

我市民间文化艺术之乡探源之四

# 沈丘顾家馍香飘海内外

□晚报记者 朱保彰 文/图

核心提示

在全国林林总总的面食谱里,馍是北方人的主打食品。早在400多年前,在沈丘有一个叫顾二别子的人将馍演化成一种既能食用又颇具观赏价值的面塑——顾家馍。顾家馍以面粉为原料,经过防裂抗霉处理,经手工揉、搓等70多道工序,塑造的花鸟虫草、十二生肖、人物等憨态可掬、惟妙惟肖、栩栩如生,是全国民间艺术大花园里的一朵奇葩。它不仅受到古代人的青睐,而且深受现代人的喜爱,曾出口到10多个国家和地区,被列为周口市首批非物质文化遗产。

顾家馍的传说

让时光追溯到清朝初年的后金时期,地处黄淮腹地的沈县(现沈丘县老县城老城)城南大门夏湾村,有一个真名叫顾维臣,人称顾二别子的人。顾二别子聪明好学,但生性脾气倔强,就是人们所说的认准一个理八头牛也拉不回的人。当时,纯麦面馍很少,夏湾村有几个做馍卖馍的小作坊。顾二别子做馍手艺精湛,常常在其做的馍卖完了,其他几家做的馍还未开始卖。但顾二别子有其做人原则,他每天都不将馍卖完,而是留下一部分,即便是有名望和有力的人来买,他也不卖,目的是让其他几家卖馍的同行也有碗饭吃。天长日久,顾二别子研制出一种状似葫芦的小白馍,晾干后坚硬如石,存放一两年也不霉变、干裂,馏后食用仍似刚出锅的馍一样新鲜,被人称为“顾家馍”。一时间,顾家馍在当地声名鹊起。当地的官宦或商贾都以顾家馍馈赠亲友,有钱人家祝寿办喜事用顾家馍作为礼品赠送,老百姓更是把它当作娃娃的吉祥物,既可逗孩子玩耍,玩耍后洗净馏一下可继续食用。

据夏湾村人相传,当时清朝有一位皇帝得了重病,宫中的太医轮流为其把脉问诊,但谁也无法治愈皇帝的病。正当满朝文武一筹莫展时,一名云南籍李姓高官猛然间想起沈县的乡医刘先生曾经用当地的状似葫芦的小白馍治愈了其儿子多年不愈的顽疾。原来,李姓高官的儿子跟随父亲读书时,患上了隔膜症,药力达不到,又无法针灸,只好放弃治疗。李姓高官无奈打发儿子只身回云南老家。李公子沮丧地往家赶,行经沈丘老县城时正值元宵节。他游逛到庙会上看戏时,一位长衫老者拦住去路,告诉他说其时日不多。李公子惊诧之余,看到长衫老者仙风道骨,知道是遇到了高人,遂下跪请求为其治病。长衫老者将李公子带回家,熬了一大缸药水让其在一夜之间喝完,否则3日内必死。看着满满一缸药水,想到自己的短命,李公子不由得哭一声喝一口,到天明仍未喝完。长衫老者看李公子喝药不多,就告诉其说是他故意让李公子哭的,这一夜哭喝,药入肺腑,达到了疗效,随后给李公子抓了几副药,并给他带上一袋顾家馍,让他每顿吃两个。不想李公子的病竟在两个月内好了。后来,李姓高官得知长衫老者是游走在乡间悬壶济世的刘先生。李姓高官极力推荐让乡野的刘先生为皇帝治病。刘先生被召到京城后,为皇帝把脉开出药方,随后把随身携带的顾家馍也奉上,并嘱咐皇帝身边的人说,在皇帝进膳时每顿饭可馏两个顾家馍食之。皇帝调理一段后,龙体康复,于是再次召见刘先生以示答谢,其间问到了馍是什么药引子。刘先生

