

商丘老字号：千百年的文化血脉

■本报记者 侯国胜

老字号是千百年来商业和手工业竞争中留下的极品。各自经历了艰苦奋斗的发家史而最终统领一行。其品牌也是人们公认的质量的同义语。现今的老字号，是传统文明和商业文明交合的产物，它面子上显出的是诚信经营、童叟无欺，骨子里透着的是义利、修身。因此，一座城市老字号的多少，与这座城市历史上的经济文化繁荣息息相关。

现代经济的发展，使老字号显得有些失落，但它仍以自己的特色独树一帜。在这些闻名遐迩的老字号中，张弓酒几经沉浮，而最终大放异彩；大有丰风光无限，而如今举步维艰；刘腾龙笔庄沿袭千年皇家气象，制笔精工，质地优良；杨氏牛肉从元朝传至今，从杨汝岱传至杨西军，也仅仅一脉相承，别无分店。还有贾寨豆腐干、景家麻花等等，也如杨氏牛肉一样，千百年来，始终只是纤纤细细地生长，无法长成参天大树。

但好在豫东这片黄土赋予了其坚韧不拔，给予了其生生不息的血脉传承。只要有人在，品牌就不会丢，守旧的理念一代代地在繁衍、传承。但是，时代呼唤创新，时代呼唤变革，让老字号如何在他们的手里“凤凰涅槃”，这是担当，也是考验。振兴商丘老字号，任重道远。

杨氏(西军)牛肉：蒙古风味的豫东化

宁陵杨氏牛肉传至杨西军已经是第25代了。杨氏(西军)牛肉在豫东一带是有一定知名度的。但是要想吃到正宗的杨氏(西军)牛肉，还真不是那么容易，你需要赶到宁陵，因为它独此一家，别无分店。

作为河南省的老字号，我们谈到杨氏(西军)牛肉，还必须追溯它的历史。老字号可以说是越老越有价值，为什么呢？你想，它能从几千年、几百年前传到现在，说明它一直都有市场需求，它自有不同于他的风味或者是风格，那才是它真正的“生存宝典”。

从杨氏(西军)牛肉的发展历史看，它的风味应该是蒙古风味的豫东化。据说，杨氏牛肉的创立者是忽必烈的御厨汝岱。具体地说，应该是元世祖至元十九年(1282年)，距今将近800年了。

当时，随蒙古军征战，因戍边、屯垦而定居宁陵的“回回”中，有一支跟随成吉思汗及其子孙征战，专门为成吉思汗和高级将领制作牛肉，并被赐姓“杨”氏的“回回”的后裔。他们在宁陵定居落户后，就以制作牛肉为营生，维持生计。在传统牛肉制作的基础上，融入随军征战食粮牛肉干的风味，使杨氏牛肉具有色泽鲜红油润、亮里透明，气味都香诱人、肥嫩不腻的特点。

宁陵杨氏牛肉的开山祖师是御厨汝岱，在落户宁陵之前一直跟随忽必烈征战东西，其厨艺深得元世祖赏识，忽必烈尤以喜欢其制作的五香牛肉为甚。元世祖至元十九年，杨汝岱在宁陵阳和街上，开设了“杨氏牛肉铺”。当时就有不见其物、便闻其香的美誉。

宁陵杨氏牛肉传至杨西军，已经是第25代了。宁陵杨氏(西军)牛肉，是将传统工艺与现代科技相结合，着色红润鲜亮，肉质细嫩，多食不腻，熟食可切块，冷食切成薄片，透香无比，引人食欲，是与哨子汤、杠子馍、臊子羊肉齐名的宁陵县“四大名吃”之一。

杨氏(西军)牛肉的制作工艺独特，依靠当地特有的土壤、水质、气候、人文等因素，以生牛屠宰、生肉切割、腌渍、锅煮等操作程序和操作方法，到用盐、用水以加工至加工的时节时令等，都十分讲究。制作时必须选用上好牛、上好肉，加工技术非常独特，有些是祖传秘法，我们无从知道。

《本草拾遗》称牛肉“消水肿，除湿气，补虚，令人强筋骨、壮健”。《医林纂要》称：“牛肉味甘，专补脾土。脾胃者，后天气血之本，补此则无不补矣。”从养生角度看，牛肉有补脾胃、益气、强筋骨的作用，含有丰富的蛋白质、铁、钙、磷和维生素B1、B2，现在医学研究证明，蛋白质所含的氨基酸甚多，营养价值亦高。近几年来，杨西军和妻子马梅在传统工艺基础上，又加入了当归、党参、熟地黄、枸杞、丁香、杜仲等十八味名贵中药材，使宁陵杨氏(西军)牛肉色、香、味、形极佳。



