

解析我市六大知名劳务输出品牌(四)

神奇一碗胡辣汤 逍遥美名天下扬

□晚报记者 高洪驰 文/图

核心提示

西华逍遥胡辣汤名声在外。但是你知道吗?借助这味价廉的一碗汤,西华县逍遥镇群众年收入突破1亿元大关;胡辣汤调料生产厂家发展到16家,1000余人实现家门口就业,年产值达1.5亿元。

小小一碗汤,缘何有如此魔力,成为一镇乃至一县的支柱产业?近日,记者走进逍遥镇,探索这其中的奥秘……

前身曾是“御汤”

逍遥镇位于西华县西部,距县城30公里,沙河、颍河穿境而过,S219、S330、S329三条省道在此交汇通过,西距京珠高速公路、京广铁路、107国道不足30公里。便捷的交通奠定了这里的繁荣,1992年她被省建设厅命名为“中州名镇”,2000年被省政府确定为河南省重点镇,2004年被周口市委、市政府确定为“经济发展强乡镇”。

既然是“中州名镇”,必有不凡之处,为逍遥镇赢得响当当名头的,首推那碗美味传天下的胡辣汤。说起这胡辣汤的前生今世,那话可就长了。

相传北宋末年,宋徽宗年间,皇上身边一位太监随皇帝出巡,偶得少林寺的醒酒汤和武当山的消食茶配制秘方。那位太监回宫后找来御膳房的御厨赵杞,以醒酒汤和消食茶为基础,熬制出延年益寿汤献与皇上,皇上饮后大悦,连声夸赞。那时,军中发生流行性疾病,为稳定军心,皇上命太监将延年益寿汤秘方赠给军营,将士饮后,流行性疾病顿时得到控制,一时间延年益寿汤声名鹊起。

后来金军入侵,皇宫不保,御厨赵杞为避难一路南逃,为了生计,沿途用延年益寿汤加上鲜肉、粉条等炖粥卖。途经逍遥时,赵杞看到逍遥紧临沙河,近依颍河,镇中寨堡坚固,乃地灵水秀之地,遂决定隐居在此,并以卖汤为生。

一天,一北方客人带一袋胡椒粉来到赵杞的店中,客人一不小心将胡椒粉袋碰破,他随手将胡椒粉倒在了一空碗中放在桌子上,赵杞无意间将胡椒粉搅入锅中。北方客人吃后,身心俱爽,忙问是什么汤,赵杞闻此汤香味扑鼻,舀出一尝,辣味纯郁,胡中带香,与以往大不相同,便随口答道“胡辣汤”。此后,他照法炮制,胡辣汤大受民众欢迎。

到了明朝嘉靖年间,赵杞后人三兄弟得了祖传熬制技术,以卖胡辣汤为生。明朝大奸臣严嵩进京赶考时路过逍遥,品尝后对胡辣汤的独特风味记忆在心。他得势之后,便派人到逍遥聘请赵氏三兄弟到京城严府当专职厨师,老大、老三拒绝,只有老二来到京城。严嵩为讨皇帝欢心,将老二熬制的胡辣汤献给好色贪酒的嘉靖皇帝,皇帝品尝后龙颜大喜,遂命之为“御汤”。



逍遥胡辣汤从这里走向全国



逍遥胡辣汤美食节已成功举办了两届

汤”。

奸倭当道,民怨沸腾,后来朝廷大肆搜捕严嵩党羽,赵家老二只好逃到山西并在那里落户。因此,目前山西一带也有胡辣汤流传,其风味与逍遥胡辣汤相似。

借改革东风名扬天下

清朝中叶,随着沙河、颍河漕运的兴盛,逍遥镇成为一个重要的内陆码头,八方商贾云集,逍遥胡辣汤因此名声传遍大江南北。20世纪70年代,周口修建了拦河大坝,上游的沙颍河逐渐断航,逍遥镇也失去了往日的繁华,但是胡辣汤却成了当地人赖以生存的传家宝。

