

大中原文化读本

河南省作协副主席王剑冰倾情作序
四百多名河南人的集体乡愁回忆
全面解读中原传统文化的百科之书
深入了解中原风情的通俗文本

美食中原



一碗烩面的情意

《大中原文化读本》丛书编委会 编

中原出版传媒集团
中原传媒股份公司

文心出版社

大 中 原 文 化 读 本

美食中原：

一碗烩面

的情意

《大中原文化读本》丛书编委会 编

文心出版社
· 郑州 ·

图书在版编目(CIP)数据

美食中原：一碗烩面的情意 / 《大中原文化读本》
丛书编委会编. — 郑州：文心出版社，2018.3
(大中原文化读本)
ISBN 978-7-5510-1263-8

I. ①美… II. ①大… III. ①散文集—中国—当代
IV. ①I267

中国版本图书馆CIP数据核字(2016)第091240号

《大中原文化读本》丛书编委会人员名单

(按姓氏音序排列)

白军峰	陈传龙	陈 洋	陈国福	陈晓磊	成 城	崔运民	董素芝
段海峰	郭良正	郭艳先	韩晓民	郝淑华	侯发山	胡 泊	贾国勇
李 涛	李 颖	李俊科	栗志涛	刘树生	刘永成	逯玉克	骆淑景
马维兵	石广田	睢建民	孙 兴	王 剑	王 涛	王剑冰	王永记
吴冠宇	姚国禄	易怀顺	张超我	张充波	张俊杰	张树民	张相荣
赵长春	郑长春	庄 学					

MEISHIZHONGYUAN

选题策划：齐占辉
责任编辑：齐占辉
责任校对：王 莹
装帧设计：青禾设计 李莱昂
出版社：文心出版社
(郑州市经五路66号)
发行单位：全国新华书店
承印单位：河南新华印刷集团有限公司
开 本：710×1000 1/16
字 数：300千字
印 张：12
版 次：2018年3月第1版
印 次：2018年3月第1次印刷
书 号：ISBN 978-7-5510-1263-8
定 价：35.00元

王剑冰，河南省作家协会副主席，河南省文艺评论家协会副主席，河南省散文学会会长，中外散文诗协会副主席，曾任《散文选刊》副主编、主编。

透射历史辉煌 展现中原文明

河南人爱说“中”，为什么？有人说，“中”就是因为中国姓“中”，中国的中就在中原，中原在中国之中，中原在黄河之中，中原人干事儿没有说不中的。有地方说“对”，有地方说“是”，有地方说“行”，有地方说“要得”，都没有“中”听着来劲儿、瓷实、肯定。“中”是民族味儿，“中”是中原风。

中原无论是过去还是现在在中国都是常住人口最多的地方，说明什么？说明中原是最宜居之地，人们喜欢往这里集中。得中原者得天下，中原一占住其他事情就好办了。你没见一条大河流经九省区，波澜曲折，唯到中原变得漫漶壮阔，山峡中憋屈的风，一遇广阔就尽情尽性。中原给了一切生物以一切的可能。没有哪一个地方被那么多的游子称为“老家”，出了中原你随便问，总能遇到河南人。中原人爱唱戏，声腔沉郁豪放、婉转悠扬，能拉魂曳魄、惊天泣神。中原人待客都喜用大杯大碗，从来按头等大事对待。中原人爱吃面，能吃出七十二花样，耍出十八般武艺。中原人有愚公般的实在，也有老子样的智慧。在中原，你随便走一地，都会同历史、文化、文明相通连。无数人物、无数遗迹、无数传说使得中原自显博大，沉厚浑。

