

昆山民族民间文化精粹·美食卷

奥灶面

中华老字号

赵红骑 主编

AO
ZAO
MIAN

Zhonghua
Laozihao



昆山民族民间文化精粹·美食卷

奥灶面

中华老字号

赵红骑 主编
杨瑞庆 执行主编

AO
ZAO
MIAN

Zhonghua
Laozihao



图书在版编目(CIP)数据

昆山民族民间文化精粹. 美食卷. 奥灶面: 中华老字号/
赵红骑主编. —上海: 上海人民出版社, 2008
ISBN 978-7-208-06522-2

I. 昆... II. 赵... III. ①民间文化—昆山市②面食—文
化—昆山市 IV. C127.533 TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2008)第 137376 号

责任编辑 许仲毅
封面设计 杨德鸿
技术编辑 伍贻晴
摄影统筹 毛宇龙

昆山民族民间文化精粹·美食卷

——奥灶面: 中华老字号

赵红骑 主编

世纪出版集团

上海人民出版社出版

(200001 上海福建中路 193 号 www.ewen.cc)

世纪出版集团发行中心发行

上海精英彩色印务有限公司印刷

开本 890×1240 1/32 印张 23.5 插页 12 字数 1,000,000

2008 年 9 月第 1 版 2008 年 9 月第 1 次印刷

印数 1-4,600

ISBN 978-7-208-06522-2/K·1250

定价 110.00 元

(全三册)

昆山市民族民间文化保护工程书系

昆山市民族民间文化保护工程系列丛书

编委会

名誉主任 张国华
主 任 管爱国
副 主 任 杭 颖 金乃冰

主 编 赵红骑
策 划 王 清
副 主 编 王 清 周可嘉 陈 益

执行主编 杨瑞庆
编 委 (按姓氏笔画为序)

丁小幼	于 华	毛宇龙	王学明
王金春	方金良	孙林龙	吴国元
吴雪林	陈凤娟	邵福元	周建珍
俞卫华	费幸林	高敏怡	曹海勇
葛 欣	戴德林		

目录

序 / 张国华

漫话奥灶面 / 杨瑞庆 / 011

百年老店奥灶馆 / 陈兆弘 / 045

唱戏靠腔 吃面靠汤 / 陈 益 / 055

万千风味 香满玉盘 / 蒋志南 / 063

细面美汤 妙手搭配 / 蒋志南 / 079

奥灶丰碑永恒 / 曹海勇 / 095

天南地北奥灶香 / 曹海勇 / 111

怀念颜老太 / 高柏勤 / 119

徐天麟功不可没 / 高柏勤 / 129

烹饪大师刘锡安 / 高柏勤 / 139

奥灶四题 / 郑涌泉 / 169

名不虚传 / 葛 欣 / 185

各界名人与奥灶面 / 陈 益 / 199

面长话多 —— 民间故事两则 / 郑涌泉 / 207

编后记 / 217

序

中共昆山市委书记

张国华

昆山是一个历史文化悠久的地方，地处阳澄湖畔的绰墩山遗址考古发现表明，6000余年前，我们的先民已在这块土地上繁衍生息，创造了灿烂的史前文明。昆山拥有丰富的物质文化遗产，目前共有国家级和省市级文保单位54处，并有一批控保建筑和文物点。同时，昆山又拥有丰富的非物质文化遗产，昆曲被联合国教科文组织列入首批“人类口述和非物质遗产代表作”，锦溪宣卷、周庄水乡婚俗、千灯跳板茶、奥灶面制作工艺等一批民族民间文艺和习俗被列入苏州市级非物质文化遗产代表名录。

民族民间文化保护工程是非物质文化遗产保护工作的重要组成部分。昆山是一个以外向型经济为主的新兴工商城市，在经济全球化、城市化进程不断加快和外来文化不断冲击的今天，传统农耕文化的生存空间逐渐狭小，以此为载体的民族民间文化样式逐渐消失，及时加以抢救和保护，迫在眉睫。

昆山市委、市政府认真贯彻落实国务院办公厅《关于加强我国非物质文化遗产保护工作的意见》精神,对民族民间文化保护工程高度重视,市财政专门设立专项保护资金,市文广局组织专门人员积极开展这项工作。在对全市的非物质文化遗产进行排查摸底的基础上,掌握了一批资源。这些项目有的已列为苏州市的保护名录,有的正准备申报江苏省级保护名录,较多项目已进入了昆山市级非物质文化遗产保护名录。

继2006年成功编写《昆山民族民间文化精粹·昆曲卷》、2007年成功编写《昆山民族民间文化精粹·文艺卷》之后,2008年市文广局又组织编写了《昆山民族民间文化精粹·美食卷》包括《大闸蟹——天下第一鲜》、《奥灶面——中华老字号》、《青团子——昆山名特产》三本新书。《美食卷》以非物质文化遗产为切入口,全面整理和记录了昆山人民在长期的生活和劳作过程中所形成的丰富多彩的以大闸蟹、奥灶面为代表的饮食文化,充分展示了昆山人民勤劳智慧的优秀品性和昆山环境优美、物产丰饶、具有水乡特色的美食享誉天下的成果。昆山市人不仅创造了水磨腔为特征的委婉细糯的昆曲,对于一碗普普通通的面条,也舍得以一代又一