逍遥镇镇长王金辉介绍,逍遥胡辣汤产业的发展壮大与改革开放分不开。改革开放初期,一部分有熬汤手艺的逍遥人携带汤料走出家门,来到郑州、开封、洛阳、山东、河北等地,卖起了胡辣汤。逍遥胡辣汤以其味美价廉,迅速占领了河南省内市场,并逐渐叫响了大半个中国。

当地的胡辣汤销售情况如何呢?为了探个究竟,近日的一个清晨,记者来到逍遥镇上几家百年老字号胡辣汤店,亲眼目睹了人们喝胡辣汤的盛况。不到7时,喝汤的人就陆陆续续地来到店内,店里人满为患,汤桌旁这拨人刚走,候着的那拨人立即坐下,店老板按照客人的要求,不停地盛着不同价格的胡辣汤,一直持续到10时许,一张桌平均接待了近20拨客人,食客才慢慢少下来。

一位店老板介绍,他们每天早上3点多就要起床烧汤,还要准备包子、油条等早点,一直忙到6点多钟,这时开始上客了。由于食客太多,每天3点到10点,他们都忙得像打仗。在给客人盛汤间隙,老板拿毛巾擦了把汗,对记者说,不但本地人喜欢喝胡辣汤,周边的许昌、漯河、周口等地的客人也经常前往品尝。许多胡辣汤店与郑州、开封等地的商户保持着沟

通,根据商户们的要求,有时他们甚至把煮好的胡辣汤送往郑州等地。

据统计,目前逍遥镇有1万余人在外从事胡辣汤销售工作。“西到西藏,北到黑龙江,南到海南岛,东到黄海之滨都有我们逍遥人在经营胡辣汤。”逍遥镇胡辣汤协会会长刘建伟自豪地说。

“和为贵”赢得商标之争

就在逍遥人为自己的胡辣汤产业迅猛发展而欢喜的时候,一个事先并不知情的商标注册差点葬送了他们的前程,并由此引发了一场围绕“逍遥镇”的商标之争。

事情是这样的:郑州市民刘先生看到逍遥镇胡辣汤无尽的潜力,于2003年1月份,向国家商标局提出了注册“逍遥镇”商标的申请,内容包括30类“逍遥镇”商品商标和43类“逍遥镇”服务商标。随后该申请进入国家商标局的审查环节,2003年3月份,国家商标局开始对“逍遥镇”商标进行为期3个月的公示。

按照有关规定,如果在3个月的公示期内,没有人对刘先生申请的“逍遥镇”商标名称提出异议,公示期过后,“逍遥镇”商标就归刘先生所有。这意味着如果任何人生产和销售“逍遥镇”胡辣汤及其系列汤料产品,都必须经过刘先生授权,否则都被视为侵权行为。

2003年2月份,逍遥镇成功举办了首届逍遥镇胡辣汤大赛暨逍遥美食节,并成立了逍遥镇胡辣汤协会。当年4月份,逍遥镇胡辣汤协会向国家商标局为逍遥镇胡辣汤申请商标时,却得知“逍遥镇”商标竟被别人注册,这令全镇上下大吃一惊。同年6月份,逍遥镇胡辣汤协会正式向国家商标局提出异议,并随即提出申报逍遥镇胡辣汤原产地保护的申请。

现任逍遥镇党委书记王绍祯回忆说,当时如果按照法定程序办理,就要让国家商标局驳回刘先生的“逍遥镇”商标的申请,这需要逍遥镇胡辣汤协会提供一系列的证据,但是能否驳回刘先生的申请还不敢肯定,即使国家商标局驳回了刘先生的申请,胡辣汤协会还要重新申请,费时又费力,三五年内也拿不到商标。与其这样,倒不如“和为贵”,通过协商的方式,结束商标之争。

2006年上半年,刘建伟听从河南中原商标事务所有限公司负责人的建议,主动撤销异议,先把商标转至对方名下,然后采取“商标转让”的方式签订转让协议,再报送国家工商总局。

