

中江挂面：穿越千年的美食

□ 彭忠富

德阳市中江县历史悠久，三国时蜀汉置为伍城县，为县之始，隋改县名为玄武，宋改玄武为中江，沿用至今；自然地理属川中丘陵地带，无霜期长，冬季少雨，境内有凯江（古称中江）、郪江及人民渠配套渠道，全县河流沟渠纵横交错，塘库堰渠星罗棋布，滋润着这个川中丘陵地区的农业大县。

中江手工挂面发源于北宋时期，具有如脂似玉、细如发丝、茎直中通、光滑柔韧的特点。中江挂面的制作时间大致从一年的中秋后到第二年的五月初，每年正月是做面的最好时节；制面流程则是纯手工制作，每一道工序都有一定的技术规范，包括和面、开条、盘条、抻条、上竹、扑粉、晒面、切面等多道工序，完成整个流程需要二十多个小时。2007年3月，“中江手工挂面制作技艺”入选四川省第一批非物质文化遗产名录。

中江挂面悠久的历史，回味无穷的美味，丰富的营养价值以及其作为能够引发中江人情感共鸣的载体，现在已经不能简单地用一碗素面来描述它，它名列古代帝王玉食，却又有着现代人们喜欢的道骨仙风，这一碗为老百姓所喜爱的美食，绵延不绝，醇厚质朴却回味无穷。



中江手工挂面（吴湘黔 轩视界）

清朝贡品，至今盛名犹称颂

我的家乡地处成都平原西北边缘，自然条件优越，其耕作制度以一年两熟制为主，大春主产水稻、玉米，小春主产小麦和油菜。因此，除了米饭以外，面食在我们的餐桌上也占有十分重要的地位。锅边馍、酸汤面疙瘩、面片汤、锅贴和茄饼等，都是儿时的美食，至今想来仍满口余香。最方便的自然是挂面，家家户户的厨房里都储备着挂面。挂面是以小麦粉添加盐、碱、水制成面条，再经悬挂干燥成一定长度的干面条，或圆而细，或宽而扁，晒干做好后，绑成成型，携带又方便。

每年小麦收获时节，一些小贩就骑着自行车，驮着一些挂面走村串户地吆喝，“桌面啊……”他们的自行车刚在院子口停下，吆喝了没几下，家家户户的大门都打开了。主妇们用蛇皮袋提着三四十斤小麦出来，争先恐后地让小贩验货。小贩抓起一把小麦摊在手上看颜色，又丢进十多粒小麦在嘴里咀嚼着，于是“要得、可以”之类的词语就从他们的嘴里不断地迸出来。乡村人家都很诚实，绝不会把没有晒干的小麦拿出来给小贩，因此他的验货仅仅是做做样子而已。

挂面丰俭由人，可以吃饱肚子，荤素搭配，营养丰富，因此备受主妇们欢迎。熟油辣子、盐巴、鸡精、花椒面、醋酱油，这些都是农家常用的佐料，放在碗里做底搅拌均匀，撒上几粒葱花，然后浇上面汤，捞起挂面，一碗热气腾腾的醋汤面就可大功告成了。不喜欢吃醋汤面的，可以换臊子，诸如猪肉、煎蛋、炸酱、牛肉等。在碗里放进豌豆尖、莴笋尖等绿叶蔬菜，口味又会发生变化。当然，调料的多寡全凭自己掌握，可以这样说，有多少个食客就有多少不同口味的挂面。

我最喜欢吃烩面。印象中吃烩面，是儿时在乡村走亲戚。遇上婚丧嫁娶，中午是大餐，晚上就吃烩面。烩面，有点群英荟萃的意思，厨师将中午剩下的残汤剩菜，挑选有价值的攒在一起，然后一股脑地倒进毛边锅里，锅里事先加入了大量的清水。水煮沸以后，就可以把挂面放入锅里再接着煮；挂面都是干面，每根有筷头宽，这样才耐煮。烩面煮好以后，根据个人口味，可以再放点盐巴，其他佐料就不需要了。剩菜中有荤有素，有麻有辣，各种食材、口味杂糅在一起，居然调和出了人间最好的美味。

在那些热闹欢快的时候，偌大的院坝里，有人端着碗到处游走，有人坐在阶沿边上吃面，有人坐在桌边吃面，姿势随心所欲，各有千秋。一人一大碗烩面吃下去，干净利索，浑身冒汗。几百人聚在一起，悉悉索索地吞着烩面，那场面实在壮观。最忙的是厨师，因为烩面好吃，有些壮年男人要吃两三碗才过瘾。一口毛边锅不停地工作，锅里的汤咕咕嘟地翻滚着，整个院坝都氤氲在烩面的滋味里。烩面起锅要煮三四锅才能熄火。吃完烩面，嘴巴一抹，大家这才翘着肚皮，打着饱嗝慢慢悠悠地扶老携幼，各回各家。

