

岐山臊子面饮食文化研究

师雨

(西藏民族大学 民族研究院)

[摘要]岐山作为周王室发祥地,具有深厚的文化积淀,是中华文明的重要发源地之一。是陕西省第一批进入省级非物质文化遗产保护名录的非物质文化遗产,在当地民众的婚丧嫁娶以及日常生活中扮演着重要的角色,传承着中华文明的历史记忆。因此,通过对岐山臊子面这一文化载体的分析对我们探究优秀传统文化内涵,增强中华文化丰富度方面具有相当重要的意义。

[关键词]岐山臊子面;非物质文化遗产;民俗文化;技艺传承

[DOI] 10.12252/j.issn.2096-6288.2021.08.094

不同地域的传统手工技艺类非物质文化遗产蕴藏着本地域内民众在漫长的历史发展过程中所积累下的智慧结晶,而食物制作技艺又与人类生活的联系无比紧密,因此这一点在饮食类非物质文化遗产上体现的最为明显,饮食不仅仅是生理活动,更是活跃的文化活动。

一、岐山臊子面制作技艺

臊子面是在陇东和关中地区中广为流传的面食,其中以西府名小吃岐山臊子面最为正宗,就如同这里悠久厚重的历史文化一样历久弥香,诉说着周秦以来华夏饮食厚重的文化底蕴。每当逢年过节及婚丧嫁娶之时,人们饭桌上总少不了岐山臊子面。其制作技艺需经过多道工序烹饪,最终汇聚成一碗令人回味无穷的岐山臊子面。岐山臊子面具有面“薄、筋、光”,汤“煎、稀、汪”,味“酸、辣、香”的特点。

岐山臊子面对面条的制作技术有着较高的要求,首先是和面,面粉和温水按相应比例混合后进行不间断的揉搓,这个过程要一直持续半个小时左右不能停止,直至光滑有弹性。再就是侧面工序,臊子面一定要用特有的大刀铡,一是用大刀铡面能够提高出面条的效率。二是铡出的面条细长,带有祝福人们长寿长久的美好意愿在内,体现出岐山人社会生活中的古老智慧。

岐山人把制作臊子的过程称为臊臊子,臊是本地方言,意为肉块下锅后不需要添水而直接煸炒。具体是将新鲜的带皮猪五花肉肥瘦分离,分别切成一厘米大小的小肉丁,先下肥肉,用火煸炒,待其中油脂吐出后再放入瘦肉丁混炒,炒至瘦肉变色,再加入鸡蛋皮、木耳、豆腐、胡萝卜和蒜苗。先挑两筷子面放入碗中,再将做好的臊子汤汁浇入碗中,浸没其表,就形成了汤多面稀的特色。

二、岐山臊子面的文化内涵

俗话说一方水土养一方人,不同的地域自然会孕育出带有各自地域特色的食俗文化。“食物偏好一旦建立,通常不容易改变。这类口味偏好深植于根本的经济与社会条件下。”^[1]在吃法和做法上,不同于其他地方的人吃面,岐山人在吃臊子面时一直保留的一个习俗就是只吃面,不喝汤,汤需要留下来再次回锅使用,岐山人把这种吃法称之为吃福巴。可用“流动

的面条,不动的老汤”来总结这种吃法,这种特殊讲究,但是在历史上却有其合理的因素在内。这不仅是岐山人以古老的智慧对周礼文化的传承,还是他们与大自然抗争的体现。其一,这是周礼文化的延续至今的体现。“周人在祭祀过后会将祭肉分给亲族兄弟,据古籍记载称之为赐胙礼。”^[2]胙意为古代祭祀的肉,周王室每逢祭祀之后,会将祭肉分发给宗亲诸侯。古籍记载:“以脰膾之礼,亲兄弟之国”,^[3]依靠这种方法,来施恩惠与臣下,获得他们的支持,当这种方式传入民间后,就逐步的形成了岐山人在食岐山臊子面时只吃肉不喝汤的习俗。这种食物记忆除了能传达个体自身的纽带记忆之外,“还存在于一种真正的、更加有力的集体记忆,这种集体记忆在传递集体认同上起到了重要作用。”^[4]其二可能是由于古代生产力低下,物质生活水平不足以支撑人们随意食用小麦和猪肉,因此这种习俗使得让每个人都能够享受到面条的与肉的鲜美滋味。这一点从人们食用岐山臊子面肉臊子的制作方法和食用的主要场合里面也能看出。

作为岐山县民众传统饮食中的瑰宝,岐山臊子面蕴含的传自周礼的民俗文化不仅丰富了当地人的社会生活,而且还对岐山民众起到了潜移默化的教化作用。包括促进人与社会的和谐、人与人之间的和谐以及人与自然间的和谐共生。传说里周文王集合众人之力才消灭了为害一方的蛟龙,折射出岐山人传统观念里团结一致勇敢对抗困难的斗争精神,是岐山人与大自然作斗争,争取生存发展的历史记忆见证,激励着一代又一代岐山人团结奋斗。而文王消灭恶蛟,为百姓带来安定祥和的社会环境,使得人们能够繁衍生息,又把蛟龙肉分与众人同食,则体现出来周人传统的敬天保民、以人为本的民本思想,也是我国现代以人为核心思想拥有古老历史传统的表露。

岐山臊子面作为传统饮食文化,在历史的发展过程中不仅成为本地民众表达观念意识和心理状态的关键符号,而且很大程度上承载了当地社会历史的记忆。“记忆是对久远过去的一种理解力和建构,个体通过私人化及社会化的行为来认知自我,并介入到集体生活和集体记忆中,通过创造一个想象的、共享的过去来确证和重构自身作为一个独立个体及社会成员的文化身份。”对于本地人而言,岐山臊子面是个人成长过程中