本版照片除署名外均为资料照片



张弓酒酿造车间

张弓酒：三千年窖藏出绵甜净爽

作为“中华老字号”，张弓酒已经有3000多年的发展历史了。它始于商，兴于汉，盛于今。在坊间，关于张弓有很多传说。

张弓酒，可以追溯到商代一个名叫张弓的壮汉。史传，宁陵县城南一古老村寨中有一勇士名叫张弓，战乱时期，他主动戍边御敌。新婚妻子因时时惦念千里之外的丈夫，每餐都要盛上一碗，恭恭敬敬地放在桌上，以示眷念，过后，即倒入瓮中。张弓得胜荣归故里，被妻子的情义所感动，表示一定要尝尝瓮中的饭菜。于是妻子下厨给他重新蒸煮，说也奇怪，从蒸瓮里流出来的水却散发出浓郁的香味，张弓一尝，干爽清冽，醇香可口。于是他连饮满满两大碗，沉沉睡去。两天后，张弓醒来，舒展身体，感到浑身通泰，连声赞好。远近亲邻得而尝之，均称美物，以后便如法炮制，地方官吏以珍稀贡品进贡商王。商王赐名“张弓酒”，赐该村名为“张弓村”。由此可以推断，商代的张弓酒其实是如今蒸馏酒的雏形。

在商丘，比这个传说知名度更高的是“勒马回头望张弓”。据说，刘秀在“卧龙桥”下躲过了王莽的追杀，来到张弓镇上，看到这里酒坊林立，酒旗飘飘。于是就豪饮一番，庆幸自己躲过了这次劫难，酒足饭饱之后，便策马朝东南方向驶去。行走几十里，还是忍不住回头张望这座让他脱离了危险的小镇。于是后来也就有了“勒马回头望张弓”这样的千古名句。

“勒马回头望张弓，喜谢酒仙钱吾行，如梦翔云三十里，浓香酒味阵阵冲。”刘秀称帝后，封张弓酒为宫廷御酒。因了皇帝的偏爱，张弓镇的酿酒业得到很大发展，有“无风三里香，有风香十里”之说。能不能香十里，应该谁具体测量过，但张弓酒的名头确实曾经叫响全国，“东西南北中，好酒在张弓。”出了省，你可能会不知道宁陵县，但提起张弓酒，那牌子是相当响亮的。从这个方面来说，宁陵是曾经沾了张弓的光。

张弓的酒质之所以好，应缘于这儿自古没有任何污染源，水质醇厚、清冽，具有得天独厚的酿酒资源和自然优势。据享受国务院特殊津贴的国家级调酒师、张弓酒业总经理孙西玉介绍，酒的酿造和酒中香味成分的形成都是微生物代谢的结果。在历史的演进过程中，从微生物区系方面分析，张弓镇有适于酿酒的环境。其酿酒车间经过长期的淘汰、优选，在曲室、厂房、地面、空气、工具等方面，已经形成了一种特定的微生物菌系。而如今的张弓酒在继承传统的基础上，利用现代科学技术，让这千年陈酿的质量有了进一步的提高。

质量好了，包装也越来越华丽了，古朴的、典雅的、清秀的……林林总总，让人美不胜收。我身边有个朋友多年来一直喜爱收藏酒瓶，他的最爱就是收集张弓酒瓶。他的口头禅是“喝了张弓酒，留瓶你再走”，那种对酒、对瓶

的爱是到了骨子里了。

酒瓶美，酒曲也极好。孙西玉说，“水为酒之血，曲为酒之骨。”好曲关乎酒的最终质量。张弓的酒曲是很受当地群众青睐的。每逢年关有很多人总爱到厂里要酒曲，用张弓的酒曲做出的馒头，白而香甜、绵软，很可口。

让张弓人骄傲的是三十八度低度酒。自古以来，高度酒就有“闷倒驴”之称。味烈，易醉，随着时代的发展，慢慢就不适合了时代的需求。张弓三十八度酒就应运而生。张弓酒作为“中国低度白酒鼻祖”，其代表产品“度之度”好喝不上头，是很多人对它的评价。

无论是张弓，还是其他酒，之所以千百年来入得了庙堂进得了草野，那是因为它招待之需。我们待客，称为酒桌或者酒席，可见“无酒不成席”那是有渊源的。酒既可以壮胆，也可以解忧，还可以助兴，因此说，“自古圣贤皆寂寞，唯有饮者留其名”，似乎还有这样一层意思：不饮酒的圣贤，寂寞终老，饮酒的圣贤，青史留名。譬如，李白，譬如“竹林七贤”，譬如“采菊东篱下，悠然见南山”的陶渊明等等，等等，这是一种很有趣的现象。