告诉皇帝说,那不是药引子,而是沈县一姓顾的人家做的馍,食之味美可口,而且经年储存不坏。皇帝龙颜大悦,遂传出手谕,要求沈县县衙每年都要往皇宫进献一些。自那时起,顾家馍被选为御用品。

相传在晚清时期,还没有当大总统的袁世凯在为无物奉献慈禧太后而闷闷不乐。一次,袁世凯回乡时,品尝到亲友前来拜访时带来的顾家馍。袁世凯当即被顾家馍的色亮如釉、形似宝葫、入口津甜香醇、回味绵绵不绝的独特风味而倾倒。他为了取悦于慈禧太后,便带了许多顾家馍去孝敬,最后深得慈禧太后的赞赏。从此,顾家馍又有“贡馍”之美誉。

顾家馍是其考究的工艺、精良的做工、复杂的工序、好看的外表,一直受到人们的好评。

顾氏传人说做馍

近日,记者慕名来到沈丘县老城镇夏湾村探寻顾家馍的奥妙。在老城镇泉河九孔大桥北岸的夏湾村,记者找到了顾家馍发明人顾维臣的10世传人顾东山。今年55岁的顾东山提起顾家馍侃侃而谈。他说,顾家馍是其家族流传下来的光荣和骄傲。自从顾维臣研制出顾家馍后,这种特殊的工艺一直在顾氏家族中传承,并且做馍的都是顾氏的本族人,且传男不传女。但从顾东山的祖辈开始,由于生意兴隆,家族才开始雇用外姓人,所以现在镇上做顾家馍

的几十家馍店,除了顾姓外,还有赵、陈等6个姓氏。顾东山说,他家的馍店与其他人的相比,名气较大。经常有香港、北京、广州等大城市的人慕名到他的馍店来购买或订做。

顾东山拿出放在堂屋正中间的一个匾牌,那是1990年原周口地区工商局、个体劳动者协会颁发给他父亲顾体修的“优质风味小吃”的奖牌。顾东山说,他父亲在8年前去世了,生前最注重顾家馍的名声,宁愿浪费一斤面也不愿意出一个残次品的馍,因此这个奖牌他看得格外重。顾东山从16岁时开始跟随父亲学做顾家馍,每天3时起床,直到第二天晚上成型的馍出锅后,才能睡觉。

顾东山说,他的母亲高秀兰才是现今镇上做顾家馍的高手,因为他母亲做顾家馍已经做了74年,现在仍然对顾家馍不肯放手。记者见到顾东山的母亲高秀兰时,发现她除身体略显弯曲外,精神很矍铄。她对顾家馍比儿子顾东山要精通得多。原来,高秀兰是个童养媳,从13岁进顾家起,就一直跟着婆婆学做顾家馍。

高秀兰老人说,顾家馍分两种:一种是小白馍,形若葫芦,尖染红点,通体洁白如玉,底部有形似八卦的阴阳纹理,即是人们平时称作的“贡馍”。另一种是小花馍,它在小白馍的工艺基础上,选材于常见的动物、瓜果、花草鱼虫和人们喜闻乐见的民间传说,然后在馍上涂各种食用色素,其彩绘以勾线和着色相结合,不仅具有淮阳泥泥狗的特征,而且很接近开

封朱仙镇的木版年画的色彩。在选用原材料上,高秀兰老人叹息说,目前顾家馍的原料选材远不如以前讲究。那时选用的是黑黏土地里收成的小麦,而且是用石磨磨出的头遍精面粉,和面用的水是泉河里两眼泉眼里的活水,不仅如此,就连发面用的也是活酵母,所以蒸出来的馍阴干后,质地似石头般坚硬,表面洁白光亮,但蒸后,复原如初,鲜美如新,还能从馏过的馍上剥下一层状似鸡蛋内膜一样薄的白皮。做馍的工艺十分讲究,每个顾家馍在出锅前,先后要经手工揉、搓、捏、揪、挑、弹、捻等72道工序。在做馍前,要用温水调好活酵母、精面粉,在揉捏成型后,还要自行发酵8个多小时,然后才能装进锅里。不仅如此,就是在半成品馍装进锅里后,还要经常掀开锅盖,逐个检查每个馍的姿势。每个馍从出锅到阴干还要一周时间。高秀兰老人说,为了不砸顾家馍的牌子,儿子所做的每个馍在出锅后,她都要一个一个地把关,不合格或者有瑕疵的次品馍,一律不准流入市场。

