

献给家乡热土的方言小说

天下 胡辣汤

上

王少华 著



烩出舌尖乡愁的热辣滚烫
道尽多难祥符的爱恨情仇

胡辣汤，就是中



中原出版传媒集团
中原传媒股份公司
河南文艺出版社

“多喝几碗胡辣汤，喝进肚里都是本”。胡辣汤是如何制作的，产生的背景是什么，在发展过程中衍生了哪些流派，又是如何历经千帆、传承至今的呢？

胡辣汤，用牛肉丁、面筋、黄花菜等食材，胡椒、生姜粉、茴香粉等调料烩作而成。其胡椒辣，辣口不辣心，辅以陈醋，边喝边嚼，口水翻腾、额腮发汗，酸爽刺激，令人欲罢不能。一碗喝下去，能量足，身心暖，倍感充实。一个字：“中”。

胡辣汤是穷人饭，其产生与“中原苦难地”密不可分。通过这篇小说，你将全面了解胡辣汤的渊源、三大流派的传承与发展，以及中原人热辣滚烫的沧桑命运与人生故事。

胡辣汤是河南人舌尖上的乡愁，是他们对家乡热土的爱恨情仇。不管你是否懂得中原的苦难，只要喝上一碗胡辣汤，就能记住河南。



微信扫一扫
喝一碗胡辣汤
绘中原人底色

天下 胡辣汤

上

王少华 著

河南文艺出版社
· 郑州 ·

图书在版编目(CIP)数据

天下胡辣汤/王少华著. --郑州:河南文艺出版社,
2024.7

ISBN 978-7-5559-1631-4

I. ①天… II. ①王… III. ①长篇小说-中国-当代
IV. ①I247.5

中国国家版本馆 CIP 数据核字(2024)第 082761 号

天下胡辣汤

TIANXIA HULATANG

选题策划 刘晨芳 丁晓花
责任编辑 丁晓花
书籍设计 张 萌
责任校对 樊亚星

出版发行	河南文艺出版社	总印张	36.75
社 址	郑州市郑东新区祥盛街27号C座5楼	总字数	492 000
承印单位	河南瑞之光印刷股份有限公司	版 次	2024年7月第1版
经销单位	新华书店	印 次	2024年7月第1次印刷
开 本	700毫米×1000毫米 1/16	定 价	69.80元(上、下册)

版权所有 盗版必究

图书如有印装错误,请寄回印厂调换。

印厂地址 河南省武陟县产业集聚区东区(詹店镇)泰安路
邮政编码 454950 电话 0371-63956290



关于作者

王少华，中国小说家、编剧。毕业于西北大学中文系。河南省劳动模范，首届开封文化奖章获得者。

小说代表作有《孤独的清晨》、《透过林荫有星光》、《昆仑悲秋》、《百年祥符》、《宣和画院》、“长河三部曲”（《寺门》《门神门神扛大刀》《宋门》）、《王大昌》、《人是衣裳马是鞍》、《老街会馆》等。其中《孤独的清晨》获上海萌芽文学奖，“长河三部曲”获河南省第六届“文学艺术优秀成果奖”。

影视剧代表作有《祥符春秋》《大河图》《大河儿女》《世纪突围》《中国脊梁》《第五个空弹壳》《第六个嫌疑人》《第七座墓志铭》《美丽的事》《蝴蝶》《追爱十年》《一代洪商》等六百多部集。曾荣获“中国电视剧飞天奖”“中国电视剧金鹰奖”“中宣部五个一工程奖”“中南五省电视金帆奖”“河南电视大河奖最佳编剧奖”“河南省电视大河奖一等奖”“河南省五个一工程奖”“河南省十大文艺精品奖”等奖项。



内容简介

这是一部书写河南胡辣汤题材的长篇小说，是方言文学的代表作家王少华的又一力作。

小说始于抗日战争时期，收尾至21世纪初期，介绍了胡辣汤的缘起，讲述了“中原苦难地”祥符城里，胡辣汤三大流派由分歧、对立到融合、发展，最后合力把胡辣汤端到人民大会堂宴会厅的餐桌上、使穷人饭登上了大雅之堂的故事。一碗胡辣汤，道尽了河南人对家乡热土的爱恨情仇，绘出了中原人野蛮生长、不屈不挠的文化底色。

选题策划	刘晨芳
	丁晓花
责任编辑	丁晓花
书籍设计	张萌
责任校对	樊亚星
封面插画	刘玮珂



自序：人生几何

据说，每个人一生的饮食习惯，九岁时就已经养成，南方人爱吃大米，北方人爱吃面食，都是在九岁之前形成的。不管生活环境如何变迁，即便是北方人去了南方，南方人来了北方，饮食习惯九岁之前形成定律，这个定律也将伴随人的一生。