我所居住的地方，不远有座版筑土城，上面长满荒草和野木，冬天的时候铺满皑皑白雪，从高处看像一条银色长龙，逶迤折向很远。春天又开满了野花，说不清的芬芳随处荡漾。这就是郑州的商代都城遗址。渐渐地，我越来越知晓郑州的一些细节的东西。在城墙的一个角落，有标志是“李诚故里”，李诚是谁？一查资料方知此人得了。我还寻找过李商隐在郑州古城墙附近的居所，以及他常登临并赋诗的夕阳楼。那首诗后来被刻石而名扬天下：“花明柳暗绕天愁，上尽重城更上楼。欲问孤鸿向何处，不知身世自悠悠。”我站在一片古城废墟上，面对西下的落日一阵感慨。我去找寻过陈胜故里，年代久远，只有一点可以追寻的痕迹，那是在阳城也就是现在的告成的老墙围子里。我当时一阵惊喜，那个辍耕之垄上怅叹久矣、怀有鸿鹄之志搅乱

历史风云的猛士，竟然是郑州登封人。还有黄帝、子产、列子、韩非、杜甫、郑虔、白居易、申不害、郑国、高拱、许衡、李商隐……也都是郑州人。这是一个怎样的队列啊，这些风云人物，竟都在一个地方聚齐了，他们之中有中国历史上最伟大的政治家、军事家和文学家，由他们串起来的故事，可以说就是半部中国史。

我出郑州，刚过了圃田的高架桥，就看到一个“列子故里”的牌子，牌子虽然不起眼儿，但让我猛一激灵。列子何等人物？那个讲说了《愚公移山》《杞人忧天》《郑人买履》等故事的“寓言大王”原来就在这里！而他的主要创作来源，大都是取自中原的生活与传说。我经过光山，才知道司马光是在光山出生，司马光的“光”就是取自“光山”。我一直没有到过获嘉，到那里才知道有个同盟台，武王伐纣时曾在那里会盟然后展开的牧野大战。去偃师，本来是去看二里头遗址的，在一个学校的角落发现一堆土，荒草蓬茸，颓然不堪，里面掩埋的竟然是吕不韦。

因为地处中国之中，中国八大文明古都，中原就占了四个。《诗经》三百篇，一半以上内容都与中原有关。中原地下文物堪称第一。这么说吧，你到中原游走，无论顺哪个方向都不会让你失望。咱们就从郑州往东西两线说说，往东，中间经过官渡，那是历史上有名的官渡大战的地方，然后是中牟，中国的美男子潘安的老家，再说开封话就多了，再往东有朱仙镇，有老子故里，有花木兰故里，有芒砀山（汉高祖刘邦斩蛇起义的地方）。再有商丘，里面的历史也能让你流连忘返。那么拐回头再往西去，又会有邙山历代陵园，其中就有宋陵，有杜甫故里、二里头文化遗址，洛阳更不用说，洛阳往西到三门峡，还有老子走过的函谷关。这只是差不多顺两条直线说一说，如果论片说就更多，还有南面北面呢，可以说哪条线都串联着无数辉煌的珠玉。

到底中原有多少好？我这里不细说了，那么看看这八卷书吧，看完再告诉我你的感觉，你一定说我没有妄言。我感觉，文心社出这套书是大手笔，数百位热心文友参与撰稿写作，以随性、自由的笔法，以极具个人成长印记的独特感受，来写中原传统文化，构成宏大的一套可供参考、学习、欣赏的“大中原文化读本”。这套书按照编者的说法，是把被史学专家、文化学者把玩的中原文化，以文艺范儿的通俗化理念，搞出来美食、民俗、戏曲、寻根、问宗、故都、古镇、非遗八个分册，每个分册选取中原文化的一个独具特色的亮点，是想展现中原生活风俗，体现中原人文精神，传承华夏文明，突出正义与精神，追求向上向善的力量。这就有意思了，也算是文心出版社精心打造的文化盛宴。

中原正在发生着变化，而且是很大的变化，这或许同你的印象或概念不大一样了，这些不一样，在这些书中也有反映，总之这些文字会给你带来回味和惊喜。这也是在多个方面给你引出了一个参观线路，就像一个增乐趣、长知识的导游图，在导游图上你可以随意找出想看到的那些细部特征。实可为旅途伴侣，枕边挚爱。这样，中原人会对家乡有更多的了解、自豪和自信，外地人也会对中原有更多的感慨。如此，当是我们为之满足的，快乐的。

