

非遗“活”起来 生活添光彩

方城烩面：舌尖上的非遗倍儿得劲

本报记者 马聆道

元旦假日，高中同学自周口回南阳，呼朋唤友，六七人物聊到中午时分。谈及吃午饭，说来说去，都颇为思念地道的方城烩面。一行人遂驱车直奔方城，美美饱餐一顿。

一碗面，让人不惜饿着肚子等待，不惜奔波百余里追寻，方城烩面何以有如此魅力？



明发烩面店厨师拉面下锅
本报记者 马聆道 摄



张玉林(右二)在长春雪博会展上推介方城烩面(受访人提供)



长江烩面的速食烩面生产线上工人在忙碌
全媒体记者 刘文举 摄

四大特点 汤鲜面筋肉嫩椒香

“不只从南阳，从周边县城，甚至从湖北襄阳、从郑州专程到方城吃烩面的都大有人在。”方城烩面产业发展促进会秘书长牛雪峰说，“方城烩面讲究汤要浓白、面要筋道、肉要绵软、菜要青翠、碗要大气、片要均匀、料要辣香。‘汤鲜、面筋、肉嫩、椒香’，这四大特点是吸引人们大老远跑来的魅力所在。”

“吃方城烩面，一看汤、二尝肉、三观面、四品辣椒油。”从事烩面行业近50年的长江烩面创始人沈长江介绍说，汤，选取方城当地优质山羊骨、山羊肉，置入清水大锅里大火熬1小时，不加调料，保持汤的清香，随后文火煮3小时成高汤，此时汤汁浓酽，清香四溢。面，选用本地强筋小麦面粉，用一定比例的盐水和面，一般按照“两和、两醒”的工序，制成一两左右的椭圆形面片，

抹上小磨香油，叠放入盘醒面备用。肉，一般用散养两年以上的伏牛大白山羊，熬煮后羊肉入口香嫩、无膻味。辣椒油，采用方城所产小红尖辣椒，烤至表皮发黄，手工揉碎，泼入约70℃的羊油，制成一半黄一半红的辣椒油，这种辣椒油椒香扑鼻、开胃爽口。

方城烩面不只好吃，制作技艺也很赏心悦目。下面片时，掌锅师傅双手提起巴掌大的面片，一捋、二板、三拉、四摔、五扯、六悠、七撕、八抖、九甩、十抛，两臂上下左右抖动，面片在怀中跳动翻飞，饭未到口，便可先饱眼福。面片下入滚烫羊汤中烹烩，放些许菠菜或小白菜，两滚即熟。摆上海碗，捞入面片，再放入蒜苗、芫荽，加上辣椒油，白、红、青、粉，一碗道地食材完美结合而成的美味让人立时便想大快朵颐。

入选非遗 文化助推传统面食

方城人吃烩面，上溯历史，源远流长。作为全国农业大县、小麦生产优质县，面食在方城人餐桌上的主角地位无可撼动。汤面在方城经过汤饼、哨饽、面条、擀片等形式的探索，借鉴陕西羊肉泡馍的汤，反复调整、改进，最终成为独具地方特色的美食。至明、清，方城烩面渐已成形，上世纪七八十年代，在县城迅速散枝开花。如今，方城大大小小的烩面馆有1000余家，无论是县城大街小巷，还是集镇乡村，随处可见，几乎到了“凡有人处，皆有烩面”的地步。

“为方城烩面申遗，从小的方面讲能让顾客认可自己的店；从大的方面讲，能提升整个方城烩面的品牌力、影响力，让顾客想得起方城、记得住南阳。”方城烩面制作技艺省级非物质文化遗产代表性传承人张玉林如是说。

从2017年起，在方城县政府及相关部门的推动下，张玉林用了4年时间，完成了方城烩面制作技艺从县级到市级再到省级非物质文化遗产的跃升。2021年，方城烩面制作技艺入选第

五批省非物质文化遗产代表性项目名单。

作为餐饮企业，申遗有必要吗？针对这个话题，上月19日，接受记者电话采访时正在吉林长春参加雪博会非遗展示活动的张玉林解释说：“没有文化的品牌是没有根基和灵魂的，申遗是对方城烩面的文化“加持”。申遗成功了，很多方城烩面店都打出了省级非物质文化遗产这一牌子，获益的是整个方城烩面！”

早在方城广阳镇开店时，张玉林就非常重视文化对饮食的促进作用，特别在意自己门店的“文化味”。2017年，到郑州开第一家张老炆方城炆锅烩面店时，他的店内，方城石猴、山陕会馆、诸葛亮、范蠡等方城乃至南阳的文化元素随处可见。申遗成功后，他更加注重对家乡文化及饮食文化的推介，专门设立了非遗工作室，多次邀请方城石猴代表性传承人、方城坠胡艺人等进店演示……文化的“加持”让方城烩面及“张老炆”名气飙升，短短6年多时间，“张老炆”在郑州布局了15家直营店，“一碗炆出来的老南阳”备受食客追捧。

文化赋能 一碗面做出大产业

“张老炆”申遗成功，推动了方城烩面文化的传承与传播。近年来，长江烩面的沈长江、烩面故事的刘同举、郑州裕食记方城炆锅烩面的李书宝都成功申报为方城烩面制作技艺县级非遗传承人。

传统文化的助推使方城烩面制作技艺日臻成熟，最终实现了对企业发展的赋能。方城烩面产业发展促进会会长沈林生告诉记者，自2020年起，方城县委、县政府因势利导，适时举办了“方城烩面节”，以传统饮食文化引领关联产业发展。他们正在实施“千城万店”计划，制订了烩面生产加工标准，注册了方城烩面统一商标，准备用3至5年时间，在全国千座县级以上城市建设万家方城烩面连锁门店或直营门店；积极建设涉及15个乡镇的伏牛大白山羊、方娇牌小辣椒、强筋小麦面粉和蔬菜四大生产基地；高标准建设融烩面产业原料系列化深加工、产品展销、仓储配送、冷链物流、厨具研发、观光品尝等为一体的烩面文化产业园及烩面小镇，加快打造百亿产业集群和“烩面之乡”，推进方城烩面标准化、品牌化、产业化发展；上月14日，方城县又与中国食品工业协会签约共建“中国烩面

之乡”……方城烩面正朝着产业化发展一步步迈出了坚实的步伐。

文化赋能，政府重视，使方城烩面实现了由民间小吃到大众面食，由一碗面到一个产业的华丽转身。烩面对促进城乡居民就业增收、推进乡村振兴等产生的综合效应日渐凸显。目前，2800多家方城面馆遍布全国各地，直接带动就业2万余人，间接带动就业5万余人，年产值约10亿元。30多家速食烩面生产厂家纷纷投建自动化生产线，推出烩面故事、长江烩面等多品牌多种类的盒装便携系列，速食方城烩面年产值3000余万元，网络销售量突破100万单。

一座城烩就一碗面，一碗面做出大产业。如今，在北京、上海、广州、郑州等一二线城市均能见到方城烩面店的身影，方城烩面已走向大江南北，成了全国知名特色餐饮品牌和方城的名片。③9



云悦读