



2022年8月21日
星期日

中共衡阳市委员会主管
中共衡阳市委员会主办

文化周刊

CULTURE WEEKLY

衡阳日报
HENGYANG DAILY

今日四版 农历壬寅年七月廿四
国内统一连续出版物号 CN 43-0004 第 18268 号
衡阳日报社出版

渣江米粉能否创造“过桥米线”传奇

■文/衡阳日报全媒体记者 易成章 图/衡阳日报全媒体记者 张志伟

浮浮沉沉百余年后，渣江米粉终于迎来了自己的“带头大哥”——一家新成立的湖南渣江米粉产业有限公司扛起了渣江米粉规模化生产大旗。

在衡阳的米粉版图中，渣江米粉可谓独树一帜，其技艺传承源远流长，味道鲜美柔绵，具有独特的“江湖地位”。

但即使是在衡阳范围内，渣江米粉的市场份额与其名声并不匹配，更遑论走出衡阳到全国“开疆拓土”，甚至核心产品有技艺失传的隐忧。

个中原因复杂，不一而足。如今，“带头大哥”虽然迟到但是没有缺席！渣江米粉能否重拾历史荣光，甚至复制“过桥米线”“螺蛳粉”等品牌的传奇，令人期待。



手工制作的渣江米粉广受食客喜欢。



渣江米粉的成型要经过多道工序。



发酵好的米团经过搅拌工序。



嗦粉是不少衡阳人的早餐选择。



现场压榨的渣江米粉。

难以追溯的历史源头

衡阳县渣江镇，每天早上9点前，一家叫“胡氏水粉”的早餐店都会出现顾客盈门的景象。在衡阳的米粉版图中，渣江米粉可谓独树一帜，具有独特的“江湖地位”。严格来说，渣江米粉又分为干粉和水粉。而水粉无论是工艺还是口味上，都是渣江米粉的灵魂所在。

作为百年老店，胡氏水粉店是渣江水粉最正宗的传承之一，也是如今渣江镇上硕果仅存的一家。

关于渣江米粉的源头，包括胡氏水粉传承人胡世利在内，已很少有人能说得清，可供查阅的史料也有限。胡世利另外一个身份，是衡阳市非遗渣江水粉制作技艺县级代表性传承人。

目前流传甚广的一个说法，渣江米粉的产生与曹操和其部将有关。但这个说法显然缺乏基本史实的支撑。

曹操曾挟平定北方之势，意图统一全国。奈何在赤壁之战中铩羽而归，终其一生也未能踏足长江以南，更不用说位于荆州腹地的渣江。但渣江米粉依然称得上源远流长。

据清末编纂的《衡阳县志》记载：“渣江米粉色鲜而味美，食之者众多，为西乡一绝。”此外，1994年出版的《衡阳县志》也对渣江米粉有提及，该书记述时间范围是1840年至1990年。

由此可知，渣江米粉的历史至少可以追溯到清朝后期。

今年71岁的胡世利为渣江米粉追根溯源提供了另一种参考。他表示，胡氏水粉已经传承了七八代人，“按20年一代人计算，至少也应该有一百六七十年的历史”。他同时给记者讲述了一个细节，“我们祖上流传下来的说法，曾国藩、彭玉麟都曾吃过渣江米粉”。

但胡世利坦承，以上说法都是由胡家祖上开始代代口口相传，并没有族谱等文字记载佐证。

渣江米粉的荣光

当然，渣江米粉在衡阳业界的显赫声名，并非论资排辈而来，而是食客追捧所致。胡氏水粉店仅有一个门面，店内9张四人长条方桌组成两大五小的座位。但就是这样一家规模并不起眼的早餐店，却每天吸引当地食客排队。胡世利透露，胡氏水粉店每天早上大约要卖出200碗米粉，一年大约需要用掉15吨早稻米。但对比之下，如今的渣江水粉只能算是历史荣光后的余晖。

上世纪八十年代，胡世利的父亲把水粉店开在衡阳县城西渡镇。“一个早上起码能卖出600多碗米粉，最多的一天卖了4000多碗。”胡世利说，“不论身份高低贵贱，大家排队都要吃这一碗粉”。