2016年6月速成于郑州邢散庐

邀您共赴

这场中原文化的饕餮盛宴

无论是为新书推广，还是为最确切地表达我们内心最真实的激动，我们都为这套“大中原文化读本”书系想象了很多的广告语。无奈，我们这些河南人都太过于朴实，也不好意思说些太过花哨与夸人眼球实际上却早已失去了事情原本面庞的“豪华”字眼儿。最终，我们只是就这样掩去自己太过激动的内心，带着满怀的诚挚与真情，道一声：四百多名河南老乡，邀您共赴一场关于中原地区传统文化的饕餮盛宴，您约不约？

写这篇编委序时，恰是2016年的立夏。此刻，“大中原文化读本”全套8本书的内容已全部定稿，责任编辑也为它们申请了书号，它们正大光明的、合法的“身份证”也即日将由国家新闻出版总署发放到位，我们的内心又该如何不激动呢？回想一下这套书的成书历程，我们又该如何不感慨良多呢？从2014年年底，到2016年的立夏日，这个中的曲折、努力、激动、欢喜、欣慰……又怎能一个“好事多磨”解释得了呢？

从一开始，“大中原文化读本”的策划方向，即是为河南省、中原地区优秀传统文化立传立言，发动所有能够以文字代言、表达真实内心的河南老乡，无论是作家还是文友，无论是“术业有专攻”的专家、学者，还是名不见经传的普通乡民，用文字来一场关于中原传统文化的“集体回忆”。让为生活计而远离中原故土家园的河南老乡们，有这样的一套书以解乡愁；让对河南人有误解的外乡人，通过这样的一套书来深刻认识中原地区优秀、灿烂的文明，以及河南人至情至善的人格内核。

因着这样的大志向，2015年年初，征稿伊始，“大中原文化读本”便引起了河南文化界的极大关注。有知名作家把自己正在整理、打算出版的整部书稿都直接发给我们，让我们随便选用，从始至终连稿费多少都未曾问过。有普通文友也是热情高涨，大笑地说着“作为一个土生土长的河南人，中原文化的盛事又怎么能少了我呢”，继而一篇

接一篇地把稿子投给我们。征稿六个月；我们共收到来稿七千多篇，至于其中有多少河南老乡甚至省外作家、文友参与了进来，我们无法做出精准的统计。虽然，因为图书版面有限，编委会最终从这海量的来稿里优中选优，敲定了八本书的全部内容，最终仅选用了四百多篇，但是，我们依然可以任性地说是：这套书至少是河南老乡共同创作的，我们实现了“河南老乡集体回忆”的初衷。

截稿之后的2015年下半年，我们开始既紧张又欢欣的选稿阶段。之所以紧张，是因为投了稿子的作者们急切地想要知道自己的作品是否被录用而每每催问；是因为关注“大中原文化读本”的老乡们一直在催问什么时候见书；是因为我们自己怕漏过每一篇佳作，怕一丝一毫的不负责任就无法做到把中原文化的最美面貌呈现出来，毕竟，正像翘首以盼的读者所说的那样：“这套书势必会成为河南文化的一张名片，甚至是脸面。”我们又怎敢掉以轻心？

之所以欢欣，是因为我们这些人虽然冠以“文化人”的名号，到底是不敢妄言什么都懂什么都明了的，而恰恰是在边读边选稿件的过程中，对中原文化知识进行了恶补。能学习到新的文化知识，让人如何不欢欣？另外，还是因为在选稿读文时，我们往往会发出“当年我也经历过”的感叹，那似曾相识，那有着共同的中原文化背景的乡愁情结，在文字间得到了共鸣，获得了纾解。能亲切到彼此像共同成长、一起生活的伙伴一般，让人如何不欢欣？

