



一碗面的文化内涵

本报记者 陈东明



①



②



熟悉餐饮的都知道,外地饮食很难在博爱当地立足,因为老清化人有着很“固执”的饮食习惯,而当地特有的餐饮文化和丰富的特色美味,给这种饮食“口味”提供了坚实的基础。

老清化人为什么热衷于这种饮食习惯和文化,这根源于当地特殊的地理位置和由此带来的商业繁荣与文化传承。

作为山西进中原、出太行后的主要商贸交易中转站,清化镇历史悠久,文化深厚。其北倚太行,南眺黄河、沁河,衣丹河,带流泉,水陆交通十分方便,是由中原入山、陕的孔道;北握入山、陕的咽喉,南向郑州、洛阳市场,是中原与山、陕等地最大的商品集散地,昔日的“河北首镇”。而这也促进了当地丰富的文化和传承。

历史上以经营“四大怀药”起家的怀商,兴盛时期在禹州兴建的怀帮会馆被誉为“十三帮,一大片,不如怀帮一个殿”。怀商以清化镇为第一货物集散地,不但将怀药和怀庆府特产运出去,还将好的食材和地方特产带回家乡,土信就是其中一种。

土信是一种菌类,有说土信是雨后生长在竹林里的一种食用菌,形状与香菇相似。这应该是误传。土信应该是“蕈”(音xùn)的博爱读音,一般都是由外地贩卖进来,也有称是松蘑,山东淄博、临沂叫“黑菌子”,在松树下生长肉质肥厚,味道鲜美滑嫩。土信不但风味极佳、香味诱人,而且营养丰富。

而正是清化当地繁荣的商业文化和丰富的餐饮文化,促成了这一外来食材在老清化创造出了一碗特色面食——土信面。

做土信面比较麻烦的是清洗土信,要先把土信用清水淘洗几遍,除去浮灰和表面的干草,然后再将土信用清水浸泡半天,等土信完全浸泡透软后捞出,泡土信的水留下来备用。泡好的土信将根部去掉,茎部、伞部掰开认真用清水洗干净,切成小块。

“因地理优势和文化遗产、昔日的商业繁荣,老清化是怀府地方菜品保存比较完好的一个地区。而在众多的特色美食中,最能代表老清化特色的是两个一碗面,一碗是土信面,另一碗是牛肉面。一个是把外地特产做成了清化的独家美味,一个是以一碗面相传200多年成就了中华第一面,而他们共同的特点是老清化人没囿于成见在一地一家,而是借助于商业的大流通和文化的广泛传播,成就了一种美味。”

土信面的打卤很关键,肉一定要用五花肉,肥瘦相间,做出的卤味道鲜香浓郁。将五花肉切成小丁,加老抽腌制一下,炒锅加油,放花椒、大料、姜块,再放入五花肉煸炒出油后加水,改小火慢炖约20分钟,至五花肉入口即化且肥而不腻即可。

然后炒锅倒少许油烧热,丢入姜丝,放入切好的土信,煸炒出香味,舀一勺烧好的五花肉倒进去一起炒;最后倒入土信水(沉淀后的浸泡土信水),烧开,加盐,面条卤就做好了。

土信面另一个关键是一定要手工擀面条,面要稍硬一些,饧一下,这样擀出的面条下到锅里筋道光滑。面条煮熟捞出后,浇卤,再撒上一些切碎的蒜苗,实在是美味。

而另一碗面则深刻反映了老清化丰富地方特色文化的传承与辐射力度。这碗面就是具有200多年历史,横跨甘肃、河南两省,最终成就了中华第一面的牛肉面。

作为怀府的一道独特传统美食,必须得先说说兰州拉面的前世今生,以及围绕这碗面发生的穿越200多年历史、涉及兰州与焦作两地陈马两姓鲜为人知的一段奇缘。

在甘肃兰州,兰州拉面并不叫拉面,而是被当地人称为牛大碗或牛肉面,当地关于这碗面的资料中有这样的描述:清嘉庆年间,甘肃东乡族马六七从河南怀庆府苏寨(今河南省焦作市博爱县境内)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,以“一清(汤)、二白(萝卜)、三绿(香菜、蒜苗)、四红(辣子)、五黄(面条黄亮)”统一牛肉面的标准。在随后200多年的岁月里,以肉烂汤鲜、面质精细而闻名。

陈维精,清怀庆府清化镇苏寨村(今博爱县苏寨村)人,自幼聪慧过人,攻读四书五经之余,还喜欢天文算学历法医术,对药食同源的食材、烹饪味道也很有研究。在国子监求学期间经常造访京城的天福号、月盛斋、都一处、便宜坊等,广交名厨,而且结识了同窗好友补班生东乡族马六七。

因马六七家境困难,生活拮据,陈维精便以祖传小车牛肉老汤面制作厨艺相传,后经马六七将这碗面带回兰州流传于世,最后成为兰州民众喜欢的兰州牛肉面。

在随后的发展中,因“同治之乱”,兰州的制面工艺几近失传,陈维精之子陈位林受当地阁老委托,携次子陈和声前往兰州抢救这门技艺。临行时,陈维精以一封家书《维精送子位林孙和声西行手记》,巧妙地将制作牛肉面的23种调料镶嵌家书中,并巧妙地用谐音或语意嵌入了23种香辛料,将制作牛肉面的秘方藏于其中。

这封家书在陈家代代相传,成为陈家牛肉面祖传秘制配方。

当年,《焦作晚报》对此历史渊源进行挖掘报道后,迅速通过网络传播

出去,竟意外找寻到陈家在甘肃兰州的后人——第六代孙陈九如,其展示的《维精送子位林孙和声西行手记》及家谱等相关资料及秘方也印证了这个事实和脉络,而后续报道不但在国内餐饮界引起轰动,国外媒体也纷纷转载。

随着报道的深入展开,相关资料的不断推出,这个尘封200年的故事详尽地展示在人们面前,这段历史也得到了社会的肯定。随后,这碗采用200年前陈家秘方制作的牛肉面正式在焦作推出,如今由陈家授权的马家大爷牛肉面店已经在焦作地区开设了多家店面,其牛肉面也成为了焦作市一家具有浓郁地方特色标志的美味。

在这碗200年前的牛肉面挖掘和再现陈维精家乡过程中,让人感动的不仅仅是当地政府和报社、行业协会及社会各界人士的关注和支持,陈维精第六代孙陈九如老先生深深的爱乡之情更是难能可贵。

陈九如不但无偿将配方奉献给家乡使用,还将拥有的兰州历史上著名的马家大爷牛肉面馆这个品牌拿出,让沁园春大酒店在焦作开店推广。老先生还贡献出陈家祖传的各种美食配方,长期坚持在店里指导技术,推陈出新,为丰富焦作餐饮文化呕心沥血。

上世纪80年代,兰州人选择这碗拉面作为早餐工程的主打食品时,也许没想到其最后会发展成为中华第一面,更没想到,由此牵出来陈姓后人及200多年前的故事。但是换个角度看,正是由于老清化镇千年的历史文化沉淀和传承,创造了这一碗独具特色的牛肉面,也正是得益于当地的这种文化辐射和传播,成就了兰州拉面成为了中华第一面,也为兰州拉面注入了更深厚的文化内涵和人文情节,让这碗面吃起来味道更加丰富。

图① 土信面。

图② 牛肉面。

本报记者 陈东明 摄