

## 古街新韵意境悠

白的毛巾往手上一擦,麻利地给我盛了一碗热汤,然后拿着木制长勺顺着锅沿一溜抖撒,各种各样的配料已进入木勺中,他的手又一抖,五颜六色的配料就到手中的汤碗中,他又拿起一个精致的小醋壶,淋上一小勺香醋,说:“姑娘,好了!”

我接过来迫不及待地吃起来。粥咸淡适宜,酸酸的、麻麻的、辣辣的,汤汁粘而不沾,勾兑的面稀稠适中,豆角吃起来咔嚓咔嚓又脆又鲜,鸡蛋皮香酥嫩软,粉条滑溜劲道,豆腐皮香润耐嚼,面筋软而不腻,越嚼越有味,清爽可口,素雅简约。不一会儿,一大碗胡辣汤就见了底,不仅肚子暖融融的,浑身上下都酣畅淋漓,舒服至极,真是意犹未尽啊!

长大了,读了友人的文章,才知道这胡辣汤竟和苏辙有很大的渊源。传说,苏辙在汝州任知州时,那年,正值新麦上市,他让家厨给他做碗面,家厨用新麦和面,怎奈新麦子太黏,无法擀出劲道的面条,厨子顺手将和好的面团扔进盆里,重新用陈麦面做了面条。侍奉老爷吃完,家厨觉得面丢了可惜,就在水里揉搓,想不到竟揉出了劲道的面筋。家厨就用揉面筋的面汤和揉出的面筋,配上一些木耳、金针菇、葱、姜、辣椒给自己做了一碗汤。

正蹲在门口吃,苏辙闻见香味好奇地问:“偷偷做了什么好吃的?这么好闻,叫我也尝尝。”这一尝不要紧,素爱辣的苏辙大呼好吃,就叫家厨再做一碗。家厨见老爷喜欢,就另出心裁又另配上生姜、辣椒、胡椒、八角、肉桂等调料,配上高汤,并加上面筋、豆腐皮、鸡蛋饼等辅料。苏辙一吃,只觉一股热流从胸膛之中直散到肌肤毛孔之末,汗出得淋漓尽致,饭吃得有滋有味,大呼:“好麻好辣的汤!”因放有胡椒辣椒,从此,这粥就叫胡辣汤了。

后来,这胡辣汤的做法就在老汝州流传

了下来,后人又根据喜好加入很多时令蔬菜,并配上汝州的特产粉条,胡辣汤就成了独具特色的汝州小吃。

这么多年了,每到周末,我都会骑着单车从城东北穿整个小城,来到西南角的西关桥头,远远地就对老板大声喊着:“来一碗胡辣汤!”

在我的内心深处,老汝州中大街总有一些传统美食让我迷恋,让我沉醉。虽然它们是普通的、平民的、简单的,甚至是市井的、世俗的、登不上大雅之堂的,但它们在老百姓的心中永远是最实实在在、最贴心暖胃的美味。那些朴实无华的味道和天然淳朴的食物,已经成为一种情感和绵长的记忆,滋润着汝州人的生活,丰富着平平淡淡却有滋有味的烟火人生。

令我留恋的不仅仅是美食,还有遗存于此的历史和文化。中大街有个有名的仁义胡同,位于中大街十字街东约150米路南,介于中大街与南后街(文峰街)之间。胡同全长87.9米,宽仅有1.3米。每次走到这里,母亲就会给我讲仁义胡同的故事。相传清朝的时候,原本没有胡同,两家为盖房子垒活墙,争执不下,其中一家修书一封寄给在朝做官的家人。做官的家人回书一封:“千里修书只为墙,让他一墙又何妨?万里长城今犹在,不见当年秦始皇。”孝顺的孩子们听了很有道理,垒墙时就让出2尺。另一家一看,人家谦让,咱也不能争啊,也让出2尺。这就形成了一条1米多宽的小胡同。

仁义胡同因谦让而得名,也见证了“争之不足,让之有余”的道理,更是人们对谦让美德的崇尚和向往。传说仁义胡同全国有6处,我们老汝州就有一处,可见我们老汝州优良的谦让美德源远流长。