不知道对别人咋样，对我来说，这个定律挺准。

1971年，我十六岁，跟随俺爹来到了开封。俺爹是土生土长的开封人，也是不到二十岁之前离家，四处漂泊。俺娘是四川人，少小离家，在西北与俺爹相遇，俩人结婚后从大西北到南京落脚，然后生下了俺们三兄弟……等于说，我们全家只有俺爹一个人属于面食定律，俺娘出生在四川，俺们三兄弟出生在南京，都属于九岁之前吃大米的定律。在我九岁之前的记忆里，俺爹就爱吃面食，在南京居住的那些年，俺爹每天下班回家，总要带回几个单位食堂的馒头。

来到开封已经半个多世纪，俺爹俺娘都已经归西，可我至今对馍依然不感兴趣，家常便饭基本以大米为主，这大概正印证了那个“九岁定律”吧。来到开封后，馍出现在我嘴里最多的情况，就是在喝胡辣汤的时候，也只有在喝胡辣汤的时候，味觉才能感觉到馍香。

第一次喝胡辣汤的记忆，是在午朝门我堂姐家里。来到开封的头些日子，我住在堂姐家里，堂姐家是个大家族，姐夫姓傅，傅家兄弟八个虽各自成家，但都还和父母住在一个院子里。堂姐有三男两女五个孩子，家庭

条件实属一般,五个孩子中除了最小的妞儿(五岁)不干活之外,其余四个孩子每天放学做完功课之后,都要帮着家里挣钱补贴家用,挣钱的渠道是纺棉纱和糊火柴盒。由于生活拮据,堂姐家每天吃大锅熬菜和芥疙瘩夹馍,芥疙瘩就是咸菜,馍可不是白面馍,是那种掺着高粱面和玉米面做成的馍。堂姐家的孩子们都很懂事儿,从没有跟我这个比他们大不几岁的三叔争抢过好面馍(白面馍)。我是从南方“大城市”来的,受到堂姐一家的特别照顾。那年月的开封,每家的粮本上标注的都是百分之七十的粗粮、百分之三十的细粮,粗粮包括高粱面、玉米面、红薯面,细粮就是白面和大米。那时大江南北都有粮本,南方却没有杂面之说。来到开封,每一次吃杂面我都像被塞住了喉咙,肚里就是再饿,那些杂面窝窝头之类的食物,都是强咽进肚里的,杂面和好面掺在一起还好点儿,尽管是细粮少粗粮多,可那已经是一般家庭一年四季的家常饭了。

堂姐夫很会做饭,我说他很会做饭是因为他会把粗粮变着花样吃,今天杂面馍夹豆豉,明天杂面擀面条,后天杂面蒸包子。尽管我知道这是堂姐夫用心良苦想让我这个南蛮子吃好,可我内心还是接受不了那百分之七十的杂面。一天,堂姐夫对我说:“三弟,咱今个(今天)中午喝咸汤。”起初我并没有在意堂姐夫说的咸汤是什么汤。晌午头,我学着孩子们的吃法,把杂面馍掰成一小块一小块泡进咸汤碗里,掌(放)进辣椒和醋这么一吃,顿时我的胃被刺激住了。这种刺激里携带着一种前所未有的兴奋,让我一鼓作气吃下了两个杂面馍,被撑住了。堂姐夫满脸展样(舒坦,精神)地对我说:“说是咸汤,其实叫胡辣汤,胡椒太贵,冇舍得掌,开封人就叫它咸汤了。”

压(从)那以后,别管咸汤还是胡辣汤,都给我的味觉留下了深刻印象,因为它能让我多吃杂面馍。

1973年在开封上完高中以后,我上山下乡,去开封郊区一个农场当了知青。因为每天要干体力活,农场领导开恩,农场食堂不吃杂粮吃白面,我每顿饭基本上是俩白面馍一碗大锅熬菜,我的这个饭量算是农场女知

青们的饭量,男知青至少要吃三个馍以上。因为能吃上白面馍,跟我一起种菜的男知青里面,有一顿能吃六个白面馍的,尤其是在农场食堂熬胡辣汤的时候,曾有人一顿饭吃进肚里九个白面馍。那年月,肚子里缺油水,胡辣汤利口,用开封人的话说,这叫“吃进肚里都是本”。尽管农场改善伙食经常熬胡辣汤,但我始终觉得农场熬的胡辣汤不及俺堂姐夫熬的胡辣汤好喝。