挂面在我们的生活中扮演着重要的角色。过生日要吃寿面，寓意长命百岁；走亲访友要送挂面，这是最常见的伴手礼。上世纪，遵循旧习，本地凡已定婚约的，一般男到18岁，父母就要请专人为之择定结婚日期。选定吉日，在红纸上用楷书写好完婚的日期，交付前来择期的男方母亲。男方将期单、猪肉、挂面和红纸包封的银钱用一至两架抬盒（或箩筐）装着，由媒人陪同送往女家，这是男方向女方通报完婚日期的礼仪，称为“报期”。

关于“报期”的挂面，我曾经问过年过八旬的父亲，有没有什么讲究？父亲说，当然有讲究的。挂面得用“中江挂面”，这可是牌子货。在川西坝子，德阳酱油、绵竹大曲、什邡晒烟、罗江豆鸡、郫县豆瓣等，都算得上牌子货。

特别是中江挂面，还是清代皇室贡品呢。乾隆四十二年（1777年），中江人孟邵奉差巡视台湾后凯旋归来，乾隆亲自设宴为其接风洗尘，席间内侍献上中江挂面，乾隆要求孟邵即兴赋诗一首，以助雅兴。看着色香味俱全的中江挂面，孟邵欣然念道：“名列帝王玉食中，堪称道骨仙风。宫廷华府觅芳踪，玉碗增色，只为银丝种。一经巧手斡旋出，面中再无昆虫。至今盛名犹称颂，孔通华夏，敢道九州同。”

中江是川中丘陵大县、农业大县，这方水土因为空气阳光充足，盛产麦子。一千多年来，中江麦子做出来的挂面一直在川内享有盛名。作为川内的面食之乡，中江挂面在做工上也相当成熟精致：细如发丝，洁白空心，光滑柔韧，风味独特，回锅如新。百多年来中，中江挂面已经入选贡品，成了川西地区走亲访友的馈赠佳品。

玉碗增色，美味只为银丝种

2017年，四川德阳和安徽六安在央视《魅力中国城》节目中PK。在“城市味道”比拼环节，著名主持人谢娜及其父母出现在节目现场为德阳助力，谢娜作为中江籍名人，为德阳加油也在情理之中。谢娜大大方方地说，自己是吃中江挂面长大的。还介绍其特点是细而中空，纯手工制作。谢娜母亲在旁边补充说，“现在娜娜每次回中江，我还会给她做中江挂面。她特别喜欢吃醋汤面。”现场观众掌声雷动，为中江挂面这种平民化饮食叫好。

在分享了德阳端上的中江挂面后，现场评委都对中江挂面赞不绝口，演员宁静当场表态，“千年中江挂面，必将征服我的胃！”最终，代表德阳的“中江挂面”战胜了代表六安的金寨吊锅。“提起那个中江挂面，四川人人都称赞。细如发丝能通风，过夜回锅煮不烂。猪油葱花和鸡汤，再加几根豌豆尖。好好吃，香喷喷味道鲜……”

由这首四川民谣可以看出，一碗中江挂面与“金寨吊锅”相比，所需食材非常简单，就是“挂面、猪油、葱花、鸡蛋和豌豆尖”，的确算得上是“一碗素面”。“好吃不过茶泡饭”，食物好吃与否，跟所需食材的多少与烹饪工艺的繁简无关，关键在于它能否征服食客的胃。诚如评委刘仪伟所言，“一碗面都做不到，又怎么能做好一桌菜呢？”

《中江县志》记载，“中江挂面，面细如丝，长八九尺，截两头，取中段，名曰腰面，又称银丝面，县城内外俱佳，河西谭家街尤盛。色白味甘，食之柔滑，细而中空，堪称洁、白、净、干、细五绝……”中江挂面拥有悠久的历史，回味无穷的美味，丰富的营养价值以及其作为能够引发中江人情感共鸣的载体，早已经不能够用简单的一碗素面来描述它。

