

# 贾春雷:帮助别人快乐自己

记者 李一

贾春雷,今年22岁,刚参加工作两年。他组建了扶沟县第一支民间志愿者团队。这支志愿者团队在贾春雷的带领下,开展了多个社会公益活动,受到扶沟县社会各界的一致好评。

2014年3月,贾春雷在太康县偶然参加了焦阳光组织的“爱心粥屋”志愿者首次见面会。这次见面会对他产生了很深的影响,让他对志愿者有了深刻的认识。“焦阳光办起‘爱心粥屋’让人敬佩,志愿者奉献爱心让人感动,四处流

淌的爱温暖让人很温暖,这一切都是我以前没有接触过的,我当时就产生了要当一名志愿者的念头。”贾春雷回忆起当时见面会的场景说。

从太康回到扶沟后,贾春雷便四处寻找志愿者团队。经过打听和了解,他发现扶沟县还没有一支民间志愿者团队。年轻气盛的贾春雷决定自己牵头组建扶沟县志愿者团队。截至目前,这个主要由公务员、企事业单位人员、个体私营业主等爱心人士组成的志愿者团

队,已经发展到120多人。

2014年4月11日,贾春雷带领团队骑行30公里到扶沟县大新镇敬老院,为孤寡老人送去牛奶、面包等慰问品,并为他们洗衣晒被、修剪指甲;当年4月27日,他们又给老人送去坐便、长效灭蚊药等物品。“五一”劳动节凌晨4时,他带领团队走上街头,帮助环卫工人打扫卫生、清运垃圾,并免费为他们提供一份热腾腾的早餐。5月的第三个星期天,他又带领团队到扶沟县聋哑学

校的孩子们送去爱心……年轻的扶沟县志愿者团队在很短的时间内,通过一个个公益活动得到了扶沟县社会各界的广泛支持和认可,影响力越来越大。

“伸出我的双手,奉献我的友爱,帮助别人,快乐自己。这就是我,一个90后的志愿者。”贾春雷如是形容自己。

## 寻找“最美志愿者”

# 郸城籍出租车司机情暖白血患儿

本报讯(记者 卢好亮 通讯员 罗明丰)近日,在杭州市出租车公司,人头攒动,爱心涌动。郸城籍出租车司机自发前来捐款,为白血病患者丁梦蝶捐款,奉献爱心。

丁梦蝶,郸城县李楼乡人,刚满5岁。今年6月,她被检查出患白血病,急需进行骨髓移植,手术费用需要30多万元。丁梦蝶家住农村,家庭经济来源仅靠父亲丁守杠在杭州开出租车维持。目前,丁梦蝶初诊、诊断、化疗已花出医疗费10多万,为给小梦蝶治病,其家里已是债台高筑,再也无力承担高额的治疗费用。

在杭州的郸城籍出租车司机们了解情况后,积极利用微信、微博发起爱心募捐倡议,号召社会各界爱心人士伸出援助之手,挽救梦蝶幼小的生命。倡议发出后,短短一星期,已募捐资金近2万元。

股股暖流汇聚成爱的海洋,手手相牵撑起生命的风帆。请伸出你的手,让梦蝶的生命得到延续。郸城县统战部副部长韩允芳介绍,来自社会各界为丁梦蝶的捐款将专款专用、透明公开,通过微信、微博随时向社会公布。



## 让民间艺术发扬光大

昨日,河南省渔鼓道情传承人、民间艺人、高级艺术家杜三合在老家商水县舒庄乡杜店村教小学生渔鼓道情。渔鼓道情是河南省“非物质文化遗产”,为让这项即将灭绝的古老文化艺术传承下去,杜三合利用暑假举办渔鼓道情培训班,让小学生们了解和学渔鼓道情。



# 杨凤花:胡辣汤业界的一朵奇葩

记者 张猛 文/图

说起胡辣汤,要数西华县逍遥镇的名气最大。逍遥镇胡辣汤是“中华名小吃”、“河南十大名吃”、省级“非物质文化遗产”、首批国家生态原产地保护产品。说到做胡辣汤的,大家都会想到一个人——杨凤花,她从15岁就跟随父亲做胡辣汤,至今已经46个年头了。她还是省级“非物质文化遗产”逍遥镇胡辣汤技艺传承人、老杨家食品有限公司董事长,在业界大名鼎鼎,在推广逍遥镇胡辣汤品牌,壮大胡辣汤文化产业方面功不可没。

