



孙超在给食客盛胡辣汤

丁朝辉展示真空包装胡辣汤

□本报记者 胡耀华 文/图

胡辣汤，河南人专属的舌尖记忆。由于饮食口味和习惯不同，各地胡辣汤的口感各有千秋，其中鲁山胡辣汤以素食为主，凭借别样的风味和做法，成为鲁山人的早餐首选。10月11日，记者走进鲁山，探访鲁山胡辣汤的匠心传承。

### 御汤“飞”入百姓家

胡辣汤的来源众说纷纭。有一个说法是胡辣汤起源于明朝嘉靖年间，这在很多店铺的墙上都可以看到相关介绍。传说当时的皇帝明世宗沉迷道教，不理朝政，权臣阁老严嵩为讨皇帝欢心，从一个道士手里讨来一味延年益寿的调味药方献给明世宗。以此药方烧制成汤，美味至极，皇帝非常高兴，赐名“御汤”。后来明朝灭亡，御厨赵纪携带御汤药方逃至河南，被当地胡氏所救，遂将药方传授给胡氏。因此汤香辣味美，并为胡氏所经营，慢慢被传称为“胡辣汤”。

此外，宋代官方编制的《太平惠民和剂局方》一书以及当时流行的医药著作中，均有“在食物中加入辛温香燥药物有益行气”的描述，使得当时辛辣味食品颇为流行。因此，不少专家认为，一种结合了醒酒消食功效的酸辣肉汤，可能就是胡辣汤的最早形态。

因为饮食习惯的差异，人们逐渐改良做法，形成了散落各地、各具韵味的胡辣汤。

今年48岁的马红果家住鲁山县城人民路西段，从事胡辣汤生意多年。她告诉记者，鲁山胡辣汤有自己的特色。鲁山人做胡辣汤，都是把油炸豆腐干切成两毫米宽的细丝，加入大块的红薯粉皮，再搭配八角、胡椒粉等约20种调料精心熬制，最后用红薯粉芡勾兑，出锅时还要配上纯手工制作、酥脆香的油炸面疙瘩。而且，鲁山胡辣汤所用的豆腐全是自制或定做的老豆腐，因挤压时间长、水分少，制作出来的豆腐丝不仅表面金黄，口感也好。

# 鲁山胡辣汤·热辣鲜香暖心肠

### 取材相似味不同

鲁山胡辣汤何时兴起，谁也说不清楚，但不妨碍它成为鲁山人的早餐首选。

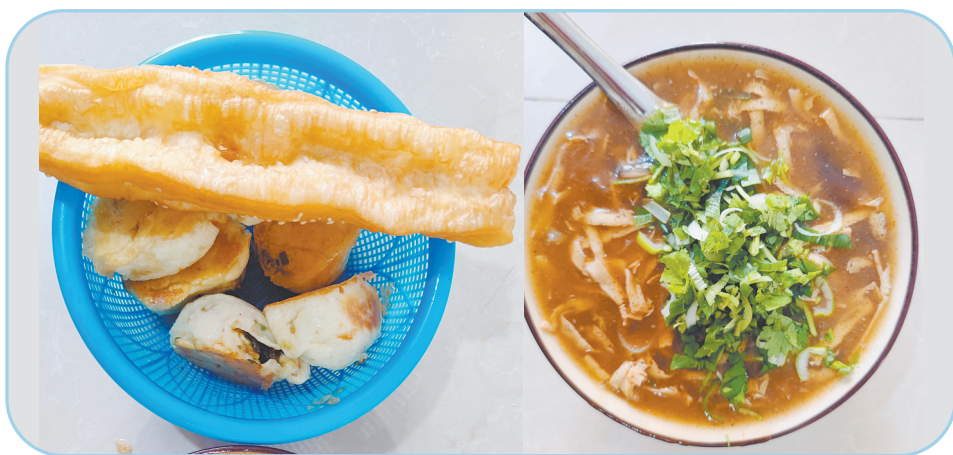
“记忆中，鲁山胡辣汤只有县城栅子门和城门口处有，直到现在，栅子门的胡辣汤依然很出名。”今年57岁的鲁山市民马昶红说，栅子门位于县城西关，早年那里摊位少，现在遍地都是。

“胡辣汤具有地域特色，鲁山人都喜欢喝本地的胡辣汤。”在鲁山县老城大街东段的孙记老字号胡辣汤，33岁的孙超一边给客人盛胡辣汤一边笑着说，胡辣汤的关键在于汤，约20种香料的加持，使其具有暖胃、驱寒、醒酒、提神之功效。

孙超家住鲁山县琴台街道，他家2005

年开始经营胡辣汤。记者在店内看到，食客络绎不绝，有的堂食，有的打包，一大锅胡辣汤不到40分钟就卖完了。“每天都这样，有时候一天能卖三四锅、七八百碗。”孙超说，在鲁山只有早餐才能喝到胡辣汤，说是一天，其实只从清晨忙到上午。

鲁山胡辣汤做法大致相同，红薯粉皮、油炸面疙瘩、豆腐丝等是标配，出锅时再配上香菜、小磨油等调味。为了做得更出色，经营者们没少花心思。“鲁山胡辣汤主料相似，配料、配比不同，味道也有所区别。”做了30多年胡辣汤生意的马生说，每家店都有固定客源和独到之处。有的食客为了喝上一碗自己喜爱的胡辣汤，跑上数公里也在所不惜。



油条、水煎包是鲁山胡辣汤的最佳拍档

### 真空包装解乡愁

近年来，随着电商的发展和市场需求不断增加，真空包装胡辣汤应运而生，温暖了不少游子的心。

马红果此前在鲁山县城钢厂口附近开店卖胡辣汤，2018年改行做起了真空包装胡辣汤，生意红红火火。“真空包装胡辣汤与店里的胡辣汤口感一样，做法也简单。”马红果说，她制作的真空包装胡辣汤不仅卖到了全国各地，还走出国门，哪里有鲁山人，哪里就有市场。

在鲁山，像马红果一样经营真空包装胡辣汤的人很多。“在外的鲁山人，都忘不了老家这个味道。”在鲁山县城人民路西段铁道口旁的一家真空包装胡辣汤店里，42岁的丁朝辉告诉记者，鲁山胡辣汤的魅力，在于舌

尖上如烟花般绽开的热辣鲜香，还有那温中散寒、醒脾开胃、促进消化的功效。

丁朝辉家住许昌市，2008年到鲁山卖胡辣汤，2020年注册公司，成立了加工车间，做起了真空包装胡辣汤生意。“真空包装胡辣汤吃着方便，打开包装袋，在锅里煮上五六分钟，放少许酱油，撒上葱花、香菜，再滴上几滴小磨油即可。”丁朝辉说，尤其是春节，真空包装胡辣汤成了“礼尚往来”的最佳礼品。

“鲁山胡辣汤不仅口感好，而且经济实惠，满满一大碗只需三四元钱。”经常在外打工的鲁山县赵村镇赵村村民张军说，他也喝过其他地方的胡辣汤，总觉得没有鲁山胡辣汤有味儿。只要长时间外出，他都会买上几包真空胡辣汤带上，随时回味家乡的味道。