

编者按:读者朋友,从今天起本报开辟《历史·人文》专版,以史实为本,以人文为魂,集萃国内、省内和本地历史文化故事,选登名人大家掌故、轶事,弘扬传统文化,传播地方风土人情,敬请垂注、指导,欢迎投稿。

信阳味道——热干面

王西亮

任何一个地方,一座城市,都有自己的味道,这种味道是由自然环境、人文历史等构成的独特信息。它既是一种文化,也是一种符号。这种文化、符号可以是建筑风格、衣着服饰,也可以是文化艺术、饮食习惯。如表现城市餐饮符号时,有重庆味道——麻辣火锅;武汉味道——臭干子;西安味道——臊子面;拉萨味道——酥油茶。这是城市饮食文化的特征。

表现文化艺术的符号,像“二人转”——东北特色;“信天游”——陕北味道,等等,这种文化、符号味道,还可以小到一个家庭、一个人,如我们常说的“家的味道”“小时候味道”“妈妈的味道”。

味道,不仅仅是空气传播和嗅觉感应的产物,更多的是人的情感的载体,记忆中高高矗立的“地标”。

热干面,是信阳的味道,是信阳人饮食文化的一张名片。正如多年来外界只凭“手捧一杯清澈明亮的毛尖茶”就能对信阳人的身份鉴定识别一样,在郑州或很多地方的饭馆酒店,即使不听口音、不用介绍,只要有热干面飘出的香气,一定能判断这食客多半就是信阳人。

信阳人爱吃热干面,热干面是信阳人早餐中必不可少的主食。尽管它最初的地位只是一种小吃而已。

众所周知,热干面的发源地,其实不是信阳,而是九省通衢的武汉。武汉人和吃过武汉热干面的人都清楚,热干面从武汉北上落户信阳,是在1981年下半年至1982年上半年。笔者第一次饱尝热干面口福,是1982年秋,在信阳城区胜利路和东方红大道交叉口处,一临街棚户下,当时不论是论碗还是论两卖,三分钱一两外加一两粮票,一角五分钱就能吃得倍饱,吃后满口留香,回味无穷,丢下筷子还想吃。这是与热干面最初相识时的印象。彼时,简陋的面摊四周,围着满满的食客。由此现象不难破译,后来热干面这一“新生事物”在信阳“飞黄腾达”的密码了。

既然热干面的发明权是武汉人,那么为什么说它是“信阳味道”呢?

因为热干面能有今天的“气候”,或者说能在中原大地甚至更广阔的区域,雨后春笋般的遍地生长起来,得益于信阳人的“推波助澜”、改革创新,一言以蔽之:热干面发源于武汉,发展于信阳!

信阳人天生的同化能力,或曰分外强烈的自我独立意识,决定了凡是流行到信阳的任一新生事物,都会打上信阳的烙印,形成信阳味道,无论是风俗习惯,还是衣食住行。

热干面来到信阳不到50年间,早已在城市乡村一生万物般的遍地开花。本是舶来品,却反客为主,成为信阳人早餐中的主角,而且,在信阳人一颗颗智慧的大脑、一双双灵巧的手掌中,不动声色地加上了信阳元素,嵌上了信阳印章。武汉热干面原来名副其实的“干”的特征,被信阳人加汤加水的变湿了、变鲜亮了。不唯如此,在面料、佐料、工序、工具上,都做了改头换面似的革新。如面料主要以一等强筋面粉为原料,这种面粉不仅蛋白质含量高,而且面团稳定,吃起来筋道。佐料

上,在武汉热干面芝麻酱、尖椒圈、酸豆角、小咸菜、味精、酱油的基础上,结合信阳人口味和传统习惯,增加了小磨油浸泡的辣椒油,大蒜汁、陈醋加香醋、生抽并老抽、胡椒粉、榨菜丁以及荆芥、芫荽、小香葱等,生抽用来提鲜,老抽能够上色,如此,做成的热干面色香俱全,软硬适度,观之悦目,食之赏心,吃起来口齿溢香,欲罢不能。当然这一众佐料也是因人而异,各取所好。

有了信阳元素的热干面,潜移默化中,早已变换了姓氏,由姓“武汉”,变成了姓“信阳”“信阳热干面”,作为一种无形的权威商标,镌刻在了人们的心里,作为一种品牌,为世人所共识。

信阳热干面从内容上可分为“标版”和“豪华版”两大类。“标版”亦即素面,如上文所述一类。“豪华版”用上名闻遐迩的信阳地锅干张豆腐和豆瓣酱、辣椒丝炒出的五花肉丝搅拌,或以八角、花椒、肉桂、陈皮等炖制的黄牛肉汁覆于面上,使素面成荤食,更具美味和营养,这种热干面价格是“普通版”的两到三倍,但满足了喜好荤食的食客群体需求,市场空间颇大。

