纯砖瓦房。当时轰动一时,河南岸北都跑来看。为了盖房烧砖,父亲烧窑6天6夜没合眼,盯着窑口看火候,眼睛烘烤加劳累,竟然失明了,治疗很久才复明。这座房子,现在还在!”

“父亲病好后,我的梦想是怎样研制成便捷式水冲式胡辣汤,让喜爱者像吃泡面一样,随时随地喝上正宗的丁家胡辣汤。在父亲的基础上,经过多年的研制试验,我也成功了!”

“我还有一个梦想,就是在现在水冲式素食胡辣汤基础上,让大家喝上在实体店才能喝到的有牛羊肉的荤汤。今年3月就会有产品上市。而且我们公司研发的胡辣汤,调料和材料全是熟食,克服了胡辣汤的泄泻顽症,不仅生鲜美,而且长久不泄汤,口味比实体店的还好,这是老丁家胡辣汤的独门绝技,产品因此畅销国内外!”

2020年,突如其来的新冠肺炎疫情打乱了很多人的正常生活。在此期间,丁军研制开发的“水冲式胡辣汤”,只需要将粉包、料包放入纸杯中,加入开水5到7分钟即可食用。在武汉疫情最为紧张的时期,丁军通过河南省政府捐赠了价值10万元的“水冲式胡辣汤”给武汉抗疫第一线。

长期吃腻泡面的医护人员及建设工人,喝到正宗的逍遥胡辣汤,纷纷伸出大拇指——“逍遥胡辣汤真好喝!”

在以后的各种捐赠中,比如抗疫、抗洪斗争中,丁军都第一时间捐赠慰问。大爱无言,他从来没有让媒体宣传过一次!

“现在,我的产品已经卖到全国各地。除了国内,美国、加拿大、韩国和非洲相关国家的大使馆,指名要老丁家“水冲式胡辣汤”。经过半年多时间,境外销售势头猛增,价格翻番,从去年4月份的几十箱,卖到了现在每个月2000多箱!”

“自己爹娘能喝的胡辣汤,才敢呈现给大家”——老丁家胡辣汤在全网首家提出:不满意,无条件退款退货!

如今,西华胡辣汤已逐步走向规模化、产业化、品牌化之路,形成规模龙头企业19家,年产值达15亿元,全国市场份额占比达90%以上。

数据显示,西华县约有12万人常年省内外出事胡辣汤经营,年创收约13亿元;除了实体餐饮店外,还有数十家胡辣汤料生产企业,产品远销十余个国家和地区。为传承技艺、创新产品,西华县根据全国市场需求和人群口味,在科学论证汤料传统配方制作工艺的基础上,

研制开发了“方便胡辣汤”“水冲式胡辣汤”“胡辣汤全味粉”“豆沫料”“美味香”等8大系列60多个不同品种的胡辣汤系列调料,满足消费者多层次、多样性、个性化需求。

在丁军的企业车间最高处醒目位置,一句标语——“自己爹娘能喝的胡辣汤,才敢呈现给大家”引起了记者的关注。

丁军告诉记者,食品安全是企业立足之本,口碑营销才是长存之道。我们敢于向广大消费者承诺,源自于对自己产品的信心。我们的产品绝对零添加、零色素,配料全是正规企业产品,希望通过我们的实际行动,换来广大消费者的信赖,擦亮“逍遥胡辣汤”的金字招牌!

“我们的车间是全镇重点扶贫车间,安排就业80多人,工人工资平均4000多元。我们的装卸工每月6000多元。不仅解决了当地农民就地就业的难题,而且对于孩子成长、老人安享晚年以及留住人才助力乡村振兴,都起到了很大作用!”我们在采访时,有几位员工高兴地说,多亏老丁家胡辣汤来我们这里建厂,让常年在外漂泊的我们有了更多的时间在家陪陪孩子、孝敬孝敬父母了。

“我们现在的生产能力是每天15000箱,通过扶沟与临颍两个网络销售团队进行营销。境外销售依靠跨境电商。我们的承诺是:不满意,无条件退货退款!但退款退货的只有几起。我们对我们的产品有信心,因此才在车间最重要的位置,醒目地打出这句口号——自己爹娘能喝的胡辣汤,才敢呈现给大家。”

“现在西华县的胡辣汤产业有点乱,同行业存在无序压价、恶性竞争。我建议,首先要保证质量,防止自相残杀,确保胡辣汤地域品牌质量技术稳步提升,在大家的共同努力下把这个国人口味的金字招牌越擦越亮!”

2021年9月27日,市委书记安伟在市第五次党代会上提出,“要围绕食品加工等产业延链补链强链,推动产业不断升级壮大。”

2022年1月6日,河南省第十三届人民代表大会第六次会议在郑州开幕。省长王凯所作的政府工作报告中提出:“聚焦品牌高端、生态有机、质量安全,做强绿色食品产业。大力发展肉制品、面制品、冷链食品、休闲食品和特色功能食品。”

在周口市西华县,当地党委政府始终高度重视胡辣汤产业的发展和传承。据了解,2020年年初,该县专门成立了正科级事业单位“西华县胡辣汤产业发展中心”,从县层面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。

河南大学文化产业与旅游管理学院创意规划系主任陈楠在接受本报记者采访时表示,民以食为天,胡辣汤作为一个地方特色餐饮,除了与当地人的生活习性相关,更是地域文化的传承。胡辣汤作为非物质文化遗产,必须要传承好、弘扬好。胡辣汤已经发展成为具有传统特色的文化产业,必须进一步规范发展,同时培育文化品牌。

丁军最后告诉记者,逍遥镇胡辣汤产业要想实现高质量、可持续发展,一靠口味二靠质量三靠品牌四靠售后服务。“我们的产品现在非常畅销,但是也面临非常现实的瓶颈问题,那就是产能有限,急需扩大生产规模。我们殷切希望在政府的指导下,经过不断努力,胡辣汤上下游相关养殖、种植及快消食品的生产实现新的跨越!”

现代人的生活节奏对食品质量、品种的多元要求,迫使经营者在继承传统工艺的基础上,以创新的态度迎合现代人的口味。相信在政府和行业协会的扶持和推广下,未来逍遥胡辣汤产业会越来越走向全球! ③3



中华人民共和国商务部颁发的“中华老字号”牌匾



自己爹娘能喝的胡辣汤,才敢呈现给大家



老丁家胡辣汤祖传挑头



丁军向记者展示便捷式水冲式胡辣汤



本报记者采访丁军