

一碗什香面
最是家常味

本报记者 张承斌
本报通讯员 汪寅辰

在临清,有一碗面,不仅承载着运河文化的千年风情,更融合了南北饮食的精髓——它就是临清什香面。

临清,这座因京杭大运河而兴起的城市,在明清时期曾是北方重要的商贸枢纽,享有“南有苏杭,北有临张”的美誉。商贾云集、文化交融,孕育出独具特色的饮食文化,什香面便是其中的杰出代表之一。

据考证,临清什香面的前身,可追溯至小说《金瓶梅》中提及的“温面”。民间还流传着一则佳话:相传乾隆皇帝下江南途经临清,偶感风寒,食欲不振。地方官员急中生智,命厨师以手擀面配以十余种时鲜蔬菜、本地酱菜为菜码,辅以肉卤、素卤进献。乾隆品尝后顿觉开胃,龙颜大悦,遂赐名“什香面”。“什”有“什锦”之意,寓意“十种香气,百味交融”。

什香面的精髓,在于“什香”——丰富多样的配菜组合。传统什香面常配六菜、八菜、十菜乃至十二菜,荤素相间,色彩缤纷。

“临清什香面”的菜码体系分为蔬菜、酱菜、调味料和卤四大类。制作菜码时要求刀工精湛,丝、丁、末皆需精细。蔬菜多选用黄瓜、茄子、西葫芦、绿豆芽、韭菜、蒜薹、菜豆角等当地时令蔬菜;酱菜则首选以“进京腐乳”闻名京城的临清“济美”酱园所产的酱瓜、咸胡萝卜、咸疙瘩、腌韭菜花等;调味料包括“济美”香醋、芝麻盐、芝麻酱、蒜泥等;卤汁则以西红柿鸡蛋卤和肉卤(可选羊肉、牛肉或猪肉)为主。

面条本身也极为讲究。面条是纯手工擀制的,在和面时加入鸡蛋,使成品筋道爽口。面粉优选本地小麦,以老石磨磨制,口感营养俱佳。煮面时,需掌握好水与面的比例。水沸下面,及时划散以防粘连;反复点水三四次,待面条熟度适中即出锅。随即捞入凉开水中浸透,去除黏性,增添滑爽口感。

品尝临清什香面更是一场仪式感十足的体验。服务员会先将小碗调味料摆于餐桌边沿,随后依次奉上酱菜、各式蔬菜、肉卤与素卤,最后将面条置于桌面中央。面对满桌色彩斑斓的佳肴,食客往往食指大动。此时,服务员会细心指导:先取适量面条(占碗的三分之一),再依个人口味逐一加入蔬菜、酱菜、调味料和卤,拌匀后即可享用。这样一碗什香面,面条筋道,菜码丰盛,荤素搭配合理,低油低盐,富含钙、钾及多种维生素。正如当地人所说:“一看一闻,胃口大开。”

临清什香面不仅能满足人们的味蕾,也为人们提供了一场视觉盛宴。十种菜样、八种调料配上一碗面所营造的仪式感,堪称独一无二。品尝过程宛如欣赏一场精心编排的戏剧:小碗调味料作为配角先行登场;随后,各式咸菜、炒菜整齐列队于餐桌边沿;最后,整盆面条与肉素卤作为主角,压轴亮相。放眼望去,满桌色彩斑斓,未及品尝已令人垂涎。五颜六色的菜肴构成一幅流动画卷,生动诠释着运河文化的包容与多元。

如今的临清什香面,是临清宾馆厨师团队历经数十年潜心研制的成果。团队以“传承运河文化、缔造现代美食”为使命,在传统“温面”基础上,结合民间捞面技艺,加以改良精进,最终将其打造为一张独具风味的文化名片。

2016年3月,临清什香面制作技艺被山东省人民政府列入第四批山东省省级非物质文化遗产代表性项目名录。此后,临清什香面相继荣获“山东名小吃”“山东金牌旅游小吃”等称号。

临清宾馆还曾接待过季羡林、欧阳中石等文化



临清什香面

美食名片

- 最佳品尝时间:四季皆宜
- 推荐体验地:临清宾馆
- 非遗级别:省级非物质文化遗产

名人,他们均对这道面食赞誉有加。在临清,什香面既是宴席珍馐,更保存着家的温暖记忆。这道美食不仅在饭店可尝,更深深融入寻常百姓的生活。每逢佳节或亲朋相聚,家家户户常以什香面待客。临清人以自己的方式表达着对它的喜爱——或许是下班后那碗抚慰身心的面,或许是生日时那碗寓意美好的面,抑或是订婚宴上那碗见证幸福的“喜面”……这份情意,让什香面超越了食物本身,成为一种情感的纽带,流转于临清人的舌尖与心间。

如今,临清什香面已走出山东,迈向全国,成为展示运河文化的重要载体。这一碗面,盛满了临清厚重的历史积淀与独特的地域文化,也承载着人们对美好生活的质朴向往。它不仅是一道风味绝佳的面食,更是一种鲜活的文化传承。