渣江米粉名声甚至传至北京。彼时，胡世利父亲水粉店曾来过3位身份特殊的军官学徒，据称有中南海背景。3位学徒在学会整套水粉制作工艺后，还运走了一整套制作设备。事后，又给胡家送来一块落款为北京某医院的致谢性匾牌。

时间再往前推。胡世利父亲曾告诉后辈，民国时期，渣江镇上的水粉店多达16家。这与如今渣江镇仅剩一家胡氏水粉店形成了鲜明对比。

新中国成立后，实行公私合营。包括胡氏水粉店在内的所有渣江米粉店合为一家超级“旗舰店”，店名沿用的是清朝时期就形成的品牌——“花木兰”。胡世利也曾在这家店帮厨。他回忆，在一碗粉两毛钱的年代，“花木兰”每天要卖出超过10000碗米粉。

“放在全国，‘花木兰’都是一面‘红旗’。”胡世利已记不起太具体的东西，“全国很多地方都派人来取经学习”。

1994年出版的《衡阳县志》也印证了渣江米粉的业界影响力。其记载：外地人开粉馆，常打“正宗渣江米粉”招牌。

独家秘诀在于“发酵”

从长远看，食客钟情的其实不是品牌，而是

口味。

渣江米粉最鲜明的特点，是现制现卖，细长绵滑又不失筋道，微酸。而市面上部分米粉在制作过程中，会加入食用明胶或淀粉，以避免易碎、易断。

“我们不添加任何其他东西，就是原生态制作方法。”胡世利强调，这是渣江米粉尤其是水粉一直所坚守的。

胡世利总结了渣江水粉的制作工艺流程，多达18道，从原料的选择到米粉下锅，都有其讲究的地方。

“比如制米粉的原料，必须是早稻梗米，稻谷最好是储存到当年的七八月份以后。”胡世利有些惋惜地表示，如今早稻品种经过改良，产量和口味都大大提升，但制作渣江水粉的效果反而不如以前。

当然，渣江水粉最核心的工艺在于米浆发酵，这决定了米粉制作的成败和口味，也是一般米粉制作过程中所没有的环节。

根据季节不同，发酵所需要的时间从一天到一个星期不等。具体有何讲究，胡世利称需要“保密”。

正因为制作过程的繁复，一定程度上造就了渣江水粉身份的珍贵。而渣江米粉难以走出衡阳，这未尝不是直接原因之一。

渣江米粉为何难以走出衡阳？

细心的衡阳人不难发现，即使是在衡阳范围内，渣江米粉的市场份额与其名声并不匹配，更遑论走出衡阳到全国“开疆拓土”。

个中原因复杂，但其中关键是“成也萧何败也萧何”。渣江米粉独有制作工艺为其赢得了“江湖地位”，却又反过来成为产业发展壮大的桎梏。

胡氏水粉店退守渣江一隅，孤独地撑起渣江米粉发源地门面。

事实上，如今的胡氏水粉店真正主人已不再姓胡，而是胡世利的妻弟。

“我年纪大了，已经干不动了，”胡世利并没有太多的失落，“我小舅子从13岁起就跟着我在店里干活，让他接手也蛮好”。

做渣江米粉既是一门技术活，也是繁杂的体力活。除了每天需要凌晨三四点就起来做好准备，18道工艺流程中有一半是在现制现卖过程中完成的。即使部分流程已经用上了现代设备，在超过3个小时里，制粉者还是会忙得几乎没有闲暇时间。年过七旬的胡世利干不动做米粉的活，是再自然不过的规律。

胡世利有兄弟姐妹8人，其中兄弟5人都学会了渣江米粉制作技艺。但成家后真正独立开店的只有他和其中一个弟弟，算是接过了父亲衣钵。

胡世利的儿子也获得了渣江米粉制作技艺传授，如今在衡阳县当一名公职人员，并没有任何开店的想法。其他10多个子侄辈，都是空有技术，没有任何一人付诸实践，哪怕其中有人只是在外地打工。

