

# 河南烩面文化资源与对外汉语教学

孙倩

(郑州大学, 河南省, 郑州市, 450000)

**摘要:**近年来, 对外汉语教育事业蓬勃发展, 来豫留学生逐年增加, 教育交流愈加频繁, 对外汉语教学离不开文化教学, 也不能仅用笼统的文化进行教学, 必须要结合本土文化才能让留学生更好地感受中国文化。而烩面作为中原饮食文化的代表之一, 具有独特的文化和经济价值。因此, 本文选取“中国十大面条之一”的烩面这一具有代表性的河南饮食文化符号, 试图挖掘其所蕴含的文化资源并将其融入到对外汉语教学实践中, 在内容和形式上有更丰富的呈现, 借助地域文化的独特魅力, 提高留学生对中国文化的兴趣, 增进留学生对中国文化的理解。

**关键词:** 对外汉语教学; 烩面; 饮食文化

**中图分类号:** H195.3      **文献标识码:** J

语言与文化密不可分, 张建民(2015)认为汉语国际教育将语言主要看做是文化, 对外汉语教学要将汉文化的传授作为重要的内容加以设计, 要充分反映出自身特色。<sup>[1]</sup>因此, 在河南, 将极具地方特色的烩面文化融入对外汉语教学中, 让留学生感受真实的本土文化, 十分有必要。

## 一、河南烩面文化资源概述

### (一) 河南烩面的历史渊源

关于烩面的历史渊源, 有两种说法较为广泛。一说源于李世民。相传隋末年间, 李世民跟随父亲李渊征战患难, 在乡村一母子为其养病不惜把家里的麋鹿屠宰炖汤, 当时敌军逼近, 情势危急, 老妇人来不及成条便把面团拉扯后直接下入锅中。李世民吃完顿觉精神振奋, 后来李世民登基后, 总想再吃上一回, 于是便派人找来那母子并命御厨向其拜师学艺。自此, 唐宫廷御膳谱上便多了这样一种面, 后来由于麋鹿十分稀少, 就改用羊肉替代, 所以烩面也称为羊肉烩面。另一种说法是源于飞机轰炸。在抗战时期, 日军飞机经常空袭郑州。当时有一位厨师非常喜欢吃面食, 飞机来的时候, 放下碗便要逃命, 当时粮食紧缺, 剩饭扔掉又很可惜, 所以空袭结束后便把剩饭加上汤再放入羊肉烩, 久而久之就发现烩过的面更好吃了, 便吸引了大量顾客并传承至今<sup>[2]</sup>。

不论烩面的起源来自何时, 它已经成为了河南省地区的一道特色传统美食, 并且在当地民间饮食文化中得到了广泛流传。烩面不仅是中国河南省地区的一道传统美食, 也代表了当地人对于传统文化和饮食文化的珍视和传承。烩面的历史渊源和流传, 不仅为当地文化的丰富多彩做出了贡献, 也成为了中国丰富多样的饮食文化中的一部分。

### (二) 河南烩面形成发展的地理文化特征

河南烩面发源于郑州、新乡等地, 这些地区有着独特的地理环境。郑州地处中原腹地, 气候温和, 四季分明, 这为种植优质小麦提供了得天独厚的条件。新乡等地则位于黄土高原上, 水土流失严重, 但是肥沃的黄土地却为小麦的生长提供了充足的养分。这些独特的地理环境为河南烩面提供了优质的面粉原料, 也为烩面独特的口感和风味打下了基础。

烩面的制作工具和用料都来自日常生活所需, 如大盆、竹签、蒜苗、大葱、豆腐皮等, 这些都是农村生活中常见的物品。因此, 烩面也跟农村生活的文化背景息息相关, 体现了农村人民勤劳朴素、讲究味道和营养的饮食习惯。烩面是一种阳性食品, 因为其中的酱油、醋等调料和配料都属于阳性的食材, 北方地区气候寒冷, 土地广袤, 人们需要以面食为主食来满足热量需求。而烩面作为一种将面条和各种菜肴烩制而成的面食, 既能够满足人们对热量的需求, 又能够满足人们对口感和口味的追求, 因此得以在全国范围内广泛流传。

### (三) 烩面在河南地区人们日常饮食中的不可或缺地位

烩面是无数河南人从小吃到的地方美食。结束了一天的工作, 一群人围坐在桌边, 抱

[1] 张建民. 汉语国际教育中的语言与文化问题[J].