两年知青生活以后,我跟随着回城打临时工的浪潮,回到城里当代课教师,先后去了四所中学代课,其中二十九中学位于相国寺后面,就是传说中鲁智深倒拔垂杨柳的那个地方。撇开传奇不说,相国寺后面是一个最能体现开封市井文化的地方,尽管那时“文化大革命”尚未结束,新时期尚未开始,但那里还簇拥着不少“黑市交易”。有说评书的地下书场,有倒卖布票、粮票、缝纫机票和各种稀有票证的地下交易,还有偷偷摸摸倒腾各种吃食儿的。都说二十九中学是开封最差的中学,其中一个最重要的原因就是,这所中学里的学生受市井烟火气影响太重,太社会。

相国寺后面有一家叫“王馒头”的饭馆,后来我才知道,那是一家清末民初的老店,新中国成立后工商业改造时期归了国家。当时它是相国寺后唯一的饭馆,王馒头给我留下深刻印象的,并不是享誉开封的韭菜合子、炸酱面、鸡蛋灌饼,而是每天从早到晚支在店门前咕嘟着胡辣汤的大铁锅,除此之外,就是饭店里有个三十多岁可恶道(凶)的胖男人。胖男人经常跟食客发生矛盾,不是打就是骂,如果不是因为那一锅胡辣汤,我肯定不会去那家饭店吃饭,即使很怯气那个胖子,也挡不住那锅胡辣汤对我的诱惑。可令我奇怪的是,王馒头有那么好喝的胡辣汤,跟我同办公室的一位女老师却很不屑,每当我叫她一起去王馒头喝汤的时候,她只吃鸡蛋灌饼和韭菜合子,不喝胡辣汤。我问她为啥不喝胡辣汤?她说王馒头的汤不正宗,抽空她领我去喝“州桥胡辣汤”,那才是正宗的胡辣汤。

女老师说的州桥胡辣汤店,在大纸坊街口的中山路上,是开封城里唯一日夜经营的饭店。女老师家住在在大纸坊街,距州桥胡辣汤店很近。可

说归说,一直到我结束代课生涯,要离开二十九中学那一天,女老师才领我去了位于中山路上的州桥胡辣汤店,就算是离开二十九中学最后的晚餐。那天也确实是晚上去喝的胡辣汤,州桥胡辣汤店里挤哄不动的人,那喝汤的场面,至今历历在目。

20世纪80年代改革开放之前,我一直认为州桥胡辣汤是开封城里最好喝的胡辣汤,我坚定不移追随着它的味道,直至它搬迁至自由路。再后来,我与寺门义孩儿哥哥结识,被寺门的早餐拿住了我的胃,寺门回民的胡辣汤又成了我的最爱,州桥胡辣汤才渐渐淡出我的味觉。寺门对我后来改行文学的影响巨大,这与寺门沙家有着密不可分的关系,最终把我的生活方式改变成了穆斯林的生活方式,让我戴上了礼拜帽。

义孩儿哥哥是个吃家,我跟着他几乎把开封城里所有的清真胡辣汤喝了个遍,在这个过程中,自然产生了对胡辣汤进一步的认识。但这种认识还不是那种脱胎换骨的认识,直到有一天,义孩儿哥哥把香港新世界集团董事会的李长发先生领到我的面前,在与李长发先生聊天的时候,我才对胡辣汤有了一个崭新的认识。

李长发先生是开封人,1965年从寺门离开开封,那年他十九岁。李先生一生浪迹天涯,行商为生,在离开开封的大半辈子,最让他念念不忘的一件事儿,就是想要搞清楚自己家族的来龙去脉。从小他就听老一辈人说,他们李家祖上是犹太人,是宋朝皇帝赐予来到开封的犹太人“七姓八家”中的李家。虽然行商一辈子,但李先生爱学习,还算是一个读书人,在行商天下的日子里,他曾两次沿着一千年前先祖的轨迹,从耶路撒冷一路来到开封考察,也就是在这个过程中,他结合着大量史料,得知胡辣汤的源头,是胡人喝的汤,最简单的理论就是,胡椒是舶来之物……

对李先生这个说法,起初我还保留一些看法,直到我回忆起少年时代在堂姐家喝堂姐夫熬的咸汤,才有所觉悟,咸汤与胡辣汤其实仅一步之遥,胡人喝的汤与地理环境密不可分,开封人喝的咸汤又何尝不是?衣食住行与不同的生存状态有着紧密关联,胡人喝的汤以胡椒为主,原因来自