《美食中原》，我们流着口水，回忆着母亲做的咸菜疙瘩和蒸卤面的香甜在看；《民俗中原》，我们回忆着很多习俗尚且还在时日子艰难却家庭温馨、乡邻和睦的童年往事在看；《戏曲中原》，我们伸长了耳朵，听着马金凤威武的“辕门外，三声炮”，听着唐喜成嘹亮的“风萧萧马声嘶鸣”，听着任宏恩让人忍俊不禁的“月光下，我把她仔细相看”，于乡情乡音乡戏的沉醉中在看；《故都中原》，我们忍着被文字撩拨得几乎要夺门而出，来一场说走就走的故都之旅的冲动在看；《寻根中原》，我们带着对自己的祖上的追根问底，带着对老宅旧屋的浓得化不开的乡愁在看；《问宗中原》，我们沐浴着深山佛寺的清静之味、函谷关道家的自由之风在看；《古镇中原》，我们是看几篇文章就被文字吸引了，带着非要去那些散布在中原地区的文化名镇、传统村落里走走看看的回归感在看；《非遗中原》，我们带着对很多先辈留给我们的民间文化精粹许多几乎今已不见了踪影的遗憾，以及部分得到了重视、发掘且被继续传承的欣慰在看……

而当你来赴这场关于中原文化的饕餮盛宴，把这“八大件”的套餐拿在手上的时候，你又会如何看呢？

辛苦不再赘言。感谢所有曾给予“大中原文化读本”以来稿支持与帮助的人们。感谢上苍，让我们有这样一个共同赴“宴”的机会，约不约？等你，不见不散。

《大中原文化读本》丛书编委会

目 录 / 美食中原： 一碗烩面的情意

面条情缘

- 说说俺沈丘的羊肉烩面 / 2
- 烩面之厚道，一如厚道男人 / 4
- 扶沟烩面，酱就一点点 / 7
- 在方城烩面前我更没有吃相 / 10
- 故乡的饸饹面 / 12
- 饸饹面 / 14
- 粉浆面条 / 16
- 最爱洛阳浆面条 / 18
- 捞面条 / 20
- 洛宁扯面 / 22
- 念不尽的热闹，吃不够的喜面 / 24
- 母亲的手擀面 / 26
- 母亲的蒸面 / 28

中州汤韵

- 绝美胡辣汤，远近美名扬 / 32
- 胡辣汤 / 34
- 故乡的胡辣汤 / 37
- 胡辣汤中寻乡味 / 40
- 牛肉杂肝汤 / 43
- 滚蛋汤 / 46
- 打甜汤 / 48
- 回味羊双肠 / 50
- 寻味不翻汤 / 52
- 羊肉汤中看人生 / 54
- 豆腐菜 / 56
- 虢国有碗羊肉汤 / 58
- 嵩州汤韵 / 61
- 洛阳的汤 / 64
- 漫话汤城 / 67

