

历史只是与我们差一碗面的距离?

本报记者 陈东明

“自从2014年《焦作晚报》和一些省级媒体报道了兰州与焦作兰州牛肉面背后200多年的故事后,这段历史迅速通过网络传遍国内外,其清晰的脉络也逐渐被业界人士所肯定。但让人感到有意思的是,每隔一段时间,网上总会出现一些不同的声音,2014年也成为一些别有用心之人关注的节点。

视频想说明啥

日前,一位热心读者与记者联系,并传来一个视频。他说,随着社会的发展,许多历史文化不断被挖掘和整理出来,人们通过不断努力使得这些历史事件中的某些残缺片段和疑问得以完善、丰富和解答,这本是一件好事,可总有些人从某些利益出发,固步自封,试图混淆视听。

这位读者所传视频,从内容上看,与以前网上的某些视频类似,看似公平叙事,并称“要求得更接近事实的叙事,就需要以可靠史料作支撑”。但在语言的运用上,却在否定“陈维精说”,而且在关键的时间点和历史资料的引用上,要么逻辑混乱,要么混淆视听,要么有意忽视一些节点和资料,其目的不外乎是一个:否定陈维精这条历史脉络。

理清历史脉络

在还原历史原貌的过程中,理清传承和脉络是一个必须具备的要素。

记者与陈维精后人陈九如及几位一直热心挖掘整理这段历史文化的人士就视频内容进行了交流,大家觉得视频作者的观点矛盾、荒谬。

“我是兰州人,我坚决捍卫兰州牛肉面在中国餐饮文化发

展史上的地位,可这并不代表人们不可以去研究历史文化的发展脉络,挖掘、还原历史发展中的每个细节和本相。”此前在与陈维精第六代孙陈九如交流时,陈老先生表示,就像河西走廊在5000多年的中国传统文化发展中所具有的地位一样,其历史的变迁、文化的传承都不是孤立的,而是反映了中华民族的融和性与文化的传承性。任何一种美味的产生都不是突然出现的,都有其生长的环境和文化的传承。

视频作者试图否定“陈维精说”,却拿不出自己的证据和清晰的传承脉络。

首先,相对于其他有关牛肉面传承的说法,陈维精这条脉络最为清晰。同时,其焦作和兰州后人的族谱都对应完整,家族中一直口口相传祖传配方。据后期挖掘和走访调查,陈维精当时做这一碗牛肉面,也是有其地方文化和历史背景的。

据了解,在牛肉面的主要制作工艺上,兰州拉面与博爱当地民间一直流传的许良扯面有着很多相同之处(很神奇吧,焦作与兰州相隔1000多公里,两种面食的工艺又如此相似),博爱的传统美味清化小车牛肉制作及博爱县苏寨村当地出产的青头萝卜和清化姜都是久负盛名,这些都与牛肉面的食材和制作工艺有着很深的关系。陈维精老家博爱县月山镇苏寨村又紧邻许良镇,祖上也是以经营餐饮为生。

证据节点混淆

视频认为,“要求得更接近事实的叙事,就需要以可靠史料作支撑。”对于马保子始创清汤牛肉面的经历却拿不出证据和历史传承脉络,而是与以前视频所为一,引用了民国年间方志学家张维在《兰州古今注》中记载,以及被称为“华人谈吃第一人”的唐鲁孙在《清醪肥羜忆兰州》一文中出现其1932年去兰州考察时品尝牛肉面的记述。

正如视频作者所言,这只能说明上世纪30年代在兰州牛肉面已经是闻名遐迩。两篇文章中并没有说明牛肉面的始创人为马保子及其传承脉络,作者仅仅凭此就认为创始人是马保子的说法传承可靠,并由前人见证,显得有点可笑。

更滑稽的是,无法自圆其说的视频作者自己也承认,“可惜兰州地方史志的编辑者并没有交代所依据的史料出处,也许有口述史料或档案资料汇编而成,这也是这种说法无法确凿的地方”。

在时间节点上,作者表示相较马保子,虽然陈维精的活动年代早了100多年,由其始创兰州牛肉面的说法很晚才出现,在本世纪初,这一说法零星出现在网络和报纸上,但记述简略,尚无太多细节,直到2014年,河南一家媒体连续发表了兰州拉面源自博爱小吃等系列文章,经多家媒体和网站的转载,河南人陈维精始创兰州牛肉面的说法才出现在大众视野中,引起热议。

“很遗憾,这种说法只能证明作者并没有深入兰州当地去深入调查过,把臆想当成结论。”一位始终参与了牛肉面挖掘工作的人士表示,视频作者既不愿深入挖掘,也不愿仔细搜索相关资料,或者有意忽视2014年之前的相关证据和资料,而在传递一种错误信息。

