



开篇的话

进入腊月后,年味愈浓,对故乡的思念悄然滋长。故乡,它是记忆的载体,是各家各户“外婆的味道”、“妈妈的味道”、“故乡的味道”,记忆中的味蕾总是情感的闸门,时时牵动着我们最敏感的那根心弦。

信阳的卤肉、商丘市柘城县的垛子羊肉、焦作的河间闹汤驴肉、洛阳的牡丹饼……河南省十八个地市,每个地市都有独特的食物。今日起,本报将陆续推出“老家的味道”年货系列报道。

# 内黄灌肠:传说与程咬金有关的美食



制作灌肠的手艺人越来越少

将猪血和白面等灌到猪大肠中,热水煮熟,然后切成片,或煎或煎,就成了佳肴。吃一口煎灌肠,外焦里嫩,香味四溢;吃一口筒灌肠,入口即化,越嚼越香。内黄灌肠历史由来已久,《内黄县志》上曾有记载,可追溯至清咸丰年间,目前已纳入安阳市非物质文化遗产。 郑州晚报记者 王军方 文/图

## 街头随处可见内黄灌肠摊点

告别陈九安,天色已晚,路人行色匆匆。在街头,灌肠摊点热火朝天,不断升起的热气诱惑得让人口水直流。一家饭店前,放着一个近1米高的保温桶,一名女子招徕着生意。

“li一碗尝尝?”她说的“li”是当地方言,就是指用刀拉开的意思。女子从保温桶拿出一根长约30厘米的灌肠,热腾腾的,冒着白烟,汤汁顺肠而流。

她左手托肠,右手拿着钢锯条制作的小刀,轻轻在灌肠上一拉,一片厚约1厘米的灌

肠就掉进碗中。不到半分钟,碗里就堆起10多片灌肠。女子又拿起小勺,舀起满满一勺蒜汁浇了上去,顿时肉香伴着蒜香,香气四溢。

煮熟的灌肠,中间是红色的猪血,周围是白色的肠皮,上面是调料。用筷子夹起一片,放在嘴里,猪血像凉粉一样软软的,入口即化,而肠子皮则嚼劲十足。而煎灌肠里,红色的猪血变成黑色,浇上一勺蒜汁,猪血外焦里嫩,肠子皮或焦或劲,香味浓郁。

## 灌肠发展出多种口味

如今的内黄县城,还出现了手抓灌肠、麻辣灌肠。

“前年的一天晚上,我在家里喝酒,随手拿着一截灌肠切成片,放在锅里然后添了点水,用剩菜的麻辣汤汁炖了一下。几分钟后,捞出来吃,口感不错。后来,我改进了调料,形成了现在的麻辣灌肠。”在内黄县城卖灌肠的陈龙说,吃麻辣灌肠的以年轻人人居多,特别是女孩子特别喜欢吃。

而在郑州金水区陈寨卖煎灌肠的老王说,几十年前,他在内黄老家就吃过手抓灌肠,但那时的手抓灌肠是猪小肠制作的,比较细,方便手拿。“手抓灌肠制作时,提前在猪血里加了食盐、五香料等,煮熟后手拿着即可食用,不必再次凉调、煎炸。”

老王说,手抓灌肠和烧灌肠、煎灌肠的猪血、白面、水比例都不一样,筒灌肠中水的比例最大,而手抓灌肠水的比例最少。

## 将对灌肠制作工艺等进行保护

“内黄灌肠用料考究,做工精细,以猪血、猪肠、面粉、香油、五香料为主要原料精制而成,在全国灌肠行业中独树一帜。”焦国建说,内黄灌肠不同于东北血肠、北京灌肠,具有独特的口感。

前几年,郑州金水区多个城中村都出现灌肠摊点,但由于不耐保存,特别是夏天,必须当天制作当天食用等原因,不少摊点最后关门大吉。

随着一批批老艺人的谢世,灌肠制作工艺人才面临断档,保

护和抢救灌肠制作工艺迫在眉睫。目前,内黄筒灌肠制作工艺已被确定为安阳市市级非物质文化遗产,内黄县非物质文化遗产保护中心已对灌肠的历史沿革、配方调制、制作工艺等进行详细普查,并对制作工艺等进行存档保护。