渣江胡氏子弟在上百年的繁衍生息后，已经遍布全国各地，但与胡氏有关的水粉店却越开越少。“他们都不想开店，我也不支持，太辛苦了！”胡世利承认开一个渣江米粉店利润还算可观，但他道出了不支持后辈开店的关键原因，也表明了自己的态度。

但胡世利还算幸运，毕竟胡氏招牌还在，水粉制作技术也没有失传。

在渣江米粉上百年的传承过程中，胡氏只是其中一条分支。曾经，仅仅渣江一个小镇就有16家水粉店。如今，放眼衡阳，正宗的渣江米粉店屈指可数，而且都有胡氏“血统”。

根据胡世利的说法，前些年衡阳还有另外几

家水粉店，但“现在都没开了”。“跟我一样，做不动了，也没后人接手。”

衡阳仕杰农业发展有限公司老板邓仕运早有整合渣江米粉产业之意。他担心“渣江水粉技艺会慢慢失传，那就太可惜了”！

根据他调查掌握的情况，哪怕是在衡阳，打着渣江米粉牌子的店，很少用的是渣江米粉，甚至与渣江毫无关联，更不用说衡阳以外其他地方。

和很多古老的家族传承技艺一样，渣江水粉制作方法传承，很长时间内是有门第之见、男女之别的。

“我们胡氏传下来的规矩，就是不传外姓，传男不传女，”胡世利说，“在过去，这是可以养家养老的手艺。”两条家规，直到胡世利手里才部分被打破。

胡世利的子侄辈众多，也学到了水粉制作方法，但没有人亲自开店。某种程度上，这意味着技艺在家族内已经算是半失传状态。

外人对渣江水粉制作有兴趣的其实不少。在敝帚自珍一段时间后，胡世利想开了。“只要是诚心来学，我愿意放开收徒。当然，要收一定的学费。”

到目前为止，胡世利陆陆续续收过10多个徒弟，真正开店的仅仅一个。“其他人学了后都嫌辛苦，不做了。”胡世利叹了一口气，表示很失望。

还有来自台湾、加拿大等地的人慕名而来，谋求学习或与胡世利合作。胡世利觉得背井离乡太麻烦，“我这个年纪了，这辈子也不图能挣多少钱了，没必要”。

另外，渣江水粉制作技艺和传承限制了行业发展。普通米粉可以通过大量提供成品来打开市场，渣江水粉却很难。

在正常条件下，渣江水粉的成品只能保存两三个小时，时间久了就易炸、易碎，失去鲜味。因此，导致渣江水粉困守一隅的关键之一，是运输保存不易。

渣江米粉能否复制“过桥米线”？

当然，渣江米粉除了水粉，其实还有干粉。

渣江干粉在市场上颇受欢迎，甚至很多外销市外、境外，有固定的忠实消费群体。

但渣江干粉产业最大的问题是，都是单打独斗、不成规模的小作坊。“光渣江镇就有不下30家作坊，但最大规模的也就雇佣六七个人，规模小的就是家庭作坊。”

显然，长期缺乏“带头大哥”的引领、包装、推广，渣江米粉很难在衡阳米粉市场分到“大蛋糕”，更不用说走出衡阳开拓渣江米粉“版图”。

好消息是，“带头大哥”虽然迟到但是没有缺席！

2021年11月，湖南渣江米粉产业有限公司成立。公司建成了一条现代化渣江米粉生产线，年产量可达1300余万斤。

“目前，渣江米粉的工艺大部分已被现代化生产手段所取代，生产效率较之全手工作业有了极大提高。同时，在标准化之下，米粉品质也有了保障。”

在衡阳县委、县政府的促成下，湖南渣江米粉产业有限公司由四家农业公司、合作社共同出资。而邓仕运正是主要发起人之一，于他而言，可谓梦想终于照进现实。

但公司目前的产品只有半干粉和干粉，水粉生产尚未涉及。如何解决渣江米粉规模化生产工艺和运输问题，邓仕运酝酿了很多想法。

邓仕运说，能像云南过桥米线、沙县小吃一样，让全国各地的消费者轻松吃到正宗渣江米粉，这就是他的理想。

