

中江挂面:端上餐桌的非遗

□ 肖开丰 朱辅国/文 肖开丰/图

清代中江诗人王朗山有一首《竹枝词》写道:“中江烧酒中江面,一路招牌到北京。”自北宋始,中江挂面便不断传承发展,形成了一套完整的手工制面工艺。制作中江挂面的工序繁琐,要经过和面、开条、盘条、发酵、抻大条、抻小条、上竹、扑粉、晒面等18道传统手工工序,加上其间几十道小工序,一架挂面才最后完成。

“中坝豆油宝林醋,中江挂面回得炉”。历经千年,“中江空心面”已声名渐著。清代道光至民国年间是中江挂面的全盛时期,那时作坊林立,中江挂面沿长江水运销往鄂、湘、粤,陆路则直达京都,成为专供皇室的“御面”。2008年,“中江手工挂面制作技术”进入四川省第一批非物质文化遗产保护名录。

每年的十月到次年五月,是中江挂面制作的最佳时期。每到这个时候,人们在中江县不少地方,都会看到家家户户在几米高的木架子上将特制的手工挂面晾搭在横竹竿上,形成一堵又一堵面墙,成为这里一道道质朴靓丽的风景线。现在,作为非遗的中江手工挂面经过不断传承发展,融合了更多的文化内涵,走进了更大更广阔的市场,赢得了社会更多的认同和喜爱。



列入成都市历史建筑保护名录的玉溪河工程峡关解放渡槽(倪锦飞 摄)

中江挂面要挂在几米高的木架上晾晒



晾晒挂面是最后的工序,图为游客的参与体验(轩视界 杨俊和)

四川面食:溯源移民文化

由于农业生产方式和农村粮食种植上的区别,中国南方和北方的粮食主产也有一定差异,南方以水稻为主,北方则主要以小麦为主。体现在饮食文化上也不尽相同,南方人喜食糯米,北方人喜面食,这一直为南北饮食文化的重要特征。同时,南北饮食文化的相互影响交叉也是中国饮食文化的另一个重要特点,如湖南及西南的云、贵等地多以米线(米粉)为小吃。同样位于西南的四川,餐桌上却常出现担担面、宜宾燃面等各类面食小吃,可见面食对于四川人来说仍是接受的主要食品。

其实在唐代以前,稻米就是四川的主要粮食作物,人们也多以稻米为主食。《汉书·卷二十八下地理志第八下》记载:巴、蜀、广汉本南夷,秦并以为郡,土地肥美,有江水沃野,山林竹木蔬食果实之饶,民食稻鱼……“民食稻鱼”这显然属于南方的饮食文化,是四川饮食的主流。

唐代安史之乱后,由于黄河流域战乱频仍,民不聊生,西南的四川等地却相对和平,于是北人南徙,形成了长达两百多年的北民南移浪潮,四川成为了吸纳北方移民最多的地区之一。大量的北方移民迁入四川,自然也将北方的饮食文化习俗带到了四川,对当地的饮食习俗产生了重要影响。

唐代诗人杜甫在避乱流落夔州时写过一首《槐叶冷淘》,诗中说的“冷淘”原是唐代宫廷中一种专供夏日享用的“凉面条”,即将槐树叶的汁加入面粉中制作而成的一种过水凉面条,它随着南迁移民而被带到南方的四川等地。直到今天,凉面也是川人常食的一道面食。

唐元和十四年(公元819年),白居易任忠州刺史时,在写给万州刺史杨归厚的诗中就说:“胡麻饼样学京都,面脆油香新出炉,寄与饥馋杨大使,看得似辅兴无。”诗中说到忠州(原四川忠县)的胡饼完全学京城长安的做法,还请杨刺史比较一下长安辅兴坊饼店做的胡饼是否与之相似。可见南北饮食文化的交流发展,自唐后多有兴替繁衍。

北方移民将面食带入四川并带动了四川面条的制作,中江即是四川面条重要产地。中江挂面历史悠久,自宋朝开始,中江挂面便为人所知;作为四川面条制作的发轫之地,中江挂面传承了近千年,记录了四川面食文化的发展。自今仍声名在外,不断赢得人们的追捧和喜爱。