8月14日,“出彩周口人”采访团来到西华县杨凤花胡辣汤总店,聆听杨凤花讲述她与胡辣汤之间的精彩故事。



杨凤花在熬制胡辣汤



食客接过热气腾腾的胡辣汤

## 自幼随父学熬胡辣汤

杨凤花老家在逍遥镇南街,现在他们全家都居住在西华县城。在她家附近,有三间门面房,门头装饰不算豪华气派,但这里每天上午11点之前总是门庭若市,大家都是冲着门头上的招牌“杨凤花胡辣汤总店”,慕名而来品尝她熬制的胡辣汤的。

“自从这家店开业以来,我们全家人几乎每天都来这里喝胡辣汤,十年来养成饮食习惯了,就喜欢喝杨凤花胡辣汤,别的家都熬不出这个味儿……”在这里吃早餐的高先生如是说。

今年已经61岁的杨凤花,看上去比实际年龄年轻许多,面色红润,步履矫健。每天上午,杨凤花最忙活,她一会儿到前厅帮忙招呼客人,一会儿跑到后厨看锅里熬着的胡辣汤。采访中,来这里喝胡辣汤的食客来一拨走一拨,几乎座无虚席,一直到持续到上午11时左右。

杨凤花说,这个总店自2000年开业以来,生意一直很好。除了上门客人之外,平时订购胡辣汤带到外地的客人也络绎不绝。采访期间,她的手机不断响起,来电话的大多是订购胡辣汤的,她重复地询问对方:“你要多少瓶汤?牛肉还是羊肉胡辣汤?”

“把热气腾腾的胡辣汤装进暖瓶里,带给外地的亲朋好友,等端上桌胡辣汤还热得烫嘴。”杨凤花说着,打开仓库门让我们看里面整箱整箱的暖瓶,“我们平均每个月能卖出去2000多瓶胡辣汤,大多都是带给郑州、北京等外地亲戚朋友的”。

西华本地人和外地人为什么都爱喝杨凤花熬制的胡辣汤呢?这要从她的父辈说起。据《西华县志》记载,逍遥镇胡辣汤

历史最长的是王家和丁家两家。王家传到王大记这一辈儿,膝下只有两个女儿。第二个女儿诞生的时候,王大记给女儿取名王娟,但熬制胡辣汤的技艺还是传给了二女儿。后来王娟嫁到了杨家,历经三代,传给了杨继明。

杨继明就是杨凤花的父亲。上世纪80年代,全逍遥镇卖胡辣汤的有五六家,其中最有名的是在县农机公司门口卖胡辣汤的杨家,当时也没有店面,就是在县农机公司门口搭个棚子。那个时候的杨凤花才15岁,她一边在农机公司上班,一边帮着父亲卖胡辣汤,人称逍遥镇一枝花、胡辣汤一枝花。

## 胡辣汤技艺传承人

近年来,在西华县委、县政府的鼓励推动下,逍遥镇胡辣汤拍成电影,搬上荧屏,名气越来越大,在全国各地经营胡辣汤的已有数万家,从业人员也有数十万人。“逍遥镇胡辣汤名气越大,出现的问题也越来越多,好多胡辣汤店根本不懂

熬制技术,也没有配方,这会砸逍遥镇胡辣汤的牌子。”杨凤花说,她出差期间,看见有胡辣汤店就会进去尝尝,有的说是祖传秘方,有的挂着“正宗逍遥胡辣汤”的招牌,但大多数店的胡辣汤口感根本不能称其为胡辣汤。

杨凤花说,他们家卖胡辣汤的历史,算到自己这一辈儿,已经有12代了,她清楚熬制胡辣汤的真正功夫,全在一锅羊肉汤。从她记事起,家里人每天早上都是在熬羊肉汤。上好的豫东小山羊,用清水浸泡一夜,第二天凌晨先用大火煮开撇去浮沫,然后用小火熬制4个小时,方能熬成一锅好汤。