但不管如何说，他们那些人已经作为历史符号永存史册，随着时代的发展，酒已经慢慢从拼感情、拼豪爽、解郁闷的作用逐渐演化为一种酒桌上的礼仪了，喝酒不在多，只在乎一种形式。正如有人戏言，张弓酒好喝，可不要贪杯呦。

“大有丰”酱菜：南北风味兼容的开胃小菜



大有丰酱园的酱菜腌晒场。

本报记者 傅青摄

“大有丰”酱菜，据史料记载，已经300多年了。

关于酱菜，据说，当时归德府南有“紫阳斋”，北有“玉堂斋”，中有“大有丰”。“紫阳斋”和“玉堂斋”的酱菜我没见过，不知道这两种酱菜什么味道。但“大有丰”的酱菜我是经常吃的。

商丘“大有丰”酱园创建于清代顺治年间，因创始人姓李，名大有，字丰年，故而取名为“大有丰”酱园。据记载，李大有祖居金陵，酱腌菜手艺为世传。清兵攻占南京，李大有五世祖逃荒到安徽亳州，经营酱腌菜，常被送入宫中作御膳佳品，甚受皇帝称赞。

后来，李大有之孙将“大有丰”

迁至归德府(今商丘市睢阳区)，专营酱腌菜一业。当时归德府有个叫孟春发的酱菜师傅，在城内经营北方风味酱菜，很有名气。大有丰酱园遂以重金相聘。孟春发吸取南北两地(亳州、济宁)酱腌菜的加工精华，改进制作工艺，从而使制作出来的酱腌菜色香味俱佳，南北风味兼容，更进一步丰富了“大有丰”酱菜的味系。

“大有丰”的品种很多，有油辣豆瓣、酱瓜、酱笋片、芝麻辣丝、归德陈醋、食用酱油、白糖豆腐乳、甜面酱等系列产品，100多个花色品种。主要特色是：色泽鲜艳，有晶莹感，酱脂香浓郁，咸甜可口，质地脆嫩，营养丰富。“大有丰”品种多，吃法就更多

了。可惜我不是美食家，更不是能下得厨房的人，虽然写此文之前，再次研读了汪曾祺先生的美食美文，但可惜的是，没有实践，无法体会里面的妙处。虽说如此，但最基本的做法我还是会的，那就是凉拌酱菜。最适宜凉拌的，一个是酱黄瓜，一个是酱八宝菜，当然还有萝卜丝。

“大有丰”的酱黄瓜和别家的不同，别家大多是整段整段地腌在瓶子里，“大有丰”的酱黄瓜是切成了黄瓜圈一层一层腌制的。每一个黄瓜圈都是薄而透亮的，而且中间有小孔，提起来像一个圆眼的古钱，很好看。不像别家的整段腌的那种，提起来，皱巴巴的，形体不美。

“大有丰”的腐乳比较适宜大众口味，入口香但不腻。特别是在食欲不佳的时候，捞一块腐乳，滴上几滴香油，把馒头掰开，一夹，别有一番风味，还能开胃提食欲。我也吃过一些别的红油腐乳，整瓶的腐乳上面盖着一层红油，吃着腻。相比较，口感也差些。当然，这只是我个人的口味，没有褒贬的意思。

“大有丰”的白糖豆腐乳、油辣豆瓣、酱瓜、归德陈醋、芝麻辣丝5个产品先后被评为原商业部优质产品，白糖豆腐乳更获得过部优三连冠殊荣。更难能可贵的是，至今，在全国已申请登记并由原国内贸易部颁发了证书和铜牌的“中华老字号”仅有1000多家，其中，商丘“大有丰”是河南省调味品行业中唯一的一家。

1986年，侯宝林大师吃后赞其为“长江以北，独此一家”。既为唯一，口感自然独特，一般的食客，很难品尽其中的妙味，那是需要美食家来鉴赏的。

刘腾龙笔庄：

百年笔庄出汉宫

如果溯本追源，刘氏笔应出自西汉官室，传至刘兰亭，至今已六十六代；如果从刘氏后人刘腾龙设刘腾龙笔庄算起是150多年，传至刘兰亭为第五代。无论从哪里论，刘腾龙笔庄都可以说是历史悠久。

汉朝时，汉高祖刘邦将蒙恬创造的制笔工艺纳入宫内，命刘氏族人学习研究，进一步精工制作，并将其所制之笔纳入宫廷专用。后来制笔就作为汉宫的一门绝技，世代相传。到了西汉末年，刘邦的第八世孙刘彦专司其事。

