

河洛广记

寻味洛阳系列

河洛大地汤饼香

□郑贞富

1 洛阳城中食汤饼

西晋束皙在洛阳写的《饼赋》，是现存最早写面食的名篇。束皙，字广微，阳平郡元城（今河北大名）人。十六岁时，束皙入洛阳太学，在这里当寄读生，古称游学。他学无常师，好学多闻，迅速在太学生中崭露头角。

束皙离开太学后，到达洛阳西部的女儿山云中坞，这是大学者皇甫谧的庄园，束皙在这里跟从皇甫谧读书。太康三年（公元282年）皇甫谧病逝后，束皙离开女儿山，在各地以教书为业。

晋惠帝元康四年（公元294年）冬，时任侍中、中书监的张华，征召束皙入朝。几日后，公车将束皙送到洛阳，下榻于都亭驿。张华、左思、张轨、挚虞、牛综、席纯等人，在这个馆驿为束皙接风。时已隆冬，大雪飘飘，馆驿为这批洛阳才子准备的御寒美食，是当时风靡洛阳的汤饼。

吃完汤饼，张华命束皙以汤饼为题，现场写一篇文章，束皙挥笔而就，这就是名传后世的《饼赋》。几日后，这篇共439字的《饼赋》传遍洛阳，又一次出现洛阳纸贵。

《饼赋》开篇说：“《礼》仲春之月，天子食麦。”然则虽云食麦，而未有饼。饼之作也，其来近矣。”面食的产生，是由于发明了制作面粉的旋转石磨。在汉代，只要与“饼”有关的食物，均是小麦的面食。而这种面食，不闻于周代，故说“饼之作也，其来近矣”。

《饼赋》次写麦饼的四时常用，无所不宜：“春宜馒头，夏宜薄饼（凉面皮），秋宜起渡（发面饼），冬宜汤饼（面条）。”作品更着重介绍了冬天的汤饼及其制作过程：用白粉做成面片，配以羊肉、油脂、葱、姜、椒兰、食盐等制汤，然后“火盛汤涌，猛气蒸作”，遂成汤饼。其实，这就是最早的烩面。

《饼赋》最后写汤饼的色香味，以及人们对它的喜爱：“柔如春绵，白若秋练。气勃郁以扬布，香飞散而远遍。行人失涎于下风，童仆空喉而斜盼。擎器者舐唇，立侍者干咽。”作者将最为普通常见的汤饼描绘得美妙动人，以至闻见者，无不垂涎干咽。

最初，小麦和稻米、粟米一样，是直接煮食的。汉魏西晋时期，将小麦磨成面粉做成面食，逐步成为小麦的主要食用方式。当时，将水煮、笼蒸、火烤、油炸的面食通称为饼，它们皆为小麦面做成。其中，汤饼，就是面条，成为主要面食。古都洛阳有源远流长的汤饼文化，出现了槐叶冷淘、糊涂面、浆面条等一批名小吃。



2 杜甫喜食槐叶冷淘

隋唐的官道上遍植槐树，都城洛阳更是槐树遍地。李颀《送刘四》云：“洛阳十二门，官寺郁相望。青槐罗四面，绿水贯中央。”郑世翼《登北邙还望京洛》云：“青槐夹驰道，迢迢修且旷。左右多第宅，参差居将相。”

槐树皮、槐实（槐豆）是药材，槐叶、槐花皆是食材。嫩槐叶、槐花都可制茶，可以蒸食。唐朝时洛阳有一种小吃，叫槐叶冷淘。槐叶冷淘的做法，是在夏天采槐树叶，在开水中稍微焯一下，把槐叶研碎，滤出汁液用以和面作成面条，煮熟用凉水淘过后，配以酸酱菜卤食用。这种小吃，又称槐淘，一直流传于后世。

自幼在洛阳成长的杜甫最喜欢吃这种美食，专门写了一首《槐叶冷淘》的诗。诗云：“青青高槐叶，采掇付中厨。新面来近市，汁滓宛相俱。入鼎资过熟，加餐愁欲无。碧鲜俱照箸，香饭兼苞芦。经齿冷于雪，劝人投此珠。愿随金盏瓮，走置锦屠苏。路远思恐泥，兴深

终不渝。献芹则小小，荐藻明区区。万里露寒殿，开冰清玉壶。君王纳凉晚，此味亦时须。”