馍饼糕点

- 烙油馍 / 72
- 枣花馍上的新年 / 74
- 枣花最是思乡物 / 76
- 桐花包子 / 78
- 开封灌汤包子 / 80
- 伯党烧饼 / 83

故乡的味道——面托儿 / 86

老月饼 / 88

小鸡烙馍 / 90

家乡水煎包 / 93

菜蟒 / 96

小甜儿家的炸枣糕 / 98

美味馓子 / 100

家常菜馆

咸菜中学 / 104

酱飘香，母爱长 / 109

西瓜酱豆 / 112

久违的萝卜 / 114

繁城牛肉古今飘香 / 117

谁赐烧鸡香如许 / 120

大自然的馈赠 / 122

蒸菜岁月 / 128

蒸谷垒 / 130

吃酱豆的那些日子 / 132

风味小吃

焖子，或者皮渣 / 136

西平小吃 / 138

清明上河小吃图 / 140

怀念桐柏的门板宴 / 146

家乡的热豆腐 / 150

凉粉焦 / 153

童年的铜火锅 / 155

烙馍卷豆腐 / 158

谷雨香椿 / 160

餐桌上的洛阳名片 / 162

槲包飘香端午来 / 164

辉县家常旧食单 / 168

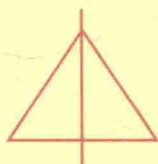
含消梨·银条 / 172

楝花开，吃捻转 / 174

又是槐花飘香时 / 177

人生三味 / 180

中原大地是小麦主要生产区，在此基础上也形成了中原人以面食为主的饮食习惯，各种各样的面条带着不同的口味反映着中原人的智慧与深情。最难忘，母亲擀的那碗捞面条；最难忘，饿极的时候喝下的那碗芝麻叶浆面条；最难忘，那一大碗如中原男人一般厚道的烩面……



说说俺沈丘的羊肉烩面

李新春 | 文

走在河南的大街小巷，数不清的羊肉烩面馆飘荡着诱人的香味。当街之上，大师傅面对着一口热气腾腾的大锅，双手熟练地将一块面坯慢慢拉长，然后像杂技里的抖空竹那样甩几下、抖几下，将面带撕开扔入有着调料的沸腾的羊肉浓汤大锅内。终于，一份用白瓷蓝花的大碗盛着的、香气扑鼻的羊肉烩面被端放到你的面前：牛奶般乳白的汤汁、嫩嫩的羊肉、脆脆的海带条、摇曳的黄花菜、青青的香菜、卧着的鹌鹑蛋，真是色香味俱全啊！桌上另外放着醋、油泼辣椒面、大蒜，你可以根据自己的口味酌量放入碗中，汤白味鲜，面滑筋韧，吃得你大汗淋漓、畅快非常！

1988年我辍学后，父亲托了在我们河南沈丘县城很有名气的厨师我的四叔，让我到县城沙河南批发街尽头的酱菜厂对面的一家清真羊肉烩面馆做服务员。老板是回族人，高高的个子，很善良和蔼，也极有学问。老板的父亲是个像说书人一样的老汉，经常在我面前讲古，老爱说《隋唐演义》里的单雄信被俘时不屈的样子。烩面师傅是和我同村的我没出五服的族哥，还有老板的外甥，收账的是老板娘。

大热的夏天，老板的外甥在隔着窗户的操作间的案板上揉面，把很大的面团用力摔得嘭嘭啪啪响，顾客看得目瞪口呆。

店里每晚忙到12点才关门，我们再去附近的沙河里洗澡。太辛苦了，我只做了两个月就不做了。

食客来临，往往是先点几个凉菜、热菜，要了啤酒，吃喝得差不多了，最后才让下烩面。

羊肉烩面做法很讲究：汤，浓酽醇厚；面，鲜香有韧劲；羊肉，



【作者简介】

李新春，河南沈丘人。河南省作协会员，文化传媒人。香港当代文学研究会常务理事，洲际文化艺术学会理事。出版有诗集《青鸟》、散文集《醉春风》、小小说合集《月亮出来亮汪汪》等。

鲜嫩酥烂。做羊肉烩面有“三要素”：面、料、汤。和面的时候要放一些盐，揉成团后醒二十来分钟，然后再揉十来分钟，醒二十来分钟，反复几次，再用刷子刷上芝麻香油慢慢喂养着，抻出的面条才更有韧劲。“唱戏的腔，烩面的



汤”，羊肉烩面的汤料很丰富，包括羊肉、粉丝、木耳、黄花菜、豆腐皮丝、海带丝、鹌鹑蛋等。最关键的是熬汤，选用上好的羊肉同羊骨架加上各种香料文火慢慢熬制，熬至汤白肉烂。我当年做服务员的那家烩面馆生意很好，那个乡下卖羊肉的人每天晚上都会骑着自行车，后座上驮着一个大柳条筐，里面全是新鲜的羊肉，取下后放入一个大塑料盆里用水泡着，第二天用。“槐店的山羊，固始的鸡”，槐店镇是我们沈丘县政府所在地，我们县的山羊多得很。小时候我放羊都放到了小学五年级呢。可以说，我们河南不缺的就是羊肉。