传说中江挂面和一名来自北方的中江人

令有关。北宋淳化年间，中江令崔谷是北方人，喜好面食，除了要求味道好，崔县令还要求厨师将面条做到最细，但厨师千方百计，做出的面条还是达不到要求。一天，厨师为崔县令炖羊肉，用竹筷插入羊的窝窝取出羊头时，看见汤水浓汁成为一条线，越来越细，慢慢地流入锅内。从这一偶然现象中，厨师突然得到启示，于是他将吃羊肉的羊头骨架架放在案板上，两个洞内分别插进竹筷，将经过发酵、原本准备用来蒸馍的面团搓成粗湿面条，两头各缠绕在两根竹筷上，两手各执一筷，轻轻地拉扯，面条果然越来越细，并不会断条，于是较细的中江挂面就这样产生了。至今，一代代的挂面师傅都把挂面“上竹”所用的木头架称作“羊头架”。厨师将细面煮出，崔县令尝过后大加赞赏，随后常以这种细面在县衙宴请社会名流。这个方法也逐渐传到了民间。

经过历代工匠们不断地总结改进，中江逐渐形成了一套完整的手工制面工艺。中江挂面讲究自然晾晒，顺天而成。如今，每一根中江手工挂面都要历经和面、开条、盘条、抻条、上竹、扑粉、晒面、切制、包装等18道纯手工工序。因为气温的原因，每一年中江挂面的制作时间只有短短五个月。因工序繁多，看天吃饭，正宗的中江手工挂面产量很小。一般的家庭作坊一天也只能做两三百斤挂面。

清代道光至上世纪初期是中江挂面的全盛时期，作坊林立，产量猛增，年产100万公斤以上，以大宗产品进入省内外市场，涌现出“积玉源”“文席昌”“林福生”等老字号以及“面状元”刘正祥和刘氏“三闲王”等许多技艺高超的挂面匠。由于当时中江水运发达，每天有几十条船满载中江挂面，驶离凯江小南门码头，由凯江到涪江、至长江，水运而下，销往荆、湘、吴、广，远运港、澳、南洋地区；陆路则有销往成都、温江、灌县等川西地区，还有专程送往京都、专供皇帝和一些大官享用的“御面”。一碗穿肠千年的美味被称为面中精绝，清代诗人王朗山曾生动写道：“中江烧酒中江面，一路招牌到北京”。

巧手斡旋，面中再无昆虫

去年10月10日，在中江县城江寺，我第一次吃到了正宗的中江挂面。只见莹润洁白的瓷碗中银丝盘叠，嫩绿的豌豆尖和煎蛋形成了强烈的色彩对比，沁人心脾的芳香令众人酒意全无。“先熬一锅鸡汤，或者煎一个蛋，白水煮面，水尽量宽，起面前放点豌豆尖，再撒点葱花即可。这是中江挂面的地道吃法。”

听了当地文友的介绍，我才发现自己以前的吃法不太地道。我太看重熟油辣子和花椒油等佐料的功用，生怕少放了点什么。结果一碗中江挂面成了大杂烩，反而掩盖了挂面的原味。此外，在食用中江挂面时不需要加入食盐和酱油，因为挂面有盐。这一点，已经明确地印在了中江挂面的包装上。

吃过中江挂面，当地文友又将我们带到杰兴镇觉慧村参观。这里位于凯江河畔，全村六十多户人家，家家户户都在做挂面，是闻名的挂面村。下午两点，站在刘文贵的挂面作坊里，我怎么也不敢相信，鼎鼎大名的中江挂面就出自这个普通的农人之手。五十七岁的刘师傅说他家已经是四代人做面了。至于儿子将来还做不做挂面，就看他自己选择了。不过刘文贵也

很自豪，因为他家修建房屋、抚养儿子等所有一应开销，都是他做面挣来的。

谈起做挂面，刘文贵可是如数家珍，他坦言，做挂面是个辛苦活，这也是年轻人不喜欢做挂面的原因，如果没有吃苦耐劳的精神是根本做不成的。刘文贵一边给我们介绍，一边开始和面，和面过程中要按照一定的比例加水，盐是不含碘的井盐，而水则来自于当地三四十米深的井水。只要天气好，刘文贵每天都会做面，一次要用掉两百斤面粉。与其他做挂面的人家一样，刘师傅也是“夫妻档”，这也算夫唱妇随吧。

刘文贵是土生土长的中江人，爷爷就是村里有名的面匠。从十三岁开始，刘文贵就开始跟着爷爷做挂面，四十多年过去了，刘文贵总结出了一套经验：在和面的过程中，刘师傅不喜欢用擀面杖，而是一直用双手在揉面，他说人和面也是需要交流的，手在接触面团时，更能够感觉到面团的状态，揉面就像是与面团在对话；接着是醒面，醒面是面团的一个发酵过程，这样和好的面就更有韧性，更容易消化，醒面需要用干净塑料布将面团完全盖住，还需要固定时间，中江挂面醒面一般需要五次，每次的时间也有所不同。

