

面条

■王保利

一项,只能勉强够人们填饱肚子。煤矿家属区粮店供应的粮食虽说充足,可也是粗粮多白面少,吃顿白面做的面条就算改善生活了。那时,母亲在家操持家务,我和哥哥姐姐都在上学,父亲一个人在王封煤矿下井。父亲上下班来回要十几个小时,很是辛苦,所以上班前,母亲就会给父亲做手擀面叶,让一家人的顶梁柱吃安适些。做饭时,母亲可能是为关照我这个家里最小的孩子,总是给我留小半碗,常把我从睡梦中叫醒,让我额外沾光多吃点白面。白面面条,是那个年代最实惠的褒奖和向往。

二

随着年龄增长,自己对面条这个习以为常的家常便饭有了更深更全面的认识。

面条这种制作简单、食用方便的食品,可谓历史悠久,其最早起源于中国,已有4000多年的制作和食用历史。2005年,考古学家在被称为“中国庞贝”的青海省喇家村,发现了裸露在岩层中长约50厘米、宽约3毫米的面条,不过从前它的名字还不叫面条。面条起初被称为汤饼,汉刘熙《释名·释饮食》中有索饼;北魏贾思勰《齐民要术》中记有水引饼,是一种薄如“韭叶”的水煮食品;唐朝有称为冷淘的过水凉面;宋朝饮食市场上的面条品种达10种之多,丰富多彩,有插肉面、浇头面等。

中国的饮食文化博大精深,在面条的制作上可见一斑。根据擀、压、抻、搓、拉、捏、拽等不同的手段,制成条状或片状,再经煮、炒、烩、炸等程序,呈现出花样繁多、品种多样、极富地方特色的面食。较为有名的有陕西裤带面、山西刀削面、四川担担面、河南烩面、延吉冷面、兰州牛肉面、山东炆锅面、武汉热干面、广东云吞面和北京炸酱面等。我们河南除了最具代表性的烩面外,还有糊涂面条、手工面叶、浆面条、卤面、饸饹面、板面等,也都各有特色,成为当地人的最爱。

三

今几个,爱人做的是葱油拌面,成色色泽亮丽、风味独特。吃着面条,那些与面条有关的趣事,一根根、一条条伴着浓郁的面香扯拉出来。

面条虽说家常饭,可在艺术作品中屡有呈现,足见其有着充分的广泛性和大众性。最让人记忆犹新的当属陈佩斯、朱时茂主演的小品《吃面条》了,陈佩斯被朱时茂折磨得一碗接一碗吃面条时夸张的表演历历在目,仍然是人们茶余饭后的谈资。它的情节虽然简单,但妙趣横生、令人捧腹,不仅好看好笑,而且包含着朴素而深刻的生活哲理。另外,赵本山与小沈阳表演的小品《不差钱》中出现的苏格兰打卤面,也着实令人喷饭。

我原来生活的中站区最早出现的一家烩面馆,是上世纪80年代初的一家清真烩面馆,3角钱一碗,汤鲜面筋,人们趋之若鹜。市区一些烩面馆在老式烩面的基础上又增加了三鲜烩面等品种,多加两个鹌鹑蛋就又变成了品质烩面。事物总在与时俱进,前些年,朝阳路上一家饭店的五花肉捞面、贸易大厦西边一家饭店的茄汁面都风靡一时。

我市博爱县的名吃不少,除去羊杂碎、杂拌外,人们还乐意去吃薄如蝉翼的面叶儿。有时,老板会欣然讲述兰州拉面起源于博爱,并有报纸为证——2014年4月25日,《河南商报》C07版“味道河南”焦作篇(四)刊发了《兰州牛肉拉面源自博爱小吃》一文,对拉面的起源进行了有理有据的分析。被誉为“中华第一面”的兰州牛肉面,源于河南省焦作市博爱县的一道小吃。早知道这消息,我1998年在兰州参加河南省经贸会,遍尝了多家面馆的兰州牛肉面,当时心中一定会涌出源自家乡的自豪感。

按照家乡风俗礼仪,给老年人贺寿都要吃长寿面。宋人马永卿在《懒真子》中解释:“必食汤饼者,则世欲所谓‘长寿’面也。”为什么面条能作为人长命百岁的象征?因为面条的形状长而瘦,谐音“长寿”,也因此成为祝寿村讨口彩的最佳食品。