烩面碗里放入姜块、海带、醋、油泼辣椒面、蒜等，还有解除羊肉膻气的作用，大热天吃得汗流浹背，大冬天吃得浑身热气腾腾，与麻辣火锅有一拼。

烩面最大的特点是碗大量足，汤醇厚可口，面外滑内韧，咀嚼有张力，真可谓“汤鲜、味美、面筋道”。

纵观中国的面食，各具特色：甘肃兰州的牛肉拉面细长柔韧，牛肉吝啬得像方便

面调料包里的牛肉粒那么小，却讲究面汤清亮。有的兰州拉面馆写的还有羊肉烩面，你可要当心大师傅骗你呢，他只是将面拉宽些而已，哪里是烩面呢。山西刀削面很耐嚼，筋道十足，削面师傅将一大面团托在左手上，右手拿一小铁片，唰唰唰，一片片的面片像小鱼儿一般游入锅中，更绝的有的高手将面团顶在头上削面而不伤毫发。广西的云吞叉烧面也像拉面那么细，只不过是放了一大块油炸的薄薄的瘦肉片，再放点青菜、油炸花生米。甘肃兰州的臊子面我也品尝过，也是像拉面那么细，上面放的是切碎的白萝卜丁、葱丝，我是受了著名作家陈忠实的长篇小说《白鹿原》的影响与诱惑，才去品尝的，因为小说里老是写到吃泼了辣椒油的红汪汪的臊子面。

我不喜欢吃南方的大米饭，我最爱吃的还是我们河南的羊肉烩面，大碗、大方、大气，一如我们中原人的醇厚爽快纯朴大方。不到长城非好汉，来到河南不吃烩面真遗憾！若是你到河南来，请一定尝尝美味的羊肉烩面！

烩面之厚道， 一如厚道男人

段海峰 | 文

说美食，界定有争议。南美亚马孙河流域有一种虫子，面目狰狞，浑身黏液，外人视为恶物，当地人却奉为美食。再如幼鼠，多数人对它心存敌意，但广东沿海一带却有人嗜好“三吱溜”，即把浑身通红无毛的幼鼠用筷子夹起，幼鼠吱吱乱叫，是谓“一吱溜”；再把幼鼠放入盛有由葱、姜、蒜、醋、糖、油等配制的调料的盅内一涮，幼鼠再叫，谓之“二吱溜”；最后食客将幼鼠送入口中一咬，幼鼠狂叫，这就是闻名于南方食客中的“三吱溜”！相信这样的场面，在多数人看来不止是恶心，更是恐怖！但对于喜好此菜的人来讲，却是美味。因而这美食之意，也就因人而异，因地而异。家母在世时，曾对我说过这样的俗语：饿时糠也甜，饱时肉也黏。

现在我写自己眼中，更多是口中的美食，也就只以自己的口味为标准，读者如果有不以为然者，则应理解为我个人的偏好吧。

比如这回要写的烩面，在大众眼里，可能算不上美食，起码上不得档次，但是这种面食，在中原流行之盛、范围之广、食者之众，恐怕是难以用具体数字衡量的。有一年，我去外地数十日，各地美食不甘味，心里想念的，就是这大路货——烩面。还是在返程的飞机上，我就大声向周围同事招呼：下飞机，我请烩面！保证管饱！一时应者甚众，场面甚是热烈。用区区八元钱一碗的烩面打发胃口，似乎与坐飞机的身份不大相称，但人的胃口，有时是顾不得身份的。已经在美国洛杉矶定居的黄女士回到郑州，对我说：我有一颗中国心，更有一个中国胃！大凡宴请海归人士，一般不必用山珍海味，用最中国、最传统的食谱，大多都能让这些思乡之人心满意足。



【作者简介】

段海峰，河南开封人。中国作协会员。历任河南省新华二厂会计，《时代青年》编辑部主任等职。著有诗集《潇洒的青春》《罗曼地带》，随笔集《有话要说》《品茶斋随笔》；主编《当代名家感悟人生》丛书等。