从地域和口感上分,信阳热干面主要有四大系列。一是城区西关热干面,这是武汉热干面走进信阳最早落户的区域,味道非常传统。第二是老羊山热干面,老羊山曾是京广铁路工人主要工作、生活、居住地,铁路交通的快捷便利,使得铁路员工为主的羊山居民成为信阳市区中较早得尝热干面口福的群体,其“老羊山红油热干面”招牌响亮,自成一家。第三是平桥热干面,作为曾经的信阳市,县域所在区域与市中心城区相对独立,居民对小吃口味的选择也别具一格,在制作热干面时形成了自己的风味。第四是县城热干面,市属8个县,每个县域的热干面各有特色,息县、淮滨县的口味明显重于商城、光山。

当然,这种分类,只是出于人们的总体感觉而言,实际上,无论哪一类,蕴含的都是信阳味道。

1999年之后,伴随人流物流的日益繁荣发达,信阳热干面也被走南闯北的信阳人带到了四面八方,比如,常年有80万左右的信阳人生活的郑州市,不仅布满大街小巷的3400多家信阳菜馆、酒店里面必备热干面,而且热干面专营店也举目可见。

不过需要说明的是,郑州的热干面,包括其他一些城市的热干面,如同前些年的信阳毛尖,不用信阳水浸泡,总是缺少了些味道一样——当然,这主要是因为过去郑州市饮用的是黄河水,南水北调后丹江口水进入郑州后,信阳毛尖茶在郑州才泡出了本色、原味。而热干面则不同,郑州人做出的热干面,吃不出地道的信阳味。个中原因,大概是面粉、工艺和佐料或者说是当地市民口味、爱好问题。即使信阳人在信阳之外的地方做热干面,口感也有很大差异,正应了那句老话:“橘生淮南则为橘,生于淮北则为枳”。

好在自2020年起,伴随信阳热干面大批量在线上的销售,在全国各地的信阳人,以及

热爱信阳味道的朋友,都能随时随地品尝到正宗信阳热干面了,“西关”牌、“平桥”牌、“羊山”牌相继投入市场,在千里一日送的快递中,信阳热干面浓郁的香味在千家万户袅袅飘飞,沁人心脾,成为早餐家族的宠儿。

在这里,热干面已经不是一种小吃,一种味道了,而是作为一种情结、一种记忆、一种怀念,连接着四海游子,抚慰着别离思亲的乡愁!

信阳人爱上热干面,大抵与信阳的酒文化有关。

信阳人的酒文化源远流长,但医学常识告诉人们,长期饮酒,容易形成过多的胃酸,有损身体健康。而热干面的面是用碱水揉合而成,面筋中的可食用碱能够及时快速中和胃酸,抵消酸性对胃部的侵蚀伤害,增加肝脏解酒能力,减轻酒精对身体的损伤,回归体内综合平衡。

一直以来,信阳热干面,在星级饭店的早餐食谱中,扮演的是点缀性的主食角色。但更普遍的则是散布于街头巷尾的早点夜市,场地虽不奢华,却是信阳人早餐最高光、最热闹的去处。目前,仅在市中心城区,热干面馆店就有1000家之多,上游、下游从业人员达数万之众,虽然其营业流水总额目前尚无权威统计数据,但一个50平方大小的中等店面,一个早上就能卖出200份~250份热干面却是不争的事实。同牛肉汤、胡辣汤、米线、馄饨等一众小吃相比,热干面稳坐第一把交椅。由此,可以看出热干面在信阳餐饮天平上的分量。也因此,业内权威人士断言:在信阳,什么实体店都可能倒闭,只有热干面不会。它早已成为镌刻在千万信阳人心中永久的记忆,是信阳人日常生活不可分割的组成部分!

热干面富含蛋白质、钠、碳水化合物以及多种维生素,是一种看似简单其实营养十分丰富又不增加脂肪的食物,特别是它快捷、方便的特点,满足了生活节奏日益加快,工作事业压力较大,尤其是早晨时间比较匆忙的各阶层人们的需求,至于长期睡眠不足,课业负担沉重的中小学生们,为了赶时间,早餐首选自然也多热干面。只是为了营养更加丰富,家长们总是要为孩子点取“豪华版”,或者在“标版”上加两个荷包蛋、茶叶蛋,再佐以一杯牛奶或豆浆,这样的早餐,对于体格处于生长期的学生来说,营养更加全面,更有针对性。

信阳热干面虽然是一般工薪阶层、普通民众的早餐主选,但绝不意味着他就是上不了台面的、饮食中的“下里巴人”。近些年,中央部委和省城的很多领导到信阳调研指导,总要慕名点一份价廉物美的热干面,而且食之赞不绝口。如此,热干面华丽转身,一如“阳春白雪”,常登大雅之堂。

信阳热干面从发展初兴、渐成气候,到蔚为大观、升华为能展示信阳饮食特色的一种味道,一种现象,为众多地方的美食家们所喜好、所认同,这既是信阳饮食文化的延伸,彰显了信阳饮食文化的特殊魅力,更是信阳走向世界,让世界了解信阳的一种载体和媒介。千万淮河儿女,应该引以为豪!