[2] [https://www.sohu.com/a/495272140\\_121242139](https://www.sohu.com/a/495272140_121242139). 大汤门.

着烩面大快朵颐的场景，定格在河南人的童年里。烩面，也被称为河南冬天最温暖的味道。作为地道的河南美食，烩面完全迎合了河南人的饮食习惯。汤汁浓郁，面条筋道，口味搭配自由度极高。从高级餐厅到街头夜市，都占有一席之地。甚至还上过国宴的餐桌。<sup>[3]</sup>

烩面在河南饮食中的重要地位，不仅仅体现在其作为面食之王的美誉，更在于其所蕴含的富有包容力和凝聚力。20世纪50年代，在郑的南方技术工人吃不惯带有羊膻味的烩面，烩面四厂的创始人就想把咖喱放进烩面汤中以中和膻味，得到工人们普遍称赞。通过烩面不仅让食客们感受到了温暖，也为郑州烩面打开了文化窗口。21年郑州遭遇特大暴雨，来自四面八方的抗洪救灾人员顾不得吃上一口热饭，得知救援人员的这种情况，餐馆老板毅然地带上“家伙事儿”前往救援队伍当中为大家做烩面，这一碗碗烩面温暖了每个人的心，也让大家对接下来的救援任务充满了信心。

烩面是河南人民对饮食文化的独特贡献，也是河南饮食文化的重要组成部分。它以其深厚的文化底蕴和无可取代的重要地位，成为了河南饮食的代表之一。在未来，烩面需要继续保持其传统特色，不断创新和变革，以适应时代的发展和人们的需求。

#### **(四)、烩面文化资源的经济价值**

河南烩面具有显著的地域特征，上世纪80年代，外地人把郑州叫烩面城”，更有连锁烩面馆“合记烩面”，合记烩面抓住机遇，对饭菜、服务以及馆内设施等方面进行标准化设置，根据经营状况发展直接经营店和加盟店，获得了快速发展的机会。<sup>[4]</sup>为了让身在异乡的河南人品尝到家乡的味道，“国华烩面”率先上市，满足了大家的愿望。在这之后便掀起了烩面“跳出碗，走出店”的工业化模式。2010年经过数万次反复试验的“红高粱方便烩面”正式问世，以其原汤原味、复水性清真方便烩面等特色深受国人喜爱。同年国庆节，郑州市区的一个思达超市，一天就销售180箱。

从“郑州烩面”到红高粱烩面的上市，再到郑州二七区申报“中国烩面之乡”，无不体现出河南致力于打造本土烩面品牌的决心和实力。如今河南烩面经济快速发展，涌现了像“方城烩面”、“尉氏烩面”、“郑州烩面”等众多烩面品牌。随着互联网经济的发展，烩面的市场覆盖率也在逐步提高，创造了巨大的经济价值。<sup>[5]</sup>

## **二、将烩面文化资源融入对外汉语教学**

### **(一) 完善课程内容设置**

目前国内高校开设的针对留学生的文化课知识较为单一，授课内容大多是具有代表性的传统文化，只是将相关的文化知识以文字的形式呈现出来，既没有根据地域特色安排相关内容又没有结合实践来进行授课。文化课程的教授并不应该仅仅是上述所说的代表性的传统文化，与日常生活息息相关的饮食文化更能让留学生快速进入学习状态，融入课堂氛围。

在对外汉语教学中可以把烩面文化资源作为一种生动、深入的教材资源进行传授，可以通过介绍烩面的来源、制作技艺、食材搭配等方面的基本知识，使学生在学汉语的同时，认识到中国独特的饮食文化，感受烩面所蕴含的浓郁历史文化和地域文化。也可以设置相关的活动课，引导学生将所学文化知识运用到实际生活中去。

### **(二) 加强跨学科的教学管理和协调**

在教学管理和协调方面，需要注重灵活性和协作性。在此过程中，可以借助多种教育手段，例如讲座、实践活动、社交互动等来提高学生对烩面文化的认知度和理解度。同时，还可以与其他学科进行跨学科教学合作，让学生不仅了解地域饮食文化的历史渊源和文化价值，同时了解其在生态环境、农业技术、营养学、社会经济等各个方面的影响和作用，并通过多元化的课程设置拓展学生的视野和思维方式，最大化发挥各学科的优势，促进教学内容的多样性和创新性，提高教学质量和效果。也可以与当地博物馆、美食协会、烩面餐厅等机构合作开展烩面文化活动，进一步丰富和深入烩面文化资源的应用。这种多方合作的模式，不仅有助于加强烩面文化在对外汉语教学中的地位 and 影响力，也有助于推动地方经济文化的发展。

### **(三) 开展必要的实践活动**

[3] <https://zhuanlan.zhihu.com/p/474586760>. 浅谈河南人的乡愁.

