

非遗传承与地方餐饮文化发展

本报记者 陈东明

“最近两天,在焦作餐饮界有两件事情引起了许多人的关注,多年后回头再看,人们会发现这两件事情意义重大。

一件是4月4日在博爱沁园春大酒店举行的非遗传承与地方餐饮文化座谈会,一件是4月5日上午在博爱县苏寨村陈家祠堂举行的陈氏家谱续修谱大典。



续修家谱 传承历史

“天下之根在国,国之根在家,家之根在人……”4月5日大典现场,陈维精六代孙陈九如谈起这次家谱修订,感慨万千。

时隔30年,苏寨陈氏再续修家谱,各地陈氏后人纷纷发来贺信,公证部门也对陈氏一脉传承及相关修订证据进行了公证保全,这不仅是陈家的一件大事,也是一件焦作地方餐饮历史上的重要事件。这让自2014年以来一直奔波在兰州、焦作之间,致力于将200多年前的陈氏苏寨牛肉面技艺带回家乡,促进怀府地方餐饮文化和经济的陈九如老先生内心十分欣慰。

谱牒如史,家风一脉,这次修订不但将陈维精五代孙陈万通之后的脉系进行了完善,还将牛肉面传承方面的相关资料进一步补充,这将进一步明晰牛肉面创始人陈维精这条线的历史脉络,为今后的历史文化传承和发展提供坚实后盾。

其实,陈氏家谱在整个牛肉面传承的挖掘中是个非常有意义的证据。

2014年,在记者挖掘报道兰州牛肉面发源于焦作博爱苏寨这件事时,最初找到的一个最有力证据就是陈家的家谱。

因为在此之前,《人民日报》《焦作日报》以及兰州当地资料上有关兰州牛肉面历史渊源表述的都是:清嘉庆年间,甘肃东乡族人马六七从河南省怀庆府河内县苏寨村(河南博爱县境内)陈维精处学习小车牛肉老汤面制作工艺后带到兰州,经陈氏后人陈和声、回族厨人马保子等人的创新、改良后,以“一清(汤)、二白(萝卜)、三绿(香菜蒜苗)、四红(辣子)、五黄(面条黄亮)”统一了兰州牛肉面的标准。

但当时并没有媒体对苏寨陈家后人这一脉络进行详细挖掘和采访,由于当年信息不通畅等原因,兰州的陈家人也未出现在人们面前。

2014年,《河南商报》《焦作晚报》对兰州牛肉面发源于焦作博爱苏寨一事进行挖掘报道时,根据苏寨陈氏家谱印证了陈维精、陈和声这一脉传承。相关新闻报道后,文章通过网络传到兰州,引出了陈维精六代孙陈九如老先生。甘肃、河南、兰州、焦作,两地双方陈氏后人通过家谱、前人书信等相关证据,形成了一个完整清晰的传承脉络,并最终促成了陈九如当年回到老家,将陈家牛肉面及马家大爷品牌带回焦作,在兰州牛肉面发源地再现了200多年前那碗面的味道。

相隔30年后的家谱修订,将兰州等各地陈氏后人续修进家谱,将有关牛肉面传承的相关资料及挖掘出的几通碑文补充完善进家谱,并进行公证,这无疑在焦作地方餐饮文化史上具有重要意义。

作好传承 创新发展

做好保护传承工作,在挖掘的基础上更好地把产业做好,做成焦作的一张靓丽名片。

4月4日上午,在博爱沁园春大酒店举办的一场陈家牛肉面非遗传承和地方餐饮文化座谈会上,与会人员达成一致的共识。

当天参会人员包括市县文旅部门有关负责人、餐饮与住宿行业协会负责人及社会文化名人等。会上共同研究了这段厚重的历史,分析了这碗面背后的文化现象,对如何进一步保护好这种文化,促进焦作当地餐饮行业发展进行了探讨。

相对于发源地,青海、兰州对牛肉面文化的保护开发值得我们借鉴。

青海化隆为了加强品牌保护,于2004年在国家工商总局注册登记了化隆牛肉拉面商标,并成为当地的一个重要支柱产业,将牛肉拉面店开遍全国。

据了解,甘肃也已经在成功将兰州牛肉面晋级国家级非遗项目的同时,由甘肃省政协办公厅提出将《兰州牛肉拉面产业发展条例》列入立法规划的立法建议,目前已列入甘肃省人大常委会2023年度立法工作计划调研项目,将由相关部门和单位抓紧推进立法调研、论证、起草等工作。

而早在2018年,甘肃省就出台了《关于促进兰州牛肉拉面产业发展的意见》,提出大力实施品牌战略,不断壮大兰州牛肉拉面品牌集群,促进集团化、规模化发展。2019年,兰州市出台《兰州牛肉拉面提升发展质量行动实施方案》,拿出真金白银鼓励兰州牛肉拉面品牌企业走出兰州。

据2020年西北民族大学易览大数据产业研发中心发布的一份《兰州牛肉面大数据报告》显示,兰州市区705条道路中,有453条道路上了兰州牛肉面店,占比达64.3%。作为与沙县小吃、黄焖鸡米饭齐名的中式三大快餐,兰州牛肉面已遍布世界50多个国家和地区,国内面馆超过50万家,年销售额粗略估计超过4000亿元。

数据显示,近些年,兰州牛肉面行业出现的品牌商家纷纷在全国多地开了分店。

其中扩张速度最快的是2013年进入北京的东方宫,仅用两年时间就开了105家分店。此外,来自上海的兰州牛肉面品牌马记永、陈香贵、张拉拉也都在2021年先后完成了融资。其中,红杉资本为马记永递出了10亿元以上估值的投资意向书;陈香贵的估值也有将近10亿元,规模稍小的张拉拉估值则为3.9亿元。

此次甘肃省政协办公厅提出将《兰州牛肉拉面产业发展条例》列入立法规划,出发点也是因为目前甘肃省还未形成比较统一的牛肉拉面质量、技术、标准体系,生产、加工、经营、服务等环节服务质量都缺乏法制保障,亟待通过制定牛肉拉面产业发展的专门法规,保障和推动兰州牛肉拉面产业规模化、标准化、品牌化发展。

有专家认为,作为有文化、有内涵的怀府地方菜品,政府可以通过支持单个优质品牌企业形成规模化发展,以企业品牌带动用户认知的方式更为可行。与此同时,在推动品牌企业规模化发展的同时,分析研究博爱清化美食在焦作市、河南省的影响与地位,打造属于焦作的餐饮文化品牌,进一步促进地方餐饮行业建设,推动当地的文化产业和旅游事业发展。

“众鸟高飞尽,贵子独去远。豆蔻年华和,身强余百倍。春风草木香,当归怀庆府。新绿欲涌,丁香初开,花香叶茂,碧波涟漪,百里林草果然繁盛芳香。路远难行,高山奈何?汝等避草寇而返苏寨。车前着吉服马卦红袍,夜宿八角楼,晨炊胡荽汤。马良将行千里,遍地黄花时至,司碧玉书联水席相敬:月山姜汤茴香豆,烹肉扣碗贵老忙。横披全灶。”

当年陈维精一封暗藏秘方却又饱含深情的《维精送子位林孙和声西行手记》家书,道出了牛肉面传承“路远难行”的艰辛,但山高又奈何,相信这碗传承了200多年的美味,一定会在发源地之地再绽芳香。

图① 座谈会现场,市餐饮与住宿行业协会会长和金贵(右三)在讲话。

图② 座谈会上,陈九如(中)在介绍陈家牛肉面。

图③ 与会人员参观陈家老宅。本报记者 陈东明 摄



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