经过多次协商,11月8日,逍遥镇政府与刘先生达成了“逍遥镇”商标转让协议,由逍遥镇政府一次性付给刘先生5万元费用,刘先生则把先前注册的30类“逍遥镇”商品商标和43类“逍遥镇”服务商标转让给逍遥镇使用,这起商标之争终于画上一个圆满句号。

小汤锅熬出大产业

近年来,在西华县委、县政府大力引导和支持下,大批掌握胡辣汤手艺的西华人走出家门,外出经营胡辣汤。随着经营规模的发展壮大,逍遥胡辣汤产业迅速由河南拓展到全国各

大、中城市,逍遥胡辣汤在许多地方成为家喻户晓的美食。

胡辣汤第十九代传人胡素花很长一段时间内一直在家庭作坊内磨制胡辣汤调料,销售范围仅限于周边的村镇。1995年,西华县决定大力发展乡镇企业,胡素花抓住这一机遇,从省内请来专业研究人员,结合自家的祖传秘方,大力研制开发胡辣汤调料,组建了河南京遥食品有限公司,这是西华最早生产胡辣汤调料的厂家。逍遥镇党委、政府把京遥公司作为全镇的龙头企业来抓,对胡素花在场、资金等方面给予大力支持,使其生产规模不断扩大。目前,京遥食品有限公司已经拥有两大生产基地,分别位于逍遥镇工业园区和郑州国家经济技术开发区,该公司生产的系列汤料产品畅销到河南、安徽、河北、山西、陕西、青海等省的几十个、中城市。

随着市场需求量的增加,逍遥镇胡辣汤调料生产厂家不断增加,随后又相继建成了“老杨家胡辣汤”、“老丁家胡辣汤”等一大批生产企业。截至2008年年底,全镇胡辣汤生产厂家发展到16家,1000余名农民走进了家门口的工厂,部分返乡农民工在家门口实现了再就业。

2003年4月,由西华县人民政府主办、逍遥镇人民政府承办的“首届逍遥胡辣汤美食节暨胡辣汤大赛”成功举办,并成立了逍遥镇胡辣汤协会。同年6月,逍遥镇胡辣汤协会选派代表参加在厦门举办的中华名吃大赛,逍遥胡辣汤一举获得由中国烹饪协会命名的“中华名吃”称号。2006年4月,西华县又成功举办了第二届“河南·西华逍遥胡辣汤美食节”。

逍遥镇党委、镇政府不断提高品牌意识上下工夫,通过加强对全镇胡辣汤经营户的管理、引导、帮扶,提高胡辣汤经营户的法制观念和品牌意识,做到“政策上支持鼓励,资金上给予帮扶,技术上培训教育”。镇政府组织协调,成立了“逍遥镇胡辣汤协会”,开办了培训中心,聘请专业人员包教包会正宗制汤技术和相关面食制作技术,同时在从业人员中开展诚信教育、职业道德教育,加大对伪劣商品的打击力度,有力地维护了胡辣汤经营户的合法权益,杜绝了假冒伪劣行为的发生。

据不完全统计,目前西华县从事胡辣汤经营者达6万余人,汤锅2万多口,仅逍遥镇就有胡辣汤经营者1万余人,汤锅5000多口,年创收1.2亿元;全县胡辣汤调料生产厂家发展到16家,年产值达到1.5亿元,胡辣汤调料不但走进了寻常百姓家的餐桌,而且摆上了全国许多大中型超市的柜台,胡辣汤产业成为逍遥镇乃至全县的支柱产业。

展望胡辣汤产业发展前景,逍遥镇党委书记王绍祯信心十足地说,针对当前胡辣汤的发展形势,他们将集中力量研发胡辣汤调料新产品,在做新、做细、做精、做深方面下功夫,全面提升产品档次,搞好优质服务,进一步加强市场管理,杜绝掺假使杂现象的发生,一定要让逍遥胡辣汤这块金字招牌不倒。



“河南老字号”当之无愧