从杨凤花帮助父亲卖胡辣汤至今,她已经熬了46年的胡辣汤,一直坚持古法熬汤,不急不躁不跟风。为了保证熬制出来的汤色香味俱全,多年来,她几乎天天坚持亲自掌勺熬汤。

杨凤花对胡辣汤有自己的严格标准,一锅胡辣汤里放多少汤汁、多少牛肉羊肉、多少粉条、多少木耳,她都进行了标准的量化,每次熬汤都会用秤一斤一两地称

称。她说,传统胡辣汤标准化的前提是安全放心,只有胡辣汤在制作方面坚守标准、讲究工艺、注重卫生、遵守职业道德,才能使胡辣汤品牌做大做强。

祖传的胡辣汤熬制秘方,加之始终秉承诚实守信的经营理念,杨凤花精心熬制的胡辣汤香飘四面八方,一传十、十传百地名气越来越大,慕名来品尝逍遥镇胡辣汤的客人络绎不绝。这很大程度上提升了整个逍遥镇胡辣汤的知名度和美誉度。2010年,杨凤花被认定为河南省“非物质文化遗产”项目逍遥镇胡辣汤技艺传承人。

## 让更多人喝上胡辣汤

在杨凤花看来,逍遥镇胡辣汤在她父辈就应该名扬天下。“受时代环境的影响,当时我父亲的思想比较保守,没有让更多的品尝到胡辣汤的美味。”杨凤花说,她和父亲的想法恰恰相反,目前她正与一家大型餐饮企业合作,在全国开设胡辣汤加盟连锁店,让更多人能品尝到逍遥镇胡辣汤的美味。



# 段金城:勇炸日军炮楼的民族英雄

因为反感阎锡山不真心抗日,他逃出阎部投身八路军,参加抗日决死一纵队,并加入中国共产党;在战场上,因为不忍心看到更多的战友牺牲,他甩掉上衣带领战士从侧面冲向日军炮楼,舍命抢过炸药包把炮楼送上了天;在朝鲜战场上,朝鲜政府先后授予他三级国旗勋章1枚、二级独立自由勋章1枚;归国后,中华人民共和国授予他三级独立自由勋章和三级解放勋章各1枚;这位传奇人物就是出生在我市鹿邑县玄武镇段庄村的抗日英雄段金城。

1936年6月,因生活所迫段金城赴山东济南投军,被到鲁招兵的阎锡山部收下。1938年3月,日军大举进犯山西,阎部拒不抗日,激起段金城反感,遂逃出阎部,于1939年6月在稷山县找到八路军,参加了抗日决死一纵队,被派往212旅部学习军事。结业后留该旅56团2营4连任排长,旋即入抗大学习,并于1940年6月加入中国共产党。1942年2月抗大毕业后的他任晋冀鲁豫边区太岳2分区54团3连连长。一日,行军在山间崎岖的小道上,忽然炮弹呼啸而来,落在队前不远处,队后也同时传来爆炸声。段金城当即命令全排战士向山坡转移,刚离开山道上一连落了几发炮弹,让队伍避免了无畏的牺牲。次日,部队在接近日军炮楼时,遭到日军炮火的猛烈阻击,看到战士们在枪声中倒下,段金城先是命令副排长带领一班从正面佯攻,他则甩掉上衣带领其他战士从侧面向炮楼冲去。接近炮楼时,他身边仅剩5名负伤战士,他自己也身负重伤血流不止。他顾不上察看伤在何处,抢过炸药包冲到炮楼脚下,舍命把炮楼及里面的鬼子送上了西天。