晚上七点，从开大条、盘中条到搓小条，面条进入了第三次发酵过程。小条一圈圈盘在黄桶里，盘好后需要盖上塑料布。这一次的发酵需要三个小时。在等待的过程中，刘师傅便抓紧时间吃饭睡觉，事实上，面匠们一天可以休息四五个小时，且都是利用零碎时间。生活不规律，不能像其他手艺人一样日出而作日落而息，这也是一些人不喜欢做挂面的原因。

晚上10点，刘文贵夫妻开始将面条“上竹”。他将“羊头”插在黄桶边缘上，再将面竹插在“羊头”上。取黄桶中盘好的小条绕在面竹上，边绕边抽，然后放入面槽内吊起，盖上草席。“上竹”是中江挂面制作过程中最重要也是最辛苦的一环，对刘文贵夫妇来说，这两百斤面条需要到凌晨两点才能够上完。这一缠一绕的松和紧，一招一式的轻和重，全在他们的掌控中。其实，挑灯夜战的又何止刘文贵一家呢？制面时节，走进深夜的觉慧村，家家户都是灯火通明。面匠们都干着同样的动作，那就是不厌其烦地将面条缠绕在面竹上。

都说成功就是将简单的事情重复做，一直做到极致。当你对自己所从事的领域完全熟悉时，那么你就自然就成了这一行的专家。刘文贵自然是制作中江挂面的专家。在刘文贵看来，中江挂面之所以广受欢迎，就在于因为制作过程中传承了上千年的制作工艺。譬如人人都知道中江挂面的特点就在于细如发丝，茎直中空。如果我们在醒面的时间上打折扣，或者减少醒面的次数，那么可能你的成品挂面就看不到空心。如此还敢说自己所生产的中江空心挂面是正宗的吗？

上竹之后，面条又要进行三个小时的第四次发酵。这时候，刘文贵夫妇才可以睡个安稳觉。凌晨五点，刘文贵夫妻又开始继续忙碌了。将面条在架子上扯到一米左右，然后将面条进行第五次发酵，也需要三个小时。上午十点，刘文贵全家总动员，他们必须抓紧时间将面条拿到屋顶去晾晒。在晾晒的过程中，还要将面条扯长到5米左右。晒面非常关键，稍不留神就可能前功尽弃。刘文贵他们深知，要做好中江挂面，除了祖辈传承下来的技术，还需要这份对自然和天气的依赖。

这个时候，如果你走进觉慧村，会发现家家户户都在屋顶上晾晒面条。晾面、扯面、分面，一切都在紧张有序地进行着，空气中弥漫着面粉的味道。远远望去，房顶变成雪白一片。走近仰头一看，才发现是一排排晾晒的挂面，一架架如慢如妙的面条都有4米多高，根根挂面，细如发丝，看起来非常壮观。这种场景，也是觉慧村吸引游客的地方。但如果时间不凑巧，外人是根本就无缘得见的。因为早上10点晾晒的挂面，到中午12点半就该收回去切制和包装了。

从第一天下午和面、切条、盘条、上竹到第二天晒面、切面完成，中江挂面完成整个流程需要二十多个小时。每一道工序都有一定的技术规范，以搓小条为例，讲究技术和力道，搓出来的小条必须非常均匀。小条一般直径约1厘米，经过扑粉，盘入黄桶中，发酵三个小时。搓小条所扑的粉，一般是玉米粉和豆粉混合而成的，它们可以防止面条互相粘在一起。此工序须两人配合完成，一人在案板上搓，一人在黄桶内盘，边搓边盘，同时进行。

由于中江挂面都是纯手工制作，产量有限，村民生产的挂面都供不应求。为了避免零乱发展带来的恶性竞争，刘文贵等制面大户们牵头成立了中江县觉慧手工挂面合作社，利用集体的力量应对市场竞争。目前，中江挂面已售往国内29个省市及我国的香港、澳门、台湾地区，甚至还远销日本、马来西亚、新加坡等国。而刘文贵所在的觉慧村，也正在当地政府的引导下准备提升中江挂面的附加值，发展体验式乡村旅游。让人们能在挂面村住上民宿，实地观摩整套中江挂面制作工艺，品尝一碗细如银丝的美味。



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。

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。