

# 浆面条申遗，您怎么看？

专家：把浆面条和洛阳其他面食捆绑申遗更有竞争力

□记者 丁立

近日，武汉热干面申报国家级非物质文化遗产的消息传出，河南网友纷纷发帖，为烩面、浆面条、糊涂面等“河南八碗面”较真儿。那么，洛阳浆面条的申遗之路还有多远？

## 1 老洛阳面馆已在申报市级非物质文化遗产

“我们正在申遗。”老洛阳面馆作为我市一家申报主体，正积极行走在为浆面条申报市级非物质文化遗产的道路上。其工会主席史有君说，去年10月，他们已向涧西区递交了申遗材料并顺利通过。随后，他们又向市非物质文化遗产保护中心递交了申报材料，该中心表示很快就要组织专家论证，并报经市政府批准。

在洛阳特别是老城区，浆面条“遍地开花”，几乎随处可见卖浆面条的饭店和绿豆酸浆的作坊。3日一大早，在老城区井胡同王家浆坊，洛阳晚报记者得知有人提着大油桶瓶从西关过来打浆。

作为我市经营面食的

一家实力雄厚的饭店，老洛阳面馆对本次申遗充满信心。董事长王天喜告诉洛阳晚报记者，他们在涧西区、西工区、老城区、洛龙区、瀍河回族区开了16家店，其中浆面条很受欢迎。他们有自己的浆坊，用专门的绿豆做浆，每月仅卖浆就卖出去500多公斤，而且这个数字还在不断增长。

王天喜说，全省很多地方都有浆面条，郑州人把浆面条叫粉浆面。老洛阳面馆在郑州开店3家，南阳1家，三门峡5家，焦作、济源、平顶山也有，且生意挺好，这说明浆面条在全省很有市场。

至于进一步申报国家级非物质文化遗产，王天喜则坦承“有难度”。



浆面条 (资料图片)

## 2 申报国家级非物质文化遗产，浆面条“有硬伤”

市非物质文化遗产评审组长张飞跃指出，我市浆面条制作规模较小，分布零散，更没形成公认的权威品牌和标准。现在，即便是老洛阳面馆站出来担当申遗大任，该店依旧算不上“具有百年传承的老店”，连王天喜也承认这一“硬伤”。

“哪几家浆面条做得好？谁家的浆更好吃？”洛阳晚报记者就此在我市街头随机采访，被采访者说法不一——有人说民主街的浆面条好吃，有人说青年宫的浆面条好吃，还有人听说东关的浆面条好吃。

“这就是硬伤。”张飞跃说，武汉热干面在洛阳有很多人吃，洛阳浆面条在武汉则没有多少吃家，而且浆面条只在本地有市场，在全省其实并没有普及，在全国更谈不上影响。另外，浆面条的起源纯属文人加工的民间传说，谈不上太深的历史渊源，这些都是浆面条继续申报省级和国家级非物质文化遗产的劣势。“评审专家很挑剔，视频材料、文字材料、辅助材料都看得很细，申报材料因此要拿出很多有说服力的东西，如媒体报道、图片、实物等，必须有证据才行。”

## 3 专家建议：把浆面条和洛阳其他面食捆绑申遗更可行

市非物质文化遗产保护中心办公室主任李晓霞另有思路：“把浆面条和糊涂面、卤面等洛阳本土的面食捆绑在一起，申报省级和国家级非物质文化遗产，更有竞争力。”

王天喜已在考虑这个建议，他说老洛阳面馆已开发甜面片、茶糊涂、蒸肉等二十多种本地面食，把浆面条和“世界上最早的快餐”卤面“打包”申遗最可行，一是这两种面手艺相对复杂一些，二是两种面一干一湿，相得益彰。

洛阳草根学者李健虎认为，洛阳人爱吃油旋儿以及用红白萝卜丝炸出来的“咸食”，爱喝果子油茶、花生油茶等；每逢端午，过去家家户户都炸菜角、糖糕。如果能将浆面条和这些地方特色浓郁的面食“打包”，以“洛阳面食”的名义申遗，没准儿是一条路。



# 香港谷一装饰集团

HONGKONG VALLEY A DECORATION GROUP

2014家居潮流趋势发布会暨

## 大宅·别墅高端设计讲座

谷一装饰·私人定制 定位高端·服务高端  
专为大户型、复式、别墅、豪宅完美定制

讲座时间：2014年3月8日14时  
讲座地点：香港谷一装饰集团洛阳总部

实际品牌设计师推荐  
华中区运营中心



刘丹云儿  
中国美术学院



杨晨浦  
中央美术学院



阿特  
中央美术学院



阿正  
中国美术学院



陆艺斯  
中央美术学院



刘玮伦  
天津美术学院



王梓  
中国美术学院



田睿鸣  
同济大学

集团郑重承诺装修前双方必须签订：家装环保协议、材料保真协议、材料保值协议、五年工程质量保证协议

集团地址：香港九龙尖沙咀科学馆道14号新文化中心 全国统一24HOUR服务电话：400-105-0006  
洛阳公司：洛阳新区古城路英才路奥体花城2期(商业区) 官方网址：WWW.GUYI.HK