在郑州，烩面的典型吃法，是配一小碟糖蒜、一小碟辣椒，佐以精美小菜一素一荤。待烩面端上来，热腾腾一大碗冒着热气，碗大如盆，常有外地女士惊呼：怎么用盆吃饭？太大了！但是奇怪，多数男女，总是能把这一大“盆”烩面扫光，会吃的还要喝汤。烩面讲究的是碗要大，汤要厚，辣椒要旺，碗上漂着一层油汪汪的辣椒油，有雅兴的人还会再加一点香醋。挑一根宽如裤带的面条，入口细嚼，香郁筋道，口感颇佳，再吸一口热汤，噢，此时顿有汗津在背、物我两忘之意，痛快！我常喻烩面如男人，厚道，才能靠得住。女人找丈夫，都认为厚道的男人靠得住，烩面就如厚道的中原男人。我认识一位李姓的女士，单身一人，得知我用烩面比喻厚道男人，立即给我下派任务，要为她介绍一位如烩面一样厚道的男士。任务不轻，担子很重。自此，若有厚道单身男士看了此文，希望前来打个招呼吧。

话题扯远了。郑州的烩面馆也许有几百家吧，生意好的，都是名气大的，每及午前11时左右，即有食客前往，至午时烩面馆已经爆满。有家生意相当不错的烩面馆，抻面的小师傅，帅而且干净，当众抻起面来，上下翻飞，似演出，似杂技，食客中不时有人大声叫好，引来众人鼓掌响应。此时店里已没有空座位，有人就端着碗站着吃，当然多是男士，女士们还是要等，直等到有座位了，再坐下慢慢品嚼，细嚼慢咽，方有回味，她们是悟出了吃东西的真谛。

烩面的做法，应该是很简单，自己在家也完全可以一试身手，但是为什么自己下厨，做出来的味道差别那么大呢？我的心得，一是面还要筋道，一是汤要厚。商店有筒包装的烩面坯出售，但是这种面坯，不要马上下锅，而是拆包后，再抹一层油，醒一会儿。煮烩面的肉汤，要用骨头汤为宜，骨头越大越好，炖的时间越长越好。炖数小时



的骨头汤，其汤将纯白如奶，其味醇如醍醐。大街上的小烩面馆会有偷工减料之处，在汤里加上奶粉，看似也白，但吃饭是味道当家，入口，立辨厚薄。

面坯和骨头汤都备齐了，这是主角，不过配角也不可小觑，一个人唱不了大戏，接着要准备木耳、黄花菜、茼蒿、粉条、海带、炸过的豆腐丝，这些配角，会将这碗烩面衬得完美无瑕，更重要的是营养跟上了。烩面再好，无非是面，淀粉居多，而这些配角，正好弥补这个缺憾。想想正职一定要配副职，局长之下，总有数名副局长；主任以下，佐以副主任若干名。道理一样。

我是一介草民，所以对这种平民食品有着深深的感情，不仅仅喜食，而且喜做。后来干脆仗自己粗通文墨，把烩面一节写进

长篇小说《美眉香》中，让书中的女主角大嚼烩面，这是甚嚣尘上了！结果此书出版以后，主要故事被人淡忘，但吃烩面一节因为写得精彩，受到不少读者喜爱，更有好事之人，将这一节在网上传播，令我在自鸣得意之时，又有哭笑不得之感。



扶沟烩面，酱就一点点

成 城 | 文

有外省的朋友来，问我河南有什么美食时，我总有些无言以对。到底，我远够不上吃货级别，在吃食方面，更是果腹即可，竟从无刻意记过那菜食之名。心底明知开封鼓楼小吃街，满大街的都是所谓河南美食，无奈名字没一个记得。烩面、胡辣汤，倒能脱口而出，却自觉如果只带朋友食了这些，显得不够庄重，体现不了河南中原大地的热情与美意来。