2014年,最初报道兰州牛肉拉面与博爱苏寨的关系时,大家并没有想到陈维精在兰州有后人。报道刊出后,通过网络传播,兰州陈维精的后人看到后,与记者联系,最终有了后面陈九如回到家乡、两地亲人相见的故事发生。

而有关文字记载方面,2006年8月28日出版的《人民日报》品牌故事专栏介绍兰州牛肉面知名品牌马子禄时称:有史料记载的是兰州牛肉面始于清朝嘉庆年间,系东乡族马六七从河南省怀庆府清化人陈维精处学成带入兰州的,经后人陈和声、马宝仔等人以“一清(汤)、二白(萝卜)、三红(辣子)、四

绿(香菜蒜苗)、五黄(面条黄亮)”统一了兰州牛肉面的标准。1999年,兰州牛肉面被国家确定为中式三大快餐试点推广品种之一,被誉为“中华第一面”。

2011年8月,由中州古籍出版社出版的《河南特色饮食文化》系列丛书中,也对牛肉面与陈维精之间的关系进行了详细介绍。

包括《兰州日报》《兰州晚报》都先后报道过兰州牛肉面有关“陈维精说”的历史渊源。

2014年有关报道刊出后,相关部门组织人员到兰州考察时,看到兰州当地许多牛肉面馆为了证明其牛肉面的正宗,在墙壁上张贴有“陈维精说”的宣传画。

在2016年1月出版的《金城面道——兰州牛肉面》上,也叙述了陈维精与牛肉面的关系,表示“真正定义的兰州牛肉面是河南省怀庆府(今河南博爱县)清化小车牛肉老汤面演变而成的”。该书作者为兰州市社科院原院长、党组书记。为该书做序的则为中华人民共和国教育部原部长、兰州市委原书记陈宝生。

视频作者“有意”忽视这些证据和历史传承脉络,在一个看似严肃的文化视频中,却不严肃、不严谨地从事实出发,不免让人怀疑其真正的目的是什么。

视频中更可笑的是,作者认为“陈维精说”的相关报道中引用“相传为清代甘肃籍学者张澍的一首无题诗‘拉面干丝香,唯独马家爷’二句,来说明‘马家大爷牛肉面’的地位。纵览全诗,很难认为诗作会出自一位清人学者之手”。然而作者可能想不到的是,兰州政府在介绍兰州牛肉面的宣传册上引用一首在当地流传已久的古诗“汤如甘露面似金,一条人口赛神仙”,其上两句是“兰州拉面天下功,制法来自怀庆府”,视频作者是否能搜索一下这首诗的出处。

历史与我们有多远,历史不仅仅只是与我们有一碗面的距离。



打造健康美味
百姓饮食指南

主编:陈东明

新闻热线:

15893090301

监督维权热线

18639136028



扫码关注焦作日报公众号



扫码关注焦作日报抖音号

餐饮行业精英技能大比拼10月份开赛 来报名亮你的绝招吧

本报讯(记者齐云霞)为贯彻落实省政府关于“人人持证,技能河南”工作要求,进一步提升我市餐饮住宿行业从业人员技术水平,激励广大职工成才、拓宽技能报国之路,由市总工会、焦作市餐饮与住宿行业协会共同主办,焦作市餐饮与住宿行业协会工会联合会具体承办的焦作市第四届职工技术运动会——中式烹调、中式面点

技能大赛将于10月份开赛,现报名已经开始了。

与以往不同的是,此次大赛对参赛者年龄有所要求,其中,最小年龄放宽至16周岁,但要求具有相应技能水平。另外,具备取得人社部门审核认定的,以四级或中级工及以上技能为培养目标的技工学校、中等职业学校或高等职业院校相关专业毕业证书或在

校生也可参赛。在校参赛时需要提供学生证和学籍注册资料。

据了解,此次大赛分为基础知识和实际操作两个部分。对获得竞赛项目决赛第一名并符合条件的优秀选手,按程序申报“焦作五一劳动奖章”(不含在校生);对获得前3名的选手,符合条件的按程序申报“焦作市技术能手”称号

(不含在校生)。对获奖选手,分别颁发一等奖、二等奖、三等奖荣誉证书和奖金。对学生组参赛并获奖选手的指导教师,同步颁发优秀辅导员教师奖项荣誉证书。

此外,本次大赛还将对其他参赛选手分别发放最佳传统菜肴奖、最佳创新菜肴奖、最佳呈现菜肴奖和最佳营养奖等奖项。