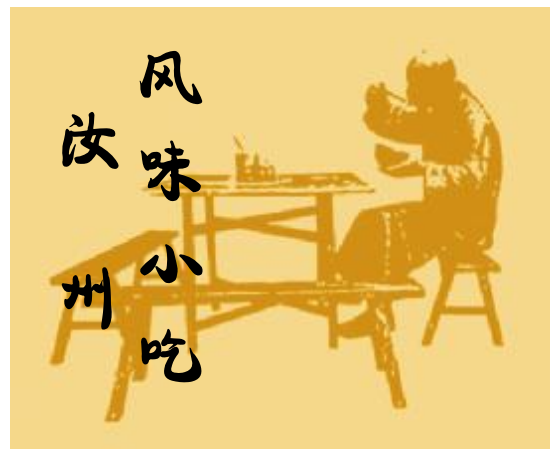
记忆深处还有钟楼。小时候和父亲到钟楼市场买西瓜,每天早上天刚蒙蒙亮,这里

的菜市场就已经车水马龙了,老汝州一天的繁华就从钟楼的早市开始了。那时对钟楼几乎没有了解。直到前段时间市政府拨款对钟楼进行全面修缮,我才知道原来钟楼竟是一处古老的文物。钟楼长25米,宽18米,面积450平方米。清雍正二年(公元1724年)汝州知州章世麟改建于州署前,系六角重檐攒尖式建筑,尖上置宝葫芦状饰物,造型古朴,线条流畅。钟楼内悬大铁钟一口,重9999斤,铸于北宋靖康二年(公元1127年),钟楼内铁钟于解放初期损毁。楼门开于背面,可做戏楼或群众集会时官员讲话之用,两侧明柱上装饰木雕飞龙,形象逼真,栩栩如生,是老汝州城内一座标志性建筑。1981年,原临汝县人民政府拨款重修,1983年5月25日被批为县级文物保护单位。

如今,市委、市政府响应百城提质工程的号召,在建设“汝瓷文化名城、山水宜居绿城、豫西南区域性副中心城市”的奋进道路上,对老汝州这条曾经最繁华最具代表性的古巷进行改造,在保护中大街传统街区风貌的基础上,修旧如旧,古色古香,着力将历史景观与现代生活有效整合,打造魅力古城,传承历史文脉。

看着修葺一新的钟楼阁、重铸的大铜钟,古色古香的老街焕发新的妆容,行走在中大街的青石路上,漫步在鲜花装扮的花影秋韵里,忠孝祠、文庙、张绍文故居、红石坊与青石坊,一个个古老而又具有文化标志的名字划过脑海,一下子唤起了我浓浓的乡愁和遥远的记忆,绵延香醇……

孙利芳



## 烙馍卷菜

汝州的烙馍又叫饼馍,是一种特色传统面食,据说已有2000多年历史。做法是用未发酵的面粉和成柔软的面团,再用擀面杖擀成厚度约0.1厘米、直径约30厘米左右的圆形。然后在鏊子(一块圆形中间稍微突起的铁板)上烙熟,即可食用。烙馍,面粉最好用石磨面,不含任何添加剂,吃起来筋道有嚼头,细品余味香甜。

由于烙馍是死面做成,经热烙后既干又筋,吃时如果不卷菜,吃一个牙就嚼酸了。俗话说:“烙馍不卷菜,吃着使劲。一个没吃完,大牙都拽坏!”所以一般烙馍都是要卷菜吃的。大都炒个醋溜绿豆芽、醋熘土豆丝、青椒肉丝、孜然羊肉,抑或是猪肉炖粉条,都是吃烙馍的好菜,吃起来味道各不相同。配上一碗小米粥或者玉米粥,拌个黄瓜或者再来一份榨菜丝,就是一顿很好的中餐或晚餐了。

汝州童谣:  
清早起来去上学,没吃早饭心不慌;  
买张烙馍卷上菜,吃饱笑着进课堂。

**寻味线路:**从市标出发,1.沿广成路向东,至城垣路右拐,过丹阳路,至塔寺街口烙馍卷菜门市;2.市区其他小吃摊位、夜市均有供应。



## 凉粉



凉粉是汝州一种传统食物,主要原材料是红薯粉或绿豆粉,将红薯粉或绿豆粉泡好搅成糊状,水烧至将开,加入白矾并倒入锅中,煮熟后放凉凝成块,白色透明,呈水晶状。然后用刀切成条状,装在碗里,用酱油、醋、辣椒油拌匀即可食用,清凉爽滑,为夏季风味食品。凉拌时也可不用刀子切凉粉,而是用一个特制的圆形的像浅勺般上面布满圆孔的铁皮——鏊子一圈圈在凉粉上盘旋,粉条就从那一个个圆孔中出来了,然后装在碗里,加上红色的辣椒水、绿的荆芥、麻油、香醋、细盐、大蒜汁等调料。

凉粉的吃法除凉拌外,还可煎炒食用。煎粉和凉拌相比有点复杂,那是个手艺活儿,卖煎粉的并不卖凉粉。卖家先将凉粉切成麻将大小,然后在锅里放上油、盐、葱、姜之类,用文火将凉粉煎成金黄,香气四溢,让人垂涎。煎炒的凉粉又脆又香,美味无穷,是汝州城内十分受欢迎的食品,摊前食客无不吃得津津有味。有一食客随口吟道:

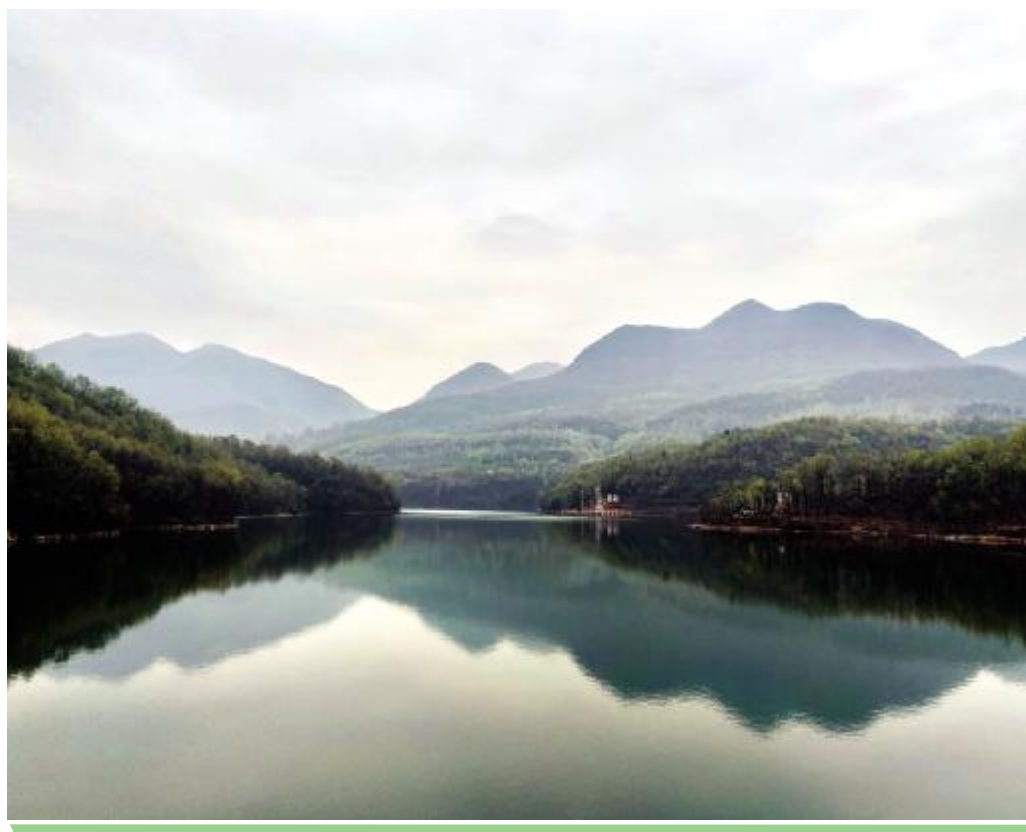
凉粉真是好东西,凉拌热炒总相宜。  
汝州美味不虚传,令人不禁大朵颐。

**寻味线路:**从市标出发,1.沿广成路西行,至锦绣路夜市,有炒凉粉摊位;2.沿广成路西行,至嵩嵩路左拐,直行至汝州剧院,左拐后火神庙街有王记炒凉粉。

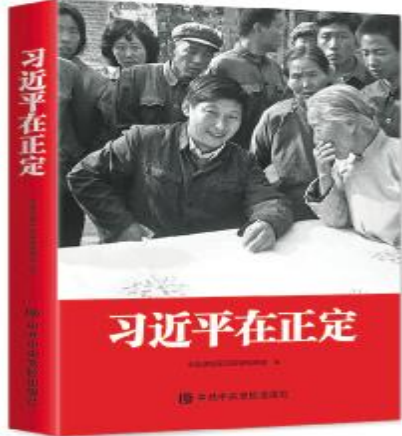
转自《汝滋汝味》 汝州市史志办公室供稿

## 雨后九峰山

梁杨子 摄



### ·连载·



1984年,我在新华社河北分社工作。当时,正处于改革开放初期,中国农村的经济模式也正处于变革和争议的初期。石家庄地区是我国北方的粮食高产区,而正定县特别突出,是河北省第一个粮食亩产“过黄河”“跨长江”的县,也是有名的“高产穷县”。粮食产量很高,老百姓却很贫困,甚至吃不饱肚子。实际上,整个石家庄地区都是这样的情况,只是正定更具代表性。出现这种状况,主要原因是当时农村经济受“以粮为纲”的束缚。那个时候,新华社发过《从“极左”的影响下解放出来》等文章,主要报道冲破“左”的思想束缚,给农民更多自主权,大力发展多种经营,增加农民收入,改善他们的生活。这些报道有些是我参与的,有些是分社其他记者写的,在当时比较有影响。人们由此更加了解“以粮为纲”的禁锢,导致农村多种经营发展不起来、群众生活贫困等问题。例如,有很多地方不允许农民种棉花和瓜果蔬菜,为了保持“粮食高产县”的桂冠,粮食种植面积说什么也不能降下来;甚至有些地方,农民自己种了瓜,大队干部还要给犁掉,重新种上粮食。有一篇文章《毁瓜的风波说明了什么?》专门批评了这件事。