“下一步,内黄县将建立灌肠制作培训基地,培育新人,使灌肠制作这一优秀的民间小吃得到传承和发展。”内黄县相关负责人说。



## 内黄灌肠

以猪血为主料,将猪血、面粉、香油、五香粉调和,灌入猪肠煮熟、晾凉。

做筒灌肠对猪血要求很高,猪血必须是杀猪时从活猪身上放出的血。

## 内黄灌肠历史可追溯至清咸丰年间

“肠子猪血白面灌,小刀一拉下煎盘,小铲儿一翻撮一碗,肚里不饥能解馋。”一首民谣足见灌肠在内黄人生活中的地位。

其实内黄人对灌肠的热爱毫不遮拦,走在内黄县大街小巷,不少街头都挂着煎灌肠、烧灌肠的招牌。

“烧灌肠的‘烧’应该是‘筲’。‘筲’是旧时使用的木桶,电影电视中经常可以看到和尚用筲担水。”内黄县文化旅游发展服务中心主任焦国建说,早年卖灌肠的内黄人,每天用钩担挑着筲出来摆摊,把灌肠直接从筲

里取出来切开吃的叫烧灌肠,而把灌肠切成片放在煎盘上煎一下再吃的叫煎灌肠。

内黄灌肠已经有一些年头了。

我们翻阅1993年出版的《内黄县志》,就有对内黄县风味小吃的记载,里面如此描述灌肠:清咸丰年间,县城邱姓屠户,用猪血、猪肠、面粉、香油、五香料为主要原料,精制而成,颇受人民欢迎。可以凉调,可以煎食,不仅味美可口,且有补血、健脾、壮筋骨等功能。一年四季,常有应市。

而老百姓中,却更喜欢一种带有神秘色彩的传说来描述灌肠:传说程咬金与老娘艰难度日,乡人可怜他们,常把杀猪剩下的猪血、大肠施舍给他们,咬金靠卖这些换得饭菜。一日邻人给多了,咬金无器皿可用,顺手将血灌入肠子中存放,谁知这一灌,众人再吃血时感觉特别美味,于是就有了这流传下来的特色小吃。

对于生活在现代的我们来说,不管是屠户还是程咬金,灌肠这种制作复杂而又精巧的民间美食就这么流传下来了。

## 跟着灌肠手艺人学习制作方法

在内黄县委宣传部的帮助下,我们找到了仍会制作灌肠的邱姓屠户后人的亲戚——陈九安。

来到陈九安家时,他正在捣大蒜。蒜臼之大令人惊奇,如同一个高约40厘米、直径约30厘米的石鼓,中间挖了一个洞,相当于普通家用蒜臼四五个之大。

“这个蒜臼有一二百斤重,是10多年前我在浚县大伾山加工的。”陈九安说,蒜槌也是石头的,有四五斤重。“蒜臼和蒜槌磨合了10多年,蒜臼里的洞越来

越深,现在有近30厘米深,能同时捣三四斤蒜。这些蒜都用来调汁。”

对于内黄县人来说,灌肠的制作手法大同小异。

每天早上7点,陈九安从屠宰场拿回猪肠子。肠子里加入食盐、碱面,用手揉搓,清洗干净。挑出一根完整的肠子,用剪刀剪成3段,每段大约1米长。用一根长约10厘米的细绳将每段肠子的一头扎住。

随后,陈九安拿起吹气机,

给肠子充气。“要看看肠子是否漏气,如果漏气就得扎住,不然灌血时会漏。”他说。

调料是已经配好的,白面、水、猪血混在一起,通过漏斗灌进猪肠中,灌满后,他麻利地用绳子扎住口。

整个灌制过程,大约半分钟时间。“猪血容易凝固,速度慢了就成固体了,灌制的时候必须快”。

灌好系口的猪肠即可丢进锅中进行烹煮,掌握好火候,即可完成制作。



煮灌肠时,需要在肠子上戳洞放出空气