

老话说“冬至饺子夏至面”。炎炎夏日吃上一碗凉面，确实感觉过瘾。昨天刚刚吃过凉面，今天咱们就来说说堪称国民美食的面条。之所以把面条称为国民美食，是因为大江南北几乎无地无人不喜欢这一口。大到豪华星际酒店，小到街头巷尾、犄角旮旯，一碗面总能唤起中国人的味蕾记忆和憧憬。

□孙晓明 孙辰龙

“汤饼”是面条的雏形

在我国古代，面条、包子、馒头等各种形制的面食制品均称为“饼”。宋人黄朝英《靖康缙素杂记》记载：“凡以面为食具者，皆谓之饼。”这说明，古代的“饼”是所有谷物面粉制成的食品的统称。按烹饪方法，“饼”可分为水煮的、汽蒸的、火烤的、煎烙的、油炸的等多个种类。在古代面食文化中最具代表性的“饼食”之一就是水煮而成的“汤饼”。

考古发现表明，史前人们就已会制作汤饼(面条)。2002年，考古学家在青海民和喇家遗址发现了一碗有着4000多年历史的古老面条，虽稍纵即逝，但经检测，该面条是由小米面和黍米面(黄米面)做成的。考古工作者分析认为，这碗面条应是谷、黍粉经热水烫和后搓捻而成的，很可能是一碗用于祭祀的食物。

汤饼，在古代又有“索饼”“煮饼”“水引饼”“水溲饼”“饣”“淘”“拨鱼”“泼刀”“饣”“面条”“面”等名称。明人蒋一葵《长安客话》记载：“水淪而食者皆为汤饼。”可见，汤饼就是指在汤水中煮熟的面食，类似于今天的面条或片儿汤。

汉代开启小麦粉食新纪元

小麦从西域传入中国后，人们一般煮吃颗粒状的小麦。尽管史前的人们已经掌握了面食制作方法，但由于谷物加工工具和技术的落后，先秦时期饼食尚不普及。因此，在当时的史籍中关于饼的记载极少。到了汉代，随着石磨的发明、推广和普及，“粉食”制品——饼开始大行其道。汉朝天子对饼食的喜爱程度令人吃惊。传说，西汉宣帝在落难时，非常喜欢吃饼，经常自己去饼铺买饼。他每到一个饼铺买饼，这个饼铺的生意就特别好。后来，大将军霍光废掉昌邑王刘贺，迎立他当皇帝后，关中的面点师竟然开始奉他为祖师，称其为“饼师神”。

东汉质帝刘缵甚至因为爱吃饼而丢掉了性命。汉冲帝去世后，把持朝政的外戚梁冀认为刘缵年幼，容易控制，于是就拥立刘缵为帝，是为质帝。刘缵继承皇位后，梁冀更加专横跋扈，为所欲为。对此，年仅8岁的刘缵十分不满。一次，他当着群臣的面叫梁冀“跋扈将军”，彻底激怒了梁冀。梁冀觉得刘缵年纪虽小，但聪慧早熟，将来很可能联合朝臣来对付自己，于是有了杀害刘缵的想法。146年，他让安插在刘缵身边的亲信暗中把毒药掺在刘缵最爱食用的汤饼中，刘缵吃了毒饼后一命呜呼，成了东汉王朝在位时间最短的皇帝。

白面书生喝汤饼也不掉粉

魏晋时期，人们对汤饼更加喜爱。束皙《饼赋》曰：“玄冬猛寒，清晨之会。涕冻鼻中，霜成口外。充虚解战，汤饼为最。”意思是在吐气成霜的寒冬清晨，最能够充饥暖胃的当



面条已成为深受大众喜爱的“国民美食”。

何来「面」之缘 听我「面面」俱「道」

夏至过后说说中国面条的历史和故事

数一碗热气腾腾的汤饼。

这里还有一桩趣事。《世说新语》记载，魏晋时期著名文学家何晏是一个有名的美男子。他生来皮肤白净，魏明帝曹叡却怀疑何晏脸上是抹了白粉，就想了一个妙计来试探他。六月的一天，魏明帝曹叡故意邀请何晏吃汤饼，只见何晏吃汤饼吃得大汗淋漓，拿着衣袖不断擦汗，但是不管怎么擦，他还是肤色洁白。魏明帝哈哈大笑，方才相信何晏并没有擦粉，而是天生皮肤白净。正是由于汤饼是连汤带面吃的，所以“热汤饼”才能让何晏吃得大汗淋漓。《齐民要术·饼法》记载了“水引”“饣”两种汤饼的制法，“水引”类似于后世的面条，而“饣”类似于后世的面片儿。