[4] 赵国锋. 郑州“老字号”：期待辉煌重现[N]. 郑州日报, 2006-08-23 (008).

[5] 魏国剑. 河南烩面产业化进程加速[N]. 大河报. 2013. 01. 10.

在实践中教学能够让学生在实践中感受烩面文化所蕴含的生活智慧和文化底蕴。可以安排让学生当地的餐馆品尝正宗的烩面,参观烩面制作的传统作坊,甚至让学生自己动手制作烩面等活动,切身体验烩面文化的魅力。通过这些实践活动,不仅能够帮助学生深入了解地域饮食文化,还能够增强学生的语言运用能力和跨文化沟通能力。

在将烩面文化资源融入对外汉语教学的过程也应注意将烩面文化融入对外汉语教学的强度,在实际教学中,面对不同背景下的留学生,教师不能过分渲染烩面文化所代表的价值意义,否则可能会适得其反。面对差异化的留学生,教师在教学过程中应本着客观公正的态度为学生讲解关于烩面的有关知识,用一种大多数人都能够接受的方式来进行授课,在教学过程中要始终保持客观宽容的心态,要鼓励学生勇敢发表自己的间接,充分尊重不同民族的文化观念,避免文化冲突。

### 三、将烩面文化资源融入对外汉语教学的意义

#### (一) 丰富对外汉语教学的内容和形式

对外汉语教学重视语言技能和文化积累的培养,而烩面文化作为中国传统的特色饮食文化之一,可以为对外汉语教学提供丰富的内容和形式。将烩面文化融入对外汉语教学,可以激发学生的学习兴趣,增强对汉语语言 and 文化的认知。

在对外汉语教学过程中,可以将烩面文化作为一个有趣的话题,引起学生的浓厚兴趣。教师可以通过介绍烩面的起源、历史和制作工艺等方面,引导学生进行口语对话,让学生学习并使用汉语词汇和表达方式,如“面条”、“面粉”、“煮熟”等。学习烩面相关的词汇和表达方式,可以帮助学生扩展词汇量,提升汉语口语交流能力;将烩面文化作为阅读材料,可以培养学生的阅读能力和文化理解能力。了解烩面与中国饮食文化的联系,进而促进跨文化交流 and 理解;也可以将烩面文化作为作文和演讲的主题,锻炼学生的写作和口头表达能力。<sup>[6]</sup>

将烩面文化融入对外汉语教学可以丰富教学的内容和形式,同时培养学生的语言技能和文化素养,使学生在愉快的学习氛围中扩展词汇、提高口语交流能力、拓宽文化视野。这样的教学方式既满足了学生对语言学习的需求,也促进了跨文化交流 and 理解的形成。

#### (二) 促进中原文化的传播

语言文化传播是一个双向流动的过程,通过烩面文化资源进行语言文化传播,可以扫除语言文化障碍,通过探讨烩面文化资源的相关话题,师生围绕烩面这个话题畅所欲言,各抒己见,通过沟通交流可以促进相互理解,减少不同文化背景下的留学生与教师交流的阻碍,减少偏见和误解,达成理解和共。在这个过程中留学生不仅对烩面有所了解,也会对烩面背后蕴含的中原文产生浓厚兴趣,在今后可能会通过自己的社交传播出去。

在对外汉语教学过程中,语言文化知识的传授也是跨文化之间的交流,在学习有关烩面文化资源的过程中,教师与学习者相互交流,使学习者在实践中感受烩面文化所承载的中原文,更重要的对外汉语教育的作用不仅仅是一次性的传播,而是通过这一次传播培养出语言文化的种子实现再传播。<sup>[7]</sup>将烩面文化作为一次实践课程,受到感染的外国留学生可能在今后会成为其本国的政界领袖、商界及各界精英,在今后与中国的政治经济文化交流中有极大的推动作用。