东汉建立后，刘彦对于出入有规、奢侈的宫廷生活极不适应，老是疏于宫廷礼仪，屡屡受挫，心情烦闷，多次要求回王莽篡政时自己逃难的汝阳乡村生活。刘彦将刘彦一家送回其当年避难的村庄。并将该村封为汝阳刘氏村，毛笔也赐名为刘氏毛笔，继续专供宫廷用笔。从此汉刘邦第八世孙刘彦遂带子孙精研毛笔技艺，世代传承，至今已传六十六代。

刘腾龙为刘彦后人，为现今刘家五世祖。刘腾龙于1858年来宁陵开设刘腾龙笔庄，从清咸丰年间至今已有150年的历史。如今，在全国制笔行业中享有“南湖北刘”之美誉的刘家，即出于此。

刘腾龙笔庄在毛笔制作上相当考究，从选毛到成品需要八十多道工序，制笔工艺全凭手工精心制作。每一道工序环环相扣，步步紧跟。

刘腾龙笔庄的毛笔制作还有独特一技“长做深裁”。别家笔头做到5公分，裁到笔杆内1.5公分，而刘家要做到6公分，裁到笔杆内2.5公分。这样一来，笔不光周身有力，而且笔杆内还有力，使用起来可达到力至笔端，意至笔端的境界。

常言道：“分毛如分金”。刘腾龙笔庄规定一般技术人员不可挑选毛质，必须由有多年制笔经验的老技师方可胜任。“选毫犹如选将兵，一类归属一类中。秃杂曲绕皆不用，撕开捋齐入灰坑。”刘氏艺人们有一套自己选料的经验，非江浙一带的山羊毛不能用，非山兔紫额不能入小楷上品，非东北三省狼尾不得列狼毫精品，在筛选过程中毛料如秃峰、杂色、弯曲、细绕者皆弃之，然后撕好捋齐进行腌泡脱脂。用不同种类的动物毛做成的毛笔有不同的性能，一般按毛的弹性分为三类：软毫、硬毫和兼毫。

莲蓬斗笔是刘腾龙笔庄的新款产品，在传统工艺上加以改进，别的笔是一支笔杆栽一个笔头，可莲蓬斗笔一支笔杆栽十七个笔头，形似莲花，此笔命名为“莲蓬斗笔”。上世纪八十年代著名书法家魏启后先生用了此笔，甚觉得心应手、挥洒自如、与众不同，随手提笔疾书：“笔精墨妙，人生一乐”。

一号龙凤凤舞是长峰笔的一种，用高档山羊毛和猪棕，在传统的工艺上精工细作，此笔在刘腾龙毛笔中具有独特风格。上世纪八十年代，当代名画《八女投江》的作者、中国著名画家、鲁美学院的终身教授王盛烈先生擅用此笔作画，他曾题写“书画之友”四个大字相赠。

“纯紫尖”小楷笔个头不大，可它是刘腾龙笔庄的当家产品。刘氏毛笔的“省优”、“部优”、“河南名牌”均由“纯紫尖”这杆笔所夺取。刘氏毛笔之所以能在全中国制笔业中享有“南湖北刘”之美誉，也多是仰仗“纯紫尖”。“刘腾龙笔庄”五个字，就是现代书法巨匠欧阳中石先生用“纯紫尖”所题。

刘氏制笔有一个祖传秘要，就是要求艺人做每一道工序都必须坐方凳而不能坐靠椅。这是祖传的规矩，不能更改。为什么不能坐靠椅呢？恐怕是坐靠椅因背有所依，容易慵懒，没有坐方凳能使人聚精会神，不能聚精会神就不能把神融入笔端，就不能保证每道工序的质量，最终很难制出通神达意的好笔。

至于如何久坐而不伤身体，而且能保证聚精会神，这里大有学问。刘氏口传相授的《坐功》歌诀说：坐如参悟气归田，行气运力两臂间。心手相应气使转，不是神仙胜神仙。这里面颇有以苦为乐的味道。

刘腾龙笔庄在刘兰亭手里才真正是得到了发扬光大。从政界来说，刘腾龙笔庄的毛笔进了中南海，并受到很多要人的称赞。东汉时，刘氏笔入了皇宫如今又进了“皇宫”，可以说圆满完成了它的历史宿命。从书画界来说，中国书协主席张海，河南省文联主席、河南省美术家协会主席马国强等都是它的拥趸。商丘的书画名家王清健、谢国启对其也颇为偏爱。由此来看，刘氏毛笔的工艺和质量已无需我们这些门外汉赘言。



刘腾龙笔庄传人刘兰亭。

本报记者 傅青摄