就是在这样一个社会转化变迁、新旧思想交锋、领导干部和人民群众的意识亟待转变的时代,我自己对农村经济有了一定的认识,因此就一直寻找农村变革的典型。有一次,我参加河北省委一个会议,时任石家庄市委书记贾然同志向我介绍了正定县的变化,说来了一位年轻的县委书记,思想解放,工作干得不错,很快改变了正定县的面貌。会后,我专门收集了正定县的相关材料,发现这个县大力发展多种经营和工副业生产,群众收入显著提高,粮食产量却没有掉下来。也就是说,这个典型的“高产穷县”保持了高产,同时也摘掉了“穷县”的帽子,发展工副业对粮食产量并没有产生不利影响。我眼前一亮,决定抽时间到正定一探究竟。于是,通过正定县通讯组长高培琦与习近平同志约好时间,就直接跑到正定去了。

**采访组:**您到正定的这次采访,是第一次见到习近平同志?初次见面,他给您留下了什么样的印象?

**赵德润:**那天是1984年4月17日,正定离石家庄很近,路上没用多少时间,我很快就到了县里,见到了习近平同志。我们第一次见面谈话时间不长,习近平同志介绍了正定“半城郊型”经济发展战略的选择和城乡经济发展概况,他建议我先去看一看。正定所有的乡镇、村庄、农户随便看,想看哪里就看哪里,好的差的都看看。看的过程中,可以随机找人谈话,了解真实情况,回来再细谈。(未完待续)

## 收心复学 不负韶华

2019年的“寒假”比任何一年都长,一场突如其来的疫情打乱了我们原本平静的生活节奏。从2020年1月29日全民宅家开始,从坦然过寒假到元宵节后“停课不停学”,几个月来,你由最初的积极上网课,踊跃参与课堂互动,到临近开学一段时间的逃课、刷课、课堂互动不积极,甚至和同学在手机上聊一些与课堂毫不相关的事情。这我都能理解,谁无年少无畏时?

但你要明白,老师网上讲过的内容,等到开学时,根本不会重讲。况且,你的学校通知返校后就要进行摸底测试。我突然为你担忧,“你到底在家学进去了多少?假期中没有好好学,开学后老师的讲课进度又快,跟不上是不是就要被老师放弃了?”是的,我对你没有充足的信心。我突然想起疫情期间那些在山上搭帐篷学习,在村支部分借网学习的孩子……条件艰苦,他们无论如何还是要学习。我知道,你只不过有时管不住自己,玩心大了一点,但你要明白的是,从电视剧、游戏、聊天中获得愉悦感的时间恰恰是你们可以抓紧时间查漏补缺,实现弯道超车的好机会。

5月8日,看着你扛着大包小包走进校园,我在校门口站了很长时间才离开。我希望,开学后的你首先要有决心,信心,重要的是要有恒心,要坚持不懈,给自己定一个学习计划,安排好每天的学习任务,对学习产生兴趣,要认真,刻苦,有钻研精神。其次,是“光明正大”地好好学习,“幼不学,老何为。玉不琢,不成器。人不学,不知义。”知识是每个人成才的基石,在学习阶段一定要把基石打深、打牢。最后,一定要让自己成为自律的人,因为自律的人知道自己在正确的时间该做正确的事,自律的人会为自己的目标而坚持不懈地努力,会为自己的梦想而持续不断地奋斗。

幸福都是奋斗出来的,未来握在你自己手中,虽说读书不是成才的唯一途径,但无数的事实证明,读书是你成才的最有效的捷径,也是让你获得快乐的源泉。幸福不是从天而降,开学了,好好学习吧!

陈晶

## 吴岭提线木偶



提线木偶表演

提线木偶源于秦汉,兴于元、明、清,是集说、唱、表演、音乐等一身的传统戏剧。汝州提线木偶制作的材料主要是纸或较轻的木料。木偶的形象多是一些动物或历史人物,表演方式采用布景后悬丝表演。建国后,汝州提线木偶曾一度绝迹。近年来,在小屯镇吴岭村民间艺人孙如和弟弟孙占科的努力下,根据其祖先传承的技艺,重新整理,精心改编,在继承祖先的传统技艺以外,推陈出新,让这一民间技艺观赏性更强,也使得这项民间技艺发扬光大,重放光芒。

2016年“吴岭提线木偶”被汝州市人民政府公布为第三批汝州市非物质文化遗产代表性项目,代表性传承人:孙如。

刚鑫雨 杜宏伟