四

母亲生前做擀片和卤面也是一绝。后来才知道,擀片是古时哺饴(b ū tu ō)技法的演变和再现。贾思勰在《齐民要术》中记载了哺饴制作技法:“哺饴,捋如大指许,二寸一断,著水盆中浸,宜以手向盆旁捋使极薄,皆急火逐沸熟煮。”也就是将活好的面,按一定尺寸段开,用手扯薄撑开,用大火将水烧沸后放锅里煮熟。卤面则是中原地区特有的面食,这里不再赘述。

有人说河南人对面条的感情,不仅嘴上说,胃更离不了。多少河南人离开面食两三天,就浑身不自在。2008年9月,我去吉林长春送女儿上大学,在当地小住了几天,结果吃面的瘾上来了,不巧的是周边几家饭店都不做面条,最后还是教着老板做了一盆白水面条。又一年秋天赴新疆旅游,我和爱人专门要了一大盘过油肉拉条,才算解了一下多日来对面条的相思之苦。去年五一去往广东,印象最深的当属广东肇庆的竹升面了,而云吞面的品种竟有15种之多,想不到

南方的面馆也这么精细。当时要了一碗鲜肉云吞面,口味很是清淡,可不管怎样,也算是吃上面条了。

千年炊烟孕育了2000多种面条的做法,使之成为生命中不可或缺的文化。1400年前的《齐民要术》首次记载了制作面条的“水引哺饴法”。晋人束皙写了一首《饼赋》,弄得美食家馋涎欲滴,搞得训诂家晕头转向,只不过他讲“冬日宜吃汤饼”,让人心里暖暖的:“玄冬猛寒,清晨之会,涕冻鼻中,霜成口外。充虚解战,汤饼为最。”此外,古代善食文人也不会缺席对面条的描述。刘禹锡有诗《赠进士张盩》:“忆尔悬孤日,余为座上宾。举箸食汤饼,祝辞添麒麟。”苏东坡则在《贺人生子》有句:“甚欲去为汤饼客,却愁错写弄璋出。”

五

手擀面条好吃,却费力耗时。如今,菜市场卖鲜面条的很多,机器压好的面条应有尽有,宽的细的、薄的厚的、扁的圆的、生的熟的,要啥有啥。一兜兜用塑料袋包好,标好克数和价钱,挑好拿起来就走,方便至极。

要说方便,还是早年就有的挂面。为了写好这篇文章,我专门到一家大型超市,了解一下挂面的情况。映入眼帘的两个货架上的挂面琳琅满目,我从上至下一排排数了数,好家伙,足足有40种,主要有麦芯挂面、荞麦挂面、金丝挂面、原味挂面、鸡蛋挂面、绿豆挂面等,竟然有一个品牌的包装上直接写着“南米北面”。当然,少不了焦作特色的山药挂面。挂面不仅品种丰富,而且越来越注重产品的品质。

焦作博爱的豫竹牌方便面在上世纪80年代隆重登场,其不仅方便,还叠加了其他含义,让苦辣酸甜融入其中。那时还在学校上学,常见同学把薄面饼捏碎,撒上调料干吃,那简直是天下最美的食物。

1989年冬季,是我吃方便面最多的时候,那时女儿刚半岁,半夜三更,我们会在煤球火上放只烧杯,煮一包豫竹方便面,再加个生鸡蛋,犒劳一下辛苦的爱人以及自己。1998年,有朋友去欧洲参会带了一大箱方便面,因为他获悉那里的方便面10美元一碗。前些年我们去澳大利亚,吃不惯西餐,还是导游有经验,准备了一锅方便面,真是家乡的味道,让人回味无穷。

吃过面条,清洗擀面杖,倏然,铁凝老师的散文《擀面杖的故事》又浮现出来。文章中每一根擀面杖,都有一个与生计依依相关的故事。

六

民以食为天,面条暖心间。英国女作家维吉尼亚·伍尔夫曾说:“人如果吃不好,就不能好好思考、好好爱、好好休息。”是啊,世间的事物往往平凡中蕴含着不平凡,面条就是这样。人们在聚餐后,最后不吃点面条不算结束,仿佛戏没收场、文章没句号,反正得让面条来落锤定音。

说起面条,有一种不可言状的滋味在里面,既有文化,也有乡愁,还有母亲的味道以及家乡的味道。端起一碗你心仪的面条,氤氲的馨香已飘在心头。