代的努力,潜心琢磨,将它做成绝妙的美味;而阳澄湖大闸蟹在文化的意义上,恰恰是江南鱼米之乡的精华;正义青团子、周市熏鸭、袜底酥、万三蹄等等名特产,也都是长期积淀而成的饮食文化精品,是昆山地区民族民间文化的精粹。整理出版这样的丛书,是一项很有意义的工作,相信通过一代代人的共同努力,这些优秀的文化遗产必将永远地传承下去。

非物质文化遗产(民族民间文化)保护工作是一项长期的工作,是落实科学发展观、构建社会主义和谐社会的必然要求。在“两个率先”的进程中,昆山已率先实现了江苏全面建设小康社会指标,接下来在率先基本实现现代化的进程中,我们一定要把保护物质和非物质的文化形态放到与经济发展同等重要的位置。民族民间文化的保护是传承文明和建设中国特色社会主义文化的有效途径,只有把优秀的民族民间文化保护下来,才可以去整理、研究、开发和利用;现代化进程快速推进也可以为保护民族民间传统文化提供有效的手段。我们将以政府为主导,文化部门具体实施,各相关部门与社会力量相互配合,继续做好非物质遗产保护工作。

奥灶面

中华老字号



漫话奥灶面

□杨瑞庆

昆山奥灶面以其独特的风味，闻名全国，享誉世界。这话并不夸张，不管是旅游、走亲的，还是参观、采风的，不管是高朋嘉宾、平民百姓，还是金发碧眼、俊男靓女，常会慕名奥灶馆，品尝奥灶面，一睹老店风采，一饱佳肴口福，食后令人常流连忘返。一碗平常面点，竟有如此魅力，让人垂涎欲滴，让人梦牵魂绕，这

名闻遐迩的
昆山奥灶馆
门厅内景
(毛宇龙摄)





精工细作的
昆山奥灶面
(毛宇龙摄)

是传统工艺的魅力，这是饮食文化内涵的感动。

面条属于大众食品，最受中国百姓欢迎，正因为它价廉物美，才成为餐桌上的“家常便饭”。但如果都是单调乏味的烹制就会令人生厌，这就需要精工细作，才能独领风骚，脱颖而出。奥灶面就是一碗历经百年打造的优质面条，树起了美食界的一块丰碑。

在奥灶面的形成过程中，融合着丰厚的文化内涵、绽露着丰富的文化魅力，成为昆山人引以自豪的智慧结晶。为保护这份优秀的“非物质文化遗产”，就非常有必要回顾历史，总结经验，使奥灶面世代传承，永远流芳。

走进一百年

从上海书法家任政先生，再到江苏书法家宋文治先



生先后题写的“百年老店——奥灶馆”的店牌来看，奥灶馆已有百年历史了。这百年的历史虽然有些模糊，但并非“空穴来风”。为了梳理这段历史，我们在撰稿前参加了三次座谈会。一次是由昆山市经贸委和烹饪协会孙伟、张文卫等负责人召集的会议，了解了奥灶馆在各个历史时期的发展轨迹；一次是由昆山市饮食服务公司召集了张树森、高利华、闵长元、俞子君等几任经理，

由昆山市经贸委召集的回忆奥灶面历史的座谈会会场（毛宇龙摄）

昆山市饮食服务公司历任经理在回顾奥灶馆的历史（毛宇龙摄）



回答了我们写作中的一些疑难问题；再一次是走访了奥灶面传人刘锡安先生，听他详细讲述了奥灶馆的过去。由于百年前疏于记载，各人的讲述有些散乱，据此来作出判断是艰难的。通过几轮的调查、梳理，大致获得了这样一些共识：

奥灶馆的最前身是天香馆，虽然县志上和政协文史资料中都是这么记载的，但感到奇怪的是天香馆这么有名为何在解放前就销声匿迹？通过大家支离破碎的回忆，大致勾勒出一条能贯通前后的头绪——

天香馆原是半山桥北堍的一个小面馆，初创于清咸丰年间，由于店主欠赵姓地主家的债务，被迫以店相抵。该地主家的佣人陈秀英（1881年—1960年），小名康姐，年老后，人称“康太”。她聪明伶俐，擅长绣花和烹饪，深受主人欢喜，可能是主人报答佣人的日常奉献之情，就把天香馆面店赠与陈秀英，让其自谋生计。当时陈秀英嫁给颜家为媳，故又称颜陈氏（年纪大后，尊称“颜老太”），于是面店更名为“颜复兴”，其“复兴”两字寓意深刻，意在原店的基础上“复兴”起来。因为原“天香馆”已有一定声望，现换了主人，虽然重起炉灶，还盼望着能东山再起。

那一年开店的时间为1908年，至2008年正好是一百年，这“百年老店”的证据是否确切？回答是毫无疑问的。在昆山市奥灶馆有限公司制作的“中华老字号申报材料”中，保存了一份颜老太于1958年3月28日填