诗的意思是：高高槐树，长满碧绿嫩叶，采摘下来送进厨房，捣成汁液。集市上买来新面粉，和槐叶汁放在一起，和面做成面条，入锅煮熟做成冷淘，摆上餐桌总是担心不够吃。冷淘鲜艳碧绿映照箸，配上新鲜芦笋，美味无比。冰凉的面条碰到牙齿，冷过冰雪，劝世人赶快分享这明珠般、让人惊喜的山林美味。我愿意随着乘骏马的君王使者，把这道美食送到君王的御厨房。此去路途遥远，让我担心泥泞难通，但我为君王进献美食的诚意始终不变。我进献的美食，尽管如苦芹和水草一样微不足道，但包含了我的一片忠心诚意。万里之外的君王，也许正在凉殿之上，手边晶莹的玉壶里，盛放着清澈的寒冰。君王纳凉到了傍晚，这道槐叶冷淘，也是他在这个时节最需要的一款美食。

(本文配图均为洛阳糊涂面,由牛恒林、夏千景制作)

3 浆面条与糊涂面

洛阳浆面条又称浆饭，是洛阳的传统小吃之一。做浆面条，一要有的酸浆，二要看配料。

浆面条的主料是面条，但配料是关键。因为煮浆面条的水不是常用的清水，而是一种特制的面浆，所以做浆尤其重要。浆水做得如何，决定浆面条质量的好坏，也说明主妇烹调手艺的高低。

做浆时，先把绿豆或豌豆用水浸泡，膨胀后放在石磨上磨成粗浆，用纱布过滤去渣，然后放在盆中或罐里。一两天后，浆水发酵变酸。把酸浆倒在锅里快煮沸时，要用勺子轻轻打浆。浆沫消失后，浆体就变得细腻光滑，放入香油、五香粉等调料。浆水煮沸时，把面条下锅，再放入盐、葱、姜、花生、芝麻、黄豆、芹菜、辣椒等调料，这样，浆面条就做成了。

做浆的工艺很复杂，因此，洛阳有专门的浆坊，主要在老城、瀍河，如井胡同的王家浆坊、万安街的万安浆坊、仙果市街的张氏浆坊、连生街高记浆坊等。

洛阳糊涂面，是颇具地方特色的洛阳小吃。洛阳名厨、洛阳职业技术学院教授牛恒林说，做正宗的洛阳糊涂面，有三个关键要素，即面条、高汤、配菜。面条，要用手擀面。手擀面的技术关键是和面，面粉要选用嵩县小麦粉。在和面过程中，要反复揉，要将面团揉透，一般要两个时辰。高汤，要用孟津黄河鲤鱼和羊骨同煮，去渣而成汤。配菜有多种，最主要的配菜是白菜。白菜，要选洛阳东南郊的石堰白菜。乾隆《洛阳县志》记载：“白菜，出县东南石堰头者尤佳。”晚清、民国时期洛阳的一批名店，如万景楼、仙景楼、天景楼、明月楼、春发楼、景阳楼、福顺楼等用的白菜，都是石堰白菜。

但是，洛阳糊涂面，也分多种，做法各种各样。在洛阳南部山区，以栾川肉丝面最为出名。栾川产优质玉米和大豆，还产一种腌菜，名叫黄菜。栾川肉丝面正是以栾川玉米面、豆腐、黄菜为主要配料。

从重阳节开始，天气转寒，大白菜开始收割。将大白菜放在陶盆中，加上食盐、辣椒等腌制到腊月二十三，就做成了黄菜。春节前开始做豆腐，点豆腐用的是腌菜中的卤水。

做肉丝面时，将黄菜切碎加水煮开，放入肉丝、切成小块的炸豆腐，再加上其他配料，烧煮之后，然后放入面条和玉米面，一道独特的山区美食就出锅了。栾川肉丝面独具风味，目前已成为栾川一道重要的旅游美食。

购时惠周三会员日 周周有惊喜

湖北血橙
同城免邮费送到家

13.5元/袋 (约5斤)

足足晚熟60天!
“橙”心守候，只为惊艳全场!

来购时惠商城 优惠活动享不停

每周三至周日会员日

爆款产品
同城免邮费送到家

周四手工吐司88折

九亩花田大品牌

新用户特惠购

再送60元红包

洛阳日报 报业集团

购时惠

扫码逛商城
享优惠您身边的网上商城
正品·半日达米面粮油 | 水果蔬菜 | 禽蛋肉类
地标特产 | 酒水饮品 | 家居洗化

海量好货 放心购

洛报直采 | 正品保障 | 速配到家 | 售后无忧

配送区域: 洛阳市老城区、瀍河区、西工区、涧西区、洛龙区、伊滨区, 洛阳高新区

团购
热线 18567651704售后
热线 66778866

接听时间 8:30-19:00

广告