况自身虽河南人、北方系，到底不大喜吃面食。无论蒜面条、汤面条，还是蝌蚪面、糊涂面，皆不喜。每每同乡齐聚，餐毕上主食，皆是面，我都是坐在一旁看着他们呼呼噜噜吞面吞得无比香甜酣畅的看客。

原本，还是喜食烩面的，也皆是因了这烩面带着些少年时期的青葱记忆的缘故。只是，自从少年事已过，远离那青涩成长的故土，漂泊在外这些年，无论吃起哪时哪地的烩面，都再也吃不出那喷香扑鼻、酣畅淋漓的感觉来，倒每每觉得味同嚼蜡，如此反复几次，竟对烩面也提不起什么兴致来。

郑州的烩面，出名的有许多家。最开始，多是五块钱一碗。面宽且厚，甚至还带着挥之不去的碱味儿。一筷子抄底儿翻个底掉儿，下面那一坨纠缠在一起的粉条、豆腐皮丝、海带丝，拥挤上来，生生占了大半碗的光景，倒显得那粉白的烩面条子，竟成了点缀一般。汤多是极清淡的，葱花与香菜倒漂了满碗，显出难得的诱人食欲的有机色泽来。偶尔，也会在某家知名烩面馆里吃到放了精致鹌鹑蛋的，连汤都浓白，食之有种淡淡的中药味儿出来——竟像是有了特色一般，便扬言自称是“滋补烩面”了。



【作者简介】

成城，河南扶沟人。
中学教师。

细想之下，烩面烩面，终究主角还应该是面。面不爽口，莫说放了鹌鹑蛋，即便放了恐龙蛋，也不过如此；难道滋补烩面，只是让人喝汤大补而已？

五块钱一碗的时候，那盛面的碗倒是极大，透着河南人的实诚。莫说是我这样挑剔尖酸的食客，即便在我最不挑食的当初，那一大碗，我也多是吃不完的。

只是，渐渐不再吃郑州街头的这些烩面了。后来，听说它一路涨了价，盛面的碗却是精致了许多，想必盛的面自然也是“精致”“小巧”了许多吧。莫说亲口去尝了，即便是想象一下，都觉得不过瘾，没有丝毫河南人的豪气与实诚，倒更像是南方人精致

的青花瓷、细白茶碗一般，品品即可，倒不必讲究个饱的。

匆匆之间，已是许多年没再吃过烩面。

前些日子的一个周末，闲散地在街上走，小街，两旁皆是小食店。偶一瞥间，陡然看到那门前灯箱上有着“扶沟烩面”四个碧绿的字。

老家的，烩面。这字眼儿，一下子就牵动了我的回忆，扯住了我的脚步，身不由己地折进去，招呼一声，老板，来碗烩面！之后，又觉不放心，更是重重地加了句：扶沟烩面！

店面不大。三张小桌，顶多能同时坐上七八个人。老板娘让趴在旁边一张餐桌上写作业的女儿先自己写，然后就洗了手、系了围裙，钻进了后厨。那写作业的小丫头大抵是常见陌生食客的缘故，倒也不见生分，见自己老娘进了后厨，竟放下手头的铅笔，手伸衣袋里，抓出一小掌心的葵花子来，伸到我面前，“叔叔，你吃不吃？”我心底竟一下子无比温柔起来，像看到了老家谁家的小丫头……

在这样的小面馆里吃烩面，绝不会有像吃烩面名店时的那种等吃流水席一般的感觉，无须先付钱，然后收银员给你一红一白的两张写着“烩面一碗”的票，再然后等店伙计过来收走其中的一张……然后等到碗茶尽了、瓜子嗑得嘴巴都涩了，甚至连小啤酒也已喝了个瓶见底儿，依然需要你伸长了脖子张望，好不容易逮到一个从像菜市场一般的熙攘人群里穿梭而来的店伙计，在鼎沸的人声里不顾形象地大声质问：我们的面怎么还不上？

在这样的小店里，也是需要等