1943年6月,在他任晋冀鲁豫边区太岳2分区洪洞大队副连长时,一日傍晚,当地一位农民跑来报告说他

为部队做的120双军鞋被日伪军抢去。段金城当即集合队伍,由这位农民带领急行6公里,追上了这股日伪军,段金城把战士分成两队,一队在后追赶,他带一队抄小路赶到日伪军的前面,同时发起进攻,把黑夜中的日伪军打得晕头转向,丢下军鞋和几具尸体狼狽逃窜。段金城马上命令战士隐蔽于离山道不远的树丛中,他则爬上一棵大树借着月光看到日伪军的接应部队已距此100多米。几分钟后,占领军全部进入伏击圈,段金城举枪击中坐骑的军官,战士们也一齐开枪,日伪军又丢下10多具尸体鼠窜而去。日伪军为报此仇,到处侦探段金城的行踪,并于1944年7月的一天深夜,包围了他的驻地,十多名战士在突围中牺牲,段金城遂命令战士脱掉右臂衣裤,扎上与日伪军相似的白毛巾,高喊着“活捉八路”的口号冲进敌群,面对迎面而来的日伪军,他叫喊着:“上后院搜!”没等鬼子反应过来,就击毙几个敌人,冲破日伪军的包围圈,安然返回部队。

1946年9月,段金城升任特务连连长,多次带领战士潜入敌占区,执行侦察任务。1947年至1950年,段金城先后升任太岳分区特训队队长、教导大队二队队长、18兵团62军随营分校4大队副大队长、西南军区补训第7师37团副团长。1950年9月赴朝任中国人民志愿军独立5团副团长,在朝鲜战场上,先后获得三级国旗勋章1枚、二级独立自由勋章1枚。1953年奉命回国的他参与了祖国多条铁路的修筑。1957年6月,中华人民共和国授予他二级独立自由勋章和三级解放勋章各1枚。1961年1月任铁道兵10师副参谋长,1964年春调至四川峨边任铁道兵第1师副师长。1972年,段金城返回老家沈丘养病,1986年病逝,被安葬于鹿邑县玄武镇段庄村。

(记者 李瑞才 整理)

相对于老一代人思想比较保守,自家手艺不愿轻易外传的做法,杨凤花则反其道而行之。她不仅教会自己的子女如何熬制正宗逍遥胡辣汤的方法,对于一些前来求教的人也是来者不拒。

杨凤花告诉记者,多年来,一直有食客慕名前来讨教,并向她表达学会以后想开店的想法,对此,她非但没有拒绝,还开班收徒,把来人留在店里,手把手地教他们学艺。

“学的人多了,就不怕这门手艺传不下去。”杨凤花说,多年来她培养了数百名前来学艺的食客,这些人从她店里学成出师后,前往全国各地开店经营,许多人已经在外地把胡辣汤这门生意做得风生水起。

有句话说:“教会徒弟,饿死师傅。”杨凤花不仅把家传手艺教给徒弟,徒弟在外开店时,杨凤花还常常登门,亲自指导。

有一对大学生,毕业后来到店里学做胡辣汤,学会以后在周口市开了家分店。有一次,学生打电话告诉杨凤花,觉得自己的汤味道不对,杨凤花听说以后,亲自到学生店里察看。她说:“尝了一口,我就知道哪里不对了,一定是熬制的骨头汤储存方式出了问题,给他说了方法以后,再熬出来的汤口感地道多了。”

作为一种著名的地方小吃,胡辣汤在全国范围内的推广是否有可行性,毕竟南北饮食差异很大,每年端午节和中秋节时,在网民中间对于粽子和月饼的甜咸之争从来没有停息过,且南北两派所持意见泾渭分明互不相让。在这种环境下,具备北方口味的胡辣汤,能否在江南被接受,是个疑问。

杨凤花打消了这个疑问。她告诉记者:“据我了解,南方人不会不认可胡辣汤的味道。因为在几年前,某政府一位负责人为了到南方招商,带着我去了安徽芜湖,当时我带着胡辣汤的调料和锅具,在现场煮了一锅。汤煮出来以后,当地饭店的一名厨师尝了一下,非常满意,就问我这什么汤,后来大家尝了以后,纷纷叫好,说如果我在芜湖开一家店,生意一定会很好。”

据杨凤花介绍,目前主动上门加盟的胡辣汤店已经有30多家,遍布湖北、安徽、新疆、厦门、江苏、西安、北京等地,她教过的学员达到300多人。她计划下一步通过与其合作的那家餐饮公司,在全国范围内发展连锁店、加盟店,从用料、设备、饭店环境、餐具等方面实行统一标准管理,让逍遥镇胡辣汤香飘全国各地。