在与顾东山家相距不足100米的赵建成家,也能加工顾家的小花馍。赵建成说,他家从祖父那辈人开始就在顾氏作坊里做工,掌握了顾家小花馍的工艺。他从12岁开始就跟随父亲学做顾家馍,主要致力于顾家小花馍的艺术攻克,不断开发出具有现代气息的面塑作品,比如“奥运福娃”、“牡丹仙子”、“炎黄二帝”等。他所创作的作品还获得民间艺术大奖。



顾家馍十二生肖和顾家贡馍造型



赵建成说,顾家馍的特点是题材广泛、造型独特,并强调表现模拟对象最具代表性的特征,注重传神写实与夸张手法并举。在顾家馍的造型中,头和身比例皆不相称,头占全长的三分之二,身和尾仅有三分之一,再经过艺术处理,给人以夸张而无不实之感、写实又无造作之态。在选材上,注意与人们的日常风俗习惯密切相关,多带有吉利或喜庆色彩。

小面塑里乾坤大

顾家馍不仅具有吉祥、喜庆、富贵的色彩,还包含着忠、孝、义等传统文化,与中华民族的千年文化理念融为一体。此外,顾家馍还传承着道教文化精髓。比如:小白馍尖用朱砂点上红点,上面用桃木梳子按上“七星”印,底部自成太极阴阳纹,在民间有可以避灾、免祸、驱邪的说法。

近年来,在传统的基础上,新开发的顾家小花馍有“母子青蛙”、“母子马”等寓意子孙满堂的;“猴骑虎”、“猴骑马”等寓意马上封侯的;“凤凰戏牡丹”表示富贵的;“龙凤呈祥”、“二龙戏珠”、“狮子滚绣球”等希望日子过得更加美好的。此外,还有十二生肖系列,以及小刺猬、小鸭、小鹅、小鸟、小鱼等。在2008年北京奥运会中设计的福娃面塑、在2009年洛阳牡丹节牡丹仙子面塑,以及在姓氏文化节上设计的伏羲面塑等,受到中外宾客一致好评。

顾家馍不仅是民间艺术,而且还为中国的革命事业做过贡献。在1947年夏,刘邓大军行进大别山途经沈丘县老城镇时,由于部队粮草不足,老百姓闻讯后,纷纷拿出舍不得吃的“宝贝馍”慰问刘邓首长和子弟兵,至今仍被传为佳话。

1983年顾家馍入选“河南民间艺术展”,先后在北京和广州展出;1989年在河南省首届艺术节参展,令国内外民间艺术家赞叹不已;2008年由文化部在全世界举办的“春节品牌”活动中,顾家馍应邀参加澳门、新加坡“内地习俗展”;2008年10月,顾家馍被列为周口市首批非物质文化遗产。

沈丘县老城镇党委书记刘贡献在接受记者采访中介绍说,在老城镇被文化部命名为“中国民间文化艺术之乡”之前,老城镇党委、镇政府一致高度重视顾家馍这一民间艺术品牌的培育和推介,力争将其打造成代表老城和沈丘乃至周口的一张文化城镇的名片。千方百计地把顾家馍当作老城镇的支柱产业来做大做强。目前,老城镇共有50多家顾家馍加工作坊,从业人员500多人,并成立了沈丘顾家馍食品有限公司,且分别在郑州、周口和周边的县市设立了直销处。以后,他们将采用传统工艺与现代科技相融合的模式,让顾家馍的技术含量更高,将其打造成更高端的民间艺术品牌。