中江挂面:羊头架的传说

中江挂面的起源在《中江县志》中多有记载:“起源于宋而盛于清,为手工所作……”“自南宋绍兴年间到明末清初,便形成了完整的手工挂面生产工艺。”“中江烧酒中江面,一路招牌到北京。”对中江挂面这一盛况的描述,则来自清代中江诗人王朗山的一首《竹枝词》。

关于中江挂面,民间还流传着这样一个传说:北宋淳化年间,中江令崔谷是北方人,喜好吃面食,县衙内的厨师为满足其口好,想尽了

办法把面条做细爽口。有一天,厨师炖羊头时用竹筷插入羊的眼窝,眼窝里流出一条细线样的汤汁。厨师受此启发,创制了手工拉面:将已经发过酵用来蒸馍的面团搓拉成面条,两头各缠绕在两根竹筷上,两手各执一头,不断地拉扯,面条越来越细且不断条,细细的中江挂面就这样产生了。至今,一代一代的挂面师傅都把挂面“上竹”所用的木头架叫做“羊头架”。

这一传说其实融合了我国北方面食文化技艺,众所周知的兰州拉面的制作便是如此。只是,在偏居西南的中江县能有这样的故事流传,说明它制面历史的悠久,面食文化深厚。自北宋始,细细的中江挂面从官府到民间,经过不断传承发展、总结改进,形成了一套完整的手工制面工艺。历经几百年的发展变迁,中江挂面声名远播。清代道光至民国年间是中江挂面的全盛时期,那时作坊林立,年产百万公斤以上,沿长江水运,销往鄂、湘、粤;陆路则直达京都,成为专供皇室的“御面”。

手工:繁复的传统技艺

为了探寻中江挂面的堂奥,我们来到中江县杰兴镇觉慧村采访。初冬的清晨,当和煦的阳光照进凯江河畔的觉慧村时,我们被一幅美好的劳动场景所打动:从远处望去,这个由40户人家组成的小村子犹如披上了一层“纱衣”。这是一个背山面水的小村子,因为家家户户都以制面为生,被人们称为“挂面村”。

在当地村民钟巧林家,我们看到了手工制面的全过程。老钟说,手工制面要靠天吃饭,制面首先要考虑的是天气,日照、空气湿度等,都是决定挂面口感的重要原因。所以,选择开工时间很重要。他说,中江挂面的制作时间只能定在中秋过后,到第二年的五月初,不超过六个月。每年正月,是做面的最好时节,温度或阳光都好,阳光柔和,晾晒出来的面口感自然会更好。与川西的绝大多数地方不同,中江冬天晴朗时候多,这是老天爷让中江挂面出名的自然条件。

钟师傅一边忙着手里的活儿,一边跟我们说:过去没有天气预报,制面全凭经验,光看当天早晨还不够,天气在变,清早看到是晴天,你把面挂上,可等到下午就阴起,下雨就要赶紧收面。晒面都是露天,面不能淋雨,下雨就要赶紧收。这也是做面人的辛苦所在!

钟师傅还说以前村头的那口老井是当地的晴雨表,那时村中德高望重、经验丰富的老师傅如果提着水桶不断上井打水,人们就知道今天可以做面了,也就跟着打水。老师傅早过世了,不过现在也有经验丰富的人家,他开始做面,大家就“跟进”。天气预报大家还是要看,只是气候总会变化,经验也是很重要的。

制作中江挂面的工序繁琐,要经过和面、开条、盘条、发酵、抻大条、抻小条、上竹、扑粉、晒面等18道传统手工工序,加上其间几十道小工序,一架挂面从取水、切面、切包,最后完成,需要18至24小时。