胡椒的产地和胡人饮食的粗犷；开封的咸汤以味重为主，原因是曾历经苦难，饱经饥荒。

历数中国的成语诗词，有许多对中原苦难之地的描述，比如“中原乃兵家必争之地”“得中原者得天下”“逐鹿中原”“问鼎中原”，陆游更有“王师北定中原日，家祭无忘告乃翁”的诗句，这些都是以战争背景对中原的形容。中原以河南为标志，也就是说，自古以来，河南就是个战争不断的地方，尤其是开封。当年北方的女真族一心要占领开封，正因为他们明白“得中原者得天下”这个道理。1938年蒋介石下令扒开黄河花园口，就是为阻止日军的进攻，这一切都足以证明河南的重要性。蒋介石以水退兵扒开了花园口，让多少河南人家破人亡！那些被黄河水冲散、无家可归的河南人，聚集在被水围困的土坡上，叫天天不应，叫地地不灵。为了活命，他们抱团取暖，有食共享，支起一口大锅，东家一碗剩菜，西家一碗剩汤，熬出一锅味道浓重的咸汤，一人一碗，泡进干馍，呼噜呼噜有滋有味地吃完，一啐嘴说出一句“得劲”。“民以食为天”在灾难中得到最铿锵的证明。

有句歌词叫“中原苦难地”，没错，正因为苦难太多，直到今天，在世人眼里，河南仍旧是一个不富裕的地方，还是一个最怕黄河决堤的地方。其实，翻开史料你便会知道，历史上洪水、战争导致黄河多次决堤，从而造成黄河改道，其中1938年蒋介石的以水退兵，就是我写的这个故事的开头……

胡辣汤是穷人饭，它的产生与中原苦难地有着密不可分的联系，它给人留下的乡愁，不但是味觉刺激，最重要的是这碗胡辣汤里有着河南人的爱恨情仇。胡辣汤也罢，咸汤也罢，它的演变与发展，只要你喝上一碗，别管你知道不知道中原的苦难，这碗汤都能让你记住河南。

从我第一次喝胡辣汤到今天已经半个多世纪了，这半个多世纪的历史变迁非常惊人，胡辣汤同样如此。从喝堂姐家的胡辣汤，到喝王馍头的胡辣汤，又到喝州桥胡辣汤，再到喝寺门的胡辣汤，恍如隔世。原以为开封城里的胡辣汤也就这样了，牌子响亮的汤也被我喝得差不多了，再好的

胡辣汤也好不到哪里去了。于是乎,寺门变成了我喝胡辣汤的固定坐标,从20世纪一直喝到21世纪,从一个南蛮子喝成了一个地地道道的河南人。自己对胡辣汤的喜好,或许就是源于在那个落魄的年代,自己喝汤时产生的那种刻在记忆里的振奋。

改革开放以后,尤其是在21世纪,仿佛一夜之间,开封城里到处都支起胡辣汤锅,如雨后春笋,河南响亮的胡辣汤品牌几乎都出现在了这座古老的城市里。最突出的代表就是逍遥镇胡辣汤、北舞渡胡辣汤、方中山胡辣汤,据说还有湖南人和安徽人支的胡辣汤锅,汤锅越多越让人麻木,我也懒得去喝。俺家搬到西区以后,一天晌午头,我骑着小“电驴”经过黄河路与金耀路交叉口,偶然瞅见一家新开张、字号叫“奇永胡辣汤”的汤馆,门面十分招摇,喝汤的人不少。出于好奇,我扎住(停下)车,走了进去。再一瞅,这家汤锅确实跟我所喝过的汤锅不大一样,店内宽敞明亮十分干净,男女伙计们的工作服统一,还全戴着礼拜帽,倒不是因为这家汤馆是清真,而是那些男女伙计干活时的井然有序,忙而不乱,比其他汤馆里的伙计显得讲卫生有素质。这是我对奇永胡辣汤的第一印象。再一喝汤,顿时让我惊讶,这家汤与我喝过的所有汤都不一样,我说不出这家的汤好在哪儿,我只能说,这家汤生意如此兴隆,绝非是靠门面大、装修排场来吸引喝家们。开封是啥地方?别管历史上有没有个杨志在汴京桥卖刀,也别管眼下开发区盖起了枫桦西湖湾那样能与任何大城市媲美的豪华别墅群,反正牛二遗风在这座城市里仍然随处可见,我就亲眼看见在一家新开张的饭馆里,因“三狠汤”不够狠,一食客骂骂咧咧把汤泼在了地上。对我这号喝胡辣汤的老江湖来说,进到一家新汤馆,就是没尝一口汤,搭眼一瞅喝家们脸上的表情,便能知道个八九不离十了。那天,我喝罢奇永胡辣汤,走出汤馆,嘴里默默地说了一个字——中。再后来,这家奇永胡辣汤便成了我喝胡辣汤的唯一选择。义孩儿哥哥不满地说:“你这货就是喜新厌旧。”我笑着对义孩儿哥哥说:“我是喜新不厌旧,写罢寺门该写胡辣汤了。”