隋唐以后 花样繁多的“汤饼”

汤饼在隋唐五代时期出现了很多新品种，比如“生日汤饼”“槐叶冷淘”“剪刀面”“汉官棋”等。“生日汤饼”即今日的“长寿面”。《新唐书·后妃传》记载，唐玄宗的皇后王氏因武惠妃被宠，曾泣对玄宗云：“陛下独不念阿忠(皇后之父王仁皎)脱紫半臂易斗面，为生日汤饼邪？”李隆基早年并不得势，有一次过生日时，无人道贺。王皇后的父亲卖了身上穿的紫衣换钱买了一斗面，为李隆基做了一碗长寿面。王皇后提起此事，意在提醒唐玄宗顾念往日情分。从这则记载来看，唐朝已有过生日吃面以祈福长寿的风俗。“槐叶冷淘”指的是槐叶汁和面粉制作的过水凉面。《唐六典》记载：“太官令夏供槐叶冷淘……凡朝会燕飧，九品以上并供其膳食。”可见唐代宫廷盛行夏日吃“槐叶冷淘”。冯贽《云仙杂记》记载：“柳公权以隔风纱作《龙城记》及《八朝名品》，号锦样书以进。上方御剪刀面、月儿羹，即命分赐公权。”顾名思



青海民和喇家遗址发现的4000多年前的面条。

义，“剪刀面”应是用剪刀剪出的面条。陶谷在《清异录》中对“汉官棋”注释为：“钱能印花煮。”可见，“汉官棋”是用面粉做成双钱形的棋子大小的，上边印花的一种汤饼。

宋元时期，汤饼的制作方法、花色品种更进一步。当时已经出现能够贮存时间较长的挂面。《东京梦华录》《梦粱录》《武林旧事》《山家清供》《居家必用事类全集》《饮膳正要》等典籍中记载的汤饼种类近100种，根据名称，大致可分为汤饼、面、拨鱼、泼刀、淘、棋子、饣等多个品类，如“梅花汤饼”“插肉面”“炒鸡面”“丝鸡面”“桐皮面”“三鲜面”“山药拨鱼”“玲珑拨鱼”“姜泼刀”“笋泼刀”“泼刀鸡鸭面”“笋淘面”“银丝冷淘”“丝鸡淘”“抹肉淘”“素棋子”“三鲜棋子”“七宝棋子”“丝鸡棋子”“红丝饣”“玲珑饣”“斋饣”等。其中，“梅花汤饼”和“玲珑拨鱼”颇具时代特色。林洪《山家清供》记载“梅花汤饼”的制作方法为：用初开的白梅鲜花和檀香粉适量在水中浸泡，然后将此水和面做成馄饨皮，用梅花形的铁模子凿成一朵朵小梅花的样子，煮熟了后放进清鸡汤内供客人食用。此汤饼色、香、味、形兼具，是古代汤饼的杰出代表。当时在座的客人每位分到的“花”有限，可是吃过一次就忘不了。《居家必用事类全集》所记载“玲珑拨鱼”的制法为：将面粉加水调成糊状，将适量肥牛肉或羊肉切成细末，加入面粉糊中搅匀，再用匙子拨入沸水锅中，煮至面浮肉沉如玲珑状时，下入食盐、酱油、川椒末和少量食醋调和均匀，装碗供食。因用匙子将面糊拨入沸水中煮熟而食，形状似鱼，故名“拨鱼”。此汤饼的特点是造型玲珑剔透，口感柔滑细腻。

汤饼跨朝代的“华丽转身”

明清时期，汤饼之名逐渐被“面条”“面”取代。其种类除了多沿袭前代传承下来的品种，也出现了一些新的品种，如“拉面”(又名抻面、扯面)。

关于“拉面”的最早记载见于明代宋诩的《宋氏养生部》：用少盐入水和面，一斤为率。既匀，沃香油少许。夏月以油单纸微覆一时，冬月则覆一宿，余分切如巨擘。渐以两手扯长，缠绕于直指、将指、无名指之间，为细条。先作沸汤，随扯随煮，视其熟而先浮者先取之。

