

寻味焦作

陈万通

牛肉面历史传承中的一个重要人物

本报记者 陈东明

焦作的面食文化十分丰富,这其中最让人感慨的莫过于牛肉面的发展历史,陈马两姓、河南与甘肃、焦作与兰州之间200多年跌宕起伏、风风雨雨的故事,足以单独成书,足以编上一部好剧,足以让你在品味焦作面食时,留下更多回味。

而在这横跨200多年的牛肉面发展历史中,有一个人物起着承上启下并将其弘扬光大的重要作用,他就是陈维精第五代孙陈万通。

当清嘉庆年间陈维精将牛肉面的技艺传授给来自甘肃东乡族的马六七时,他没想到,中国第一面兰州牛肉面一段跌宕起伏的历史传承就此正式拉开帷幕。虽然后经陈位林、陈和声、马宝子创新、改良,最终形成“一清二白三红四绿五黄”兰州牛肉面的统一制作标准。但在这横跨200多年的历史长河中,真正使牛肉面在兰州绽放异彩的是改革开放后牛肉面成为兰州早餐工程的一个标准餐配,并由此使牛肉面遍布兰州,最终辐射全国,走向世界,促成这件事情的主要人物就是陈万通。

日前,记者与兰州的陈维精第六代孙陈九如进行了联系,因疫情原因,一直奔波在兰州和焦作之间的陈老先生难得有了时间,仔细整理家族有关的饮食文化相关资料。在微信聊天中,陈九如详细介绍了其父亲陈万通的情况,也让记者得以对这段历史有了更深入的了解,对陈万通在这段200多年牛肉面历史发展中的重要作用有了更深认识。

陈万通(陈家十七世,1917年~1997年),字寄萍,小名“水”,河南省焦作市博爱县苏寨村人,著名的学者型卫生防疫专家。幼年在家里“后学院”读私塾,中学就读于沁阳培元中学、开封济沅中学,后考入北平(北京)华北中学上高中(民国时期老北京一所著名的私立中学)。该校首任校长为蔡元培先生。

抗战爆发北平沦陷后陈万通辗转来到甘肃兰州,考入甘肃学院医科(兰州大学)。1942年,陈万通毕业于甘肃学院。解放前和解放初任甘肃省卫生厅防疫保健科科长,甘肃省卫生厅防疫处处长、甘肃省卫生防疫站站长,1966年文革时受到冲击,1970年下放到甘肃省徽县永宁卫生院,后任徽县防疫站站长,1978年恢复名誉继续担任甘肃省卫生防疫站站长,直到1987年退休。在任甘肃省卫生厅防疫处处长和甘肃省卫生防疫站站长30多年期间(1949年~1987年,博爱县县志上有记载),处理过多起突发的公共卫生事件。



甘肃省卫生防疫工作会议 1981年10月



②



③

陈万通一生勤奋好学,一直用韩愈“书山有路勤为径,学海无涯苦作舟”这句话为座右铭。据陈九如说,其父亲常用这句话来激励他们姐弟,并要求在读书、学习的道路上,在广博的书山、学海中汲取更多更广知识。

据介绍,改革开放初期,兰州市政府推行“早餐工程”,陈万通向兰州市政府推荐将牛肉面等列为市民的营养早餐品种,市政府采纳了他的意见,这为日后兰州牛肉面在兰州大面积推开,走向全国全世界成为中华第一面打下了坚实的基础。

兰州市政府原副秘书长田修武先生曾负责兰州市商务口工作,对兰州牛肉面的情况很熟悉。据其介绍,兰州市在上世纪80年代初为解决市民早餐问题,采纳了当时甘肃省卫生防疫站站长陈万通的意见,曾以政府主导的形式引导发展牛肉面,发展到现在,兰州市面上的牛肉面馆有2000多家。

至今说起兰州牛肉面上世纪80年代初在兰州市的推广普及,甘肃省卫生界的老人们都知道,陈站长为当时在兰州推广普及牛肉面立下的汗马功劳。

而在牛肉面的传承方面,陈万通内心一直放不下,早在上世纪50年代末,因为调料及食材短缺,陈万通把兰州牛肉面的调汤料进行简化修正为花椒、胡椒、草果、干姜皮、桂子五种香辛料,提供给了省、市防疫站的食品卫生科,时致今日,许多牛肉面馆还在沿用。

上世纪80年代初期,他还

安排兰州市卫生防疫站食品卫生科制定了《兰州牛肉面》的卫生标准,并亲自参与标准制定和修改工作。上世纪80年代,陈万通通过兰州市卫生防疫站食品卫生科为兰州市餐饮行业提供了兰州牛肉面的煮肉调汤料的配方以及陈维精家族传承下来的牛肉面制作方法。

同时,陈万通还认真整理了家族传承的饮食文化、配方、工艺、中医药食同源方剂等各方面的资料60多万字,其中有家族传下来的一部分食谱、食经、中医方剂,如《陈氏烹制志》《西行手记》《陈氏家传秘籍》《苏寨陈家一支》《陈家菜解要》《太行八珍》《菜肴五行》《食阅五味》《益智方谱》《陈氏嫡传食谱》《修身解义》等,具有独特实用价值。

据陈九如介绍,受家庭影响,其父亲陈万通一生酷爱美食,不但继承了陈家菜的各种烹饪方法,还结合许多宫廷菜技艺,形成了其独具特色的陈家菜。而这与其在北京上学期间的经历有很大关系。

陈九如介绍,其父亲说,当时其经常光顾北京“便宜坊”“都一处”“月盛斋”等名号。当时,北京有三大私家烹饪:军界的“段家菜”、财政界的“王家菜”、银行界的“任家菜”都随着官府的盛衰而起落。而谭家菜,这个清朝官僚家庭产生的私家菜由于独树一帜的色、香、形等特点得以扎根京城。父亲在北京期间曾随其爷爷陈全天一起赴宴,品尝过“谭家菜”和“任家菜”,这对陈万通的美食生涯产生了极

深刻的影响。

陈万通小时候就喜欢进厨房,看家厨做菜,自己上灶做菜。12岁离开博爱读书,但对美食的爱好,使其在学习之余,极其关注当时的美食和烹饪技法,这使他在传承陈家菜的同时,还擅长北京菜的烹饪技法,并且以鲁菜和淮扬菜为主,以江浙、广东菜为辅。

陈万通在甘肃医疗卫生界是出了名的美食家,他对烹饪有浓厚的兴趣,每逢家宴,家里来重要宾客,所有菜肴都由他掌勺。即便是他到70多岁时还坐在厨房,指挥保姆炒菜。

他认为,烹饪是一门手艺,教授儿童科学烹饪是确保学校培养健康成年人的重要方式。所以陈家后代从儿时就开始熟记祖辈留下牛肉面23种调料和卤牛肉8种调料诗句,辨认70多种辛香调味料,熟悉牛肉面的制作方法,继承陈家祖传的几十种烹肉扣碗、红卤、白卤和几百种菜式的制作秘方。

“父亲经常告诫我们,读书为明理,明理需读书。学问是一种力量。切不可轻易放弃学习,而应该用勇气和智慧与社会搏斗,在艰难困苦的磨砺中成长。”陈九如说,父亲一生对其家人影响很深。

图① 前排左八为陈万通。

图② 1985年陈万通回博爱老家请亲友吃水席的照片。

图③ 二排右八为陈万通。

(陈九如供图)



打造健康美味
百姓饮食指南

主编:陈东明

新闻热线:

15893090301

监督维权热线

13503913331



扫码关注焦作日报公众号



扫码关注焦作日报抖音号