一转眼,我已年近七十,人生已过大半,开封城里会不会再冒出一家汤锅取代我对“奇永”的认可,很难说。我很早说过一句话:别看开封是座破破烂烂倒驴不倒架的老城,走在大街上也难瞅见一个漂亮女人,可你走着走着,不定从哪条小街小巷里就飘出一个能吸引满大街男人眼球的美女,就像当年西门庆看见潘金莲一样(玩笑)。我这是在比喻胡辣汤,别管是在开封还是在河南其他地方,也别管胡辣汤有多么悠久的历史和有多少传奇故事,喝家一茬又一茬,前赴后继,就是再过一千年,只要河南还在,开封还在,胡辣汤就还在……

人生几何?对我来说人生没有几何,不过是喝几碗胡辣汤而已,趁自己还活着,多喝几碗胡辣汤就算是平安无事对得起自己,用俺开封话说就是:吃进肚里都是本。



人物表

石老闷(石家汤锅掌勺人)

章兴旺(章家汤锅掌勺人)

李慈民(李家汤锅掌勺人)

沙玉山(沙二哥,沙家品味来牛肉)

艾三(国民党军统特务)

艾大大(艾三之母)

封先生(清平南北街居民)

莉妞儿(石老闷之妻)

汴玲(沙玉山之妻)

马老六(马家汤锅掌勺人)

高银枝(章兴旺之妻)

李老鳖一(李宏寿,信昌银号襄理)

白宝钧(信昌银号前襄理)

陈子丰(军人,负伤后在祥符转业)

于倩倩(陈子丰之妻)

李枫(李舜蛋,李慈民之子,后枫桦西湖湾房地产开发公司总经理)

章童(章兴旺之子,章家汤锅继承人)

马胜(马老六之子,马家汤锅继承人)

李侄馆(李老鳖一侄馆)

周 洁(章童初恋情人,后移居澳大利亚)

石小闷(石老闷之子,石家汤锅继承人)

沙义孩儿(沙玉山之子)

小 敏(章童之妻,后枫桦胡辣汤掌勺人)

李蕾蕾(李老鳖一侄孙女,农行营业所主任)

孙姑娘(奇永胡辣汤掌勺人)

尚所长(北道门派出所所长)

金顺成(味道好素胡辣汤掌勺人)

养猫老太太(素胡辣汤配方提供者)

石 珍(石小闷女儿)

张主任(市餐饮协会主任)

长垣厨师长(人民大会堂宴会厅厨师长)



扫码查看

- 天下胡辣汤
- 中原美食汇
- 中华文化谈
- 走近王少华

中

扫/码/品/味



绘中原人底色
喝一碗胡辣汤



走近王少华

了解作者，
发现创作故事。

中华文化谈

穿越千年，
探寻华夏之源。

中原美食汇

带你开启，
中原美食之旅。

天下胡辣汤

只为勾起，
舌尖上的乡愁

目 录

上部

抗日战争至新中国成立初期

1. “咱都是一个门口的,不可能见死不救。” /003
2. “咱都是一个祖宗,要不咋会住到一条街上来呢。” /014
3. “我想说啥你心里还不清亮? 别装迷瞪。” /026
4. “胡椒那种玩意儿,掌对了提味儿,掌错了串味儿。” /042
5. “咱要能把这事儿办成,咱的后代就吃不完,喝不完,花不完。” /055
6. “我让你瞅瞅,我屋里藏着的那个娘儿们!” /066
7. “笑啥笑,还是你比他能蛋,把支锅的地儿选对了。” /076
8. “会喝的喝门道,不会喝的喝热闹。再则就是,一山容不得二虎,一街支不得俩锅。” /090
9. “我的锅要是被祥符人砸掉的,我认。被日本人砸掉,我能认吗?” /101
10. “白叔,你要是条汉子,就跟小侄儿直说,你是不是共产党?” /113
11. “恁都是掂枪的人,我要不让恁喝汤,那不是‘老鼠日猫——找死’。”

/129