### 四、面向对外汉语教学的烩面文化活动课程教学设计

为使汉语学习者更加直观地感受烩面文化的独特魅力,将烩面文化资源更好地融入对外汉语教学实践当中,利用本土具有代表性的文化资源是必由之路,对外汉语教师组织丰富多彩的文化活动,让汉语学习者切实地参与到与烩面有关的调查活动中,让学生在调查中体会烩面文化的魅力。

活动名称:烩面文化调查实践

活动对象:来豫一年的成年留学生,该留学生可以用汉语完成日常学习、生活等方面的基本交际需求,对烩面有一定的了解。将若干留学生分组进行调查研究。

活动目标:

①通过文化课程,让学生掌握与烩面有关的词汇,帮助学生更好的理解烩面文化,提高

[6] 何天娇. 地域文化融入对外汉语教学的应用探究[D]. 华北水利水电大学, 2023.

[7] 高立平. 论国际中文教育语言和文化的双重建构[J]. 上海交通大学学报.

对此次实践课程的兴趣以及对后面所蕴含的河南地域美食文化的兴趣。

②通过实践调查,让学生近距离地接触烩面的制作过程,高汤的熬制以及配料的选用,帮助学生进一步融入当地生活,提高学生的日常交际能力。

③了解烩面经济发展状况。

课程实操:

①课堂教学环节

首先可以用烩面的历史故事来引出烩面这个主题;接着询问大家在豫是否吃过烩面;然后可以向学生介绍烩面的制作过程,河南人的烩面情怀等;最后介绍烩面从最初创立到现在享誉全国的发展历程;布置各小组的调查任务。

②实践活动部分

第一组调查烩面文化背后的历史背景,地理环境和烩面发展壮大的历程。

第二组到店实地考察对比三家烩面馆在价格、配料及口感方面的异同。

第三组调查袋装烩面在超市上架情况以及在各个购物平台(淘宝、京东、拼多多等)的销量,对比一些品牌在包装、宣传、顾客反馈等方面的情况。

河南历史文化资源丰富,地域饮食文化蕴含着丰富的价值资源,充分发掘并利用本土文化,在对外汉语教学中选取具有地方特色的文化资源作为教学素材,将地域饮食文化融入到对外汉语教学中不仅能够让学生在潜移默化中了解中原文化,长远来看对讲好中国故事,传播中国文化也大有裨益。

#### 参考文献

- [1] 张建民. 汉语国际教育中的语言与文化问题[J].
- [2] [https://www.sohu.com/a/495272140\\_121242139](https://www.sohu.com/a/495272140_121242139). 大汤门.
- [3] <https://zhuanlan.zhihu.com/p/474586760>. 浅谈河南人的乡愁.
- [4] 赵国锋. 郑州“老字号”:期待辉煌重现[N]. 郑州日报, 2006-08-23(008).
- [5] 魏国剑. 河南烩面产业化进程加速[N]. 大河报. 2013. 01. 10.
- [6] 何天娇. 地域文化融入对外汉语教学的应用探究[D]. 华北水利水电大学, 2023.
- [7] 高立平. 论国际中文教育语言和文化的双重建构[J]. 上海交通大学学报.

Huimian Noodles Cultural Resources and Teaching Chinese as a Foreign Language.

Sun Qian

(Zhengzhou University, Zhengzhou City, Henan Province, 450000)

**Abstract:** In recent years, the cause of teaching Chinese as a foreign language has developed vigorously, the number of foreign students coming to China has increased year by year, and educational exchanges have become more frequent. Teaching Chinese as a foreign language cannot be separated from cultural teaching, nor can it be taught only with general culture. Only by combining local culture can foreign students feel culture better. Huimian Noodles, as one of the representatives of Central Plains food culture, has unique cultural and economic value. Therefore, this paper chooses Huimian Noodles, one of the top ten noodles in China, as a representative symbol of Henan food culture, and tries to tap its cultural resources and integrate them into the practice of teaching Chinese as a foreign language, which has a richer presentation in content and form. With the help of the unique charm of regional culture, it can enhance the interest of foreign students in China culture and enhance their understanding of China culture.

**Keywords:** teaching Chinese as a foreign language; Huimian Noodles; food culture