抹不开的食物记忆，对于外地食客而言，品尝其岐山臊子面不仅能体会当地美食的口味偏好，亦能使其感受岐山人饮食文化的灵魂，从而加深对岐山饮食的记忆。民以食为天，食物是个人生存和发展的基础，个人对食物的记忆从他出生的那一刻开始直至死亡，会一直延续下去，尤其对那些不同地域里的个人具有非凡意义的食物。对于成长于岐山县的人们来说，岐山臊子面正是那些具有非凡意义的食物。这种非凡意义首先表现在它是岐山人对于历代祖先记忆的记录，“特定族群的“偏食”就可以理解为对某种食物的文化选择和记忆，并经由时间之媒养成习性，形成了饮食上的身体经验和惯力。其中不仅食物的选择、配置、烹饪具有时间感，甚至身体的感触、感觉和感受也都在贯彻时间制度。”岐山臊子面作为岐山民众的最爱“偏食”，其历史传承可谓跨越千年。在当地民众的普遍认知里，周文王是它的造就者，是他斩蛟龙做肉汤，后入模仿以猪肉代替发明了臊子肉汤，再经过历代的不断加工完善，从而形成了现在声名远扬的岐山臊子面，这是岐山人关于岐山臊子面的共同食物记忆。在生活的各个方面，而关于岐山臊子面的共同饮食记忆则是周礼文化遗存的鲜明表现。岐山臊子面食俗文化便成为记录和传承周礼文化的重要方式，成为他们思想形成过程中的重要记忆。

三、岐山臊子面的发展路径

“保护传承饮食类非物质文化遗产是对我国饮食文化从民俗、技艺、艺术、文脉等多方面的继承和延续。”^[5]岐山臊子面是宝鸡市甚至陕西省饮食类非物质文化遗产的典型代表，在2007年即入选了第一批非物质文化遗产名录之后，受到了社会各界的关注，依托其丰富的文化内涵走上了非物质文化遗产再生产的道路，但是岐山臊子面在传承与发展的过程中依然面临了不小的挑战，

（一）深挖岐山臊子面饮食文化基因，走精品化发展道路

随着岐山臊子面列入陕西省级非物质文化遗产名录，在非遗传保护与开发的大背景下，如何对其进行传承发展，就成为当下需要探讨的重要问题。在非物质文化遗产再生产的路上，经济效益是需要考虑的因素，但是目前却出现了过度功利化、商业化的倾向，原有的文化内涵遭到一定的忽视，甚至成为其再生产过程中的配角，一定程度上导致现在岐山臊子面的本土认同感降低。对于岐山臊子面这种饮食类非遗而言，其本身就含有很高的经济价值，处于市场上促进人们消费是其绝佳的传承和发展方式，但是绝不可忽视其文化内涵，丢掉文化传承会使得其成为无根之萍，长久看不利于其发展。因此，若要使岐山臊子面得到可持续的传承与发展，必须要深挖岐山臊子面的文化基因，走精品化发展之路。所谓精品化，就是搭建一座饮食文化与人们味觉记忆的桥梁，通过将岐山臊子面文化内涵与游

客味蕾相连接，增加体验美食的“真实性”。岐山臊子面作为岐山县老字号传统小吃，其发展最根本的内涵就是根植于岐山县悠久的民俗文化。开发具体的民俗文化体验活动，甚至于让游客深入融入岐山臊子面的制作流程中来。充分的利用美食旅游消费的现场性来充分展示美食从技艺到记忆的互动体验。

（二）促进文旅融合，推动可持续发展

从饮食类非遗的视角开展旅游，不仅能够对其发展有着可持续的积极作用，并且能够深化旅游的文化内涵，传播地方饮食文化。首先岐山县政府应当继续的加大协调区域内各个旅游资源，利用当地民间风俗、自然生态和天下第一周公庙的先天优势，对这些旅游资源进行科学的整合开发，大力支持和组织民众、旅游相关组织机构参与进来。提高区域内餐饮行业的门槛，通过对餐饮行业进行评定等级，实行动态管理，从而促进其服务质量和水平的不断提高。其次，继续开发饮食类非遗衍生产品，包括饮食类非遗专项线路策划、饮食类非遗旅游纪念品等。非遗之旅近年来逐渐走入人们的视野。以风味吸引游客外，其中丰富的文化内涵和历史渊源在文化旅游中同样是不可或缺的一部分。饮食文化作为地域文化的一个方面，美食品尝、制作体验、饮食习俗采风等可以作为体验式旅游的一个重要环节进行挖掘、开发。岐山作为一个有着丰富饮食资源的城市，应从多方面对饮食资源进行利用，不仅要保证饮食外在的“形”，还要注重饮食内在的“意”。游客在品尝美食的同时将探寻美食背后的故事融入旅游路线中，既能丰富游客的旅游体验，又能传播以岐山臊子面为主的岐山饮食文化，还能增加当地的旅游收入。

参考文献

- [1] (美)西敏司著，林为正译：《饮食人类学：漫话餐桌上的权利和影响力》，北京：电子工业出版社，2015年，第7页。
 - [2] 李永平. 一个祭祀禳灾的神话文本：臊子面文化传统论[J]. 思想战线，2015，41（06）：34-41.
 - [3] 《周礼注疏》“大宗伯”，载李学勤主编《十三经注疏》，北京：北京大学出版社，1999年，第455～456页。
 - [4] 扬·阿斯曼、陈国战：《什么是“文化记忆”？》，《国外理论动态》，2016年第6期，第21页。
 - [5] 杨铭铎、孙文颖：《中国饮食类非物质文化遗产保护的现状与路径研究》，《四川旅游学院学报》，2020年第二期，第6页。
- 基金项目：本文系西藏民族大学重点学科科研项目（21ZGSZD001）。