从这则记载可以看出，这一时期“拉面”的制作手法已非常成熟。其一，已充分考虑到因夏冬季节气候温度的不同，和面、汤面的时间也应有区别；其二，通过在水中增加食盐，使和出的面更筋道，更具

延展性；其三，拉扯面的动作非常科学规范，通过有序地抖动和拉扯，使面条的外形更加匀称规整；其四，现扯现煮的做法可以保证面条的爽滑口感。这和今天的烩面、拉面制法基本一致。

值得一提的是相传乾隆皇帝起名的“阳春面”，俗称光面，既无浓汤相伴，更无浇头相佐，清清爽爽，简简单单，却能让扬州人爱不释手，乃至遍布全国各地，足见其魅力不同寻常。不过，现在要想吃到真正美味的阳春面，还得去品尝汪曾祺老先生娓娓道来的家乡高邮阳春面。

高邮阳春面之所以美味，首先是面条筋道。高邮面条细、硬，出锅后不易糊，入口有韧劲。面条有无韧劲，与制作时的水、碱配比有关。碱是个好东西，尤其在制作面点时使用，不仅能除去面中的酸味，更能增强面点的色、香、味、形。有碱面条色黄，煮面汤水浑黄；无碱面条色白，煮面汤水发白。

其次，佐料有讲究。高邮阳春面的佐料，主要有猪油、酱油、胡椒粉和葱花这几样。猪油，也称为荤油，现在人讲究健康，已很少吃荤油。事实上，阳春面缺了荤油，味道还真就差一截。酱油，不是寻常的酱油，是用高邮湖里的湖虾籽与酱油一同熬过的虾籽酱油。胡椒粉，必须是黑胡椒粉，才更香浓。葱花，用的是细嫩清香的小米葱。扬州人吃阳春面，喜欢放蒜花或蒜泥。

阳春面不宜多汤，也不宜用面锅中的浑汤做汤。老食客吃阳春面，有讲究，锅内黄汤不进碗，碗中有汤不见汤。

高邮城里的面馆遍布大街小巷，下的都是阳春面。阳春面是高邮人的最爱，尤其早餐，一碗阳春面、一只煎鸡蛋，外加一碗豆浆，有滋有味，百食不厌。

昔日，高邮饭店的阳春面最负盛名。食客先在门厅交钱领面筹子(竹制的小牌子)，再凭面筹子去取面。高邮面馆下面的师傅，多是四五十岁的妇女，高邮饭店也不例外。女师傅接过面筹子，按碗数将足量面条抛入锅中，片刻时间，便见面滚水跳。刚急，一瓢凉水已浇入锅中，盖上锅盖，再到面滚水跳，这才起面出锅。此时，但见女师傅一手长筷，一手尖底笊篱，长筷抄面，笊篱接面，长筷、笊篱在空中一起一落，片刻间，便已沥去汤水、面落碗中，动作流畅快捷，煞是一道靓丽的风景线。

明清一直到民国时期，汤饼的另一特色在于出现了很多“有味面条”。以往的面条多以汤美卤鲜取胜，面条本身是没有味道的。所谓“有味面条”是指将动植物原料和各种调料混合于面粉中，使原本无味的面条变成有味的。明代刘基《多能鄙事》记载的“萝卜面”和“红丝面”分别是萝卜混合调料、煮熟的红虾汁混合调料制作的面条。清代的“有味面条”品种也很多，有“八珍面”“鳗面”“五香面”等。李渔《闲情偶寄》记载“八珍面”的制法为：鸡、鱼、猪肉晒干，加鲜笋、香蕈、芝麻、花椒，共研极细之末，掺入面粉之中，再加焯笋或煮蕈、煮虾之鲜汁调拌，擀切成细条，入滚水下熟。袁枚《随园食单》记载“鳗面”的制法为：把大鳗蒸熟，拆下肉，和入面中，并掺鸡清汤调和，然后切成细面条，放入鸡汁、火腿汁、蘑菇汁中煮熟。除各具特色的“有味面条”外，北京的“炸酱面”，扬州的“煨面”，四川的“担担面”，山东的“伊府面”等皆为人们称誉一时的地方名面，可谓品种繁多，风味各异，名品迭出，其制作技艺和风味一直延续到今天。