和面是道重体力活,年轻力壮的后生往往都吃不消。和面不是简单地和匀,是要将面从糨糊状一直揉到“熟”,使其光洁柔韧,不粘桶、不粘手,以拳头捶打会自动恢复原状。这

个过程需要半小时以上,揉熟的面团用洁净的棉布覆盖,在面桶里“睡”40分钟左右,这叫“醒面”。

“开条”是把醒好的面团扯成手臂粗细的面块,再将面块揉搓连接成条状,一圈一圈从里到外、自下而上地盘放在面桶里,要多次闷箱发酵,按钟师傅的话说,就是“人在休息,面在生长”。由于面块在发酵过程中酵母菌产生了大量蜂巢般的气泡,让面条上布满微孔,这也是中江挂面被称为“空心面”的原因。这是挂面美味的关键所在,空心面在煮制过程中更容易裹挟汤汁,让味道充分浸到面里,回味无穷。

发酵好的条状面团被缠在两根竹棍上,略作拉伸后挂进面池,这叫“上竹”。上竹看上去是劳动强度最低的环节,但这个活,耗时最长,经道工序后,挂面已有了雏形。扑粉是再次对上架前的面条进行拉扯扯细,也是给准备上房顶挂晒的面条做最后一次“打扮”,让充分发酵后的面条变得更加干爽。

经过这些繁复的工序后,手工制作成的细面条被拉伸到4米左右的长度,挂在竹竿上;在阳光的照射下,细如发丝的面条犹如瀑布般从高处倾泻而下。如果天气好,晾晒4小时左右,挂面变得洁白,到时就即可收面取面了,收面后再均匀切段包装,这个时候是做面人家最高兴的时候,此前的付出算是有了收获。

现实、传承和梦想

作为四川省第一批非物质文化遗产保护类目的中江挂面,如同其他传统手工艺普遍遇到的情况一样,中江手工挂面的传承也屡现危机,中江的制面行业也时荣时衰。除了社会环境变化外,做面的辛苦更是主要原因,做面人

的艰辛外面的人是体会不到的。

在做面人家流传着一首民谣:有几别学挂面匠,有女莫嫁挂面郎。吃了许多冷菜饭,睡了好多没足床。高架凳上站弯腿,熬更守夜苦难尝。出于这样的理由,觉慧村几乎所有的做面师傅都曾转行干过其他营生,钟巧林师傅就直言,自己刚开始做面那一两年经常做得哭,做面时手脚活路多,稍有不慎,面的成色口感都会差不少。一般买面的人可能分不清楚,但经验丰富的人,如那些做面生意的买家,成品放在他面前时,只需看一看、闻一闻或者摸一摸,他就知道面条的好坏了。对真正的做面人来说,这样的买家是他们的主要顾客,你不把面做好是不行的。

另外,差不多所有做手工挂面的师傅都担心手艺在自己这辈会失传。现在的孩子吃不得苦!做面挣不了多少钱,他们也觉得没多少意义。外面比做面更赚钱的事也多。现在,觉慧村做挂面的基本上都是上了岁数的人,偶尔有年轻人回来,都是回家探亲,给父母搭把手,属“客串”性质,都不以此为主业,也就不能独立操作,独立做面了。

我们问钟师傅,做面一年下来家里收入多少?钟师傅没有直接回答我们的问题。谈话中钟师傅说,家里除了做面也会干一些农活,养猪、种菜等,天好人勤,一年下来除了一家人糊口还是略有盈余。现在,中江挂面成为了非遗,制面师傅们心里有了一些新的希望。越来越多的人关注中江挂面,喜爱手工面,不少人还前来学习观摩,让它发扬光大。人们在厌烦了机制面后,又想起了手工挂面的好味道。“中坝豆油宝林醋,中江挂面回得炉”,名不虚传的中江挂面已流传千年,让这些流传了千年的四川名面走向更广阔的世界,这是他们多年的梦想。这个梦想正在逐步实现。现在,中江挂面已经开发出数十个种类的产品,不仅畅销国内市场,还远销日本、韩国、新加坡、美国、加拿大等国家。



发酵后做成的面条挂好放进面池“上竹”,“人在休息,面在生长”



四川经济日报
微信公众号



四川经济日报
微博

更多精彩内容请关注四川经济日报微信公众号和微博,欢迎和我们的话题#川行无边# #地球是圆的#互动。

本报声明

本版所登稿件若需转载或编辑出版,应经本报许可同意,并按有关规定向作者支付稿费。否则将追究法律责任。