

温柔的面

品味

◎张蒲荣

对于北方人来说,一生中大约喜欢吃的面有这么几个人做的。第一个肯定是自己娘擀的面条,第二个一般是自己媳妇擀的面条,第三个第四个……大约是哪个厨师或者是哪个馆子的手擀面条。

自己娘擀的面条,是一辈子都忘不了的味道。每每,远在他乡的孩子回到家里,或许最想吃的家常饭就有娘擀的面条。回味儿时的味道,即便是鸡蛋小葱最简单的配料,放上辣椒油和酱油醋以及大蒜,就成为绝佳的妈妈饭。

一个人长大成家后,如果娶的媳妇不怎么擀面条,大约要被周围的人可怜的。因为下班或下地回家,连一顿像样的面条都吃不上,怎么能不叫人怜惜遗憾呢?而一个男人,调教老婆最要紧的功夫恐怕就是要求她能够把家常的擀面条做好吧!

说起吃外面馆子里的手擀面条,或是哪个餐厅厨师的手擀面条,偶尔会遇到心仪的。他的水准大约一餐都会高过自己的娘和老婆的,人们评价的标准也与自己家里的面条相对照。而如果连自己的娘和老婆都不如的擀面条,人们很快就会把它抛弃掉,另觅高明之处。

北方人喜欢吃面条,尤其是在正餐时候吃面。

北方人对于面条的讲究,超越了对于菜品的研究。

或许,在粗犷的北方,唯有温柔的面可以缠绕着肠胃,可以让温顺滋润的感觉包裹身体,可以在热乎乎面汤的浇灌下,人自然而然会萌发出一种来自心底的感动。

面条是北方人评价一户人家家常饭的基本标准,也是衡量一个家庭主妇厨艺比较重要的依据。

当然,在北方,家家户户都是要吃手擀面的。没有几个人说自己不会擀面条。如果你大方承认自己的手擀面水平差,就好比一个南方女人说自己烧饭的时候,不知道放米和水的比例,难免不被别人耻笑。

不过,如今的北方也大变样了!手擀面的地位虽然没有下降多少,可是面条的高水准要求却不能够放在任何一个女子身上。因为在机械参与生活日益深刻的情境下,面条或许可以省却手擀的过程,市场上花样翻新的面条层出不穷,各式各样的面条让人眼花缭乱,给忙碌的工薪阶层一个偷懒的过度。

可是,还是有相当一些人对于手工面执着坚守念念不忘,觉得唯有此才是世界上最好吃的面。

很多时候,我都不知道自己是怎么想了。或许我只能辩证地这样理解,厨艺比较差的手工面着实不如好的机器面;而厨艺好的手工面肯定远远好吃于任何一种机器面。或许我还可以坚信,在手工面的味道里,有熟悉的温度,有亲情的传递,有和面、揉面、醒面、揉面、再醒面……擀面、切面、下面、煮面……一环一环的节奏,让你在经过厨房的时候,回味那些悠长的故事和情节,寻觅出口感的充实与饱满来。

我吃过多年的北方面,也吃过不少的南方面。

总体上说,北方面注重面本身,南方面注重面里面的浇头和汤头。常常想,二者如果很好地结合,将是中国面最好的发展方向。

可是,事实却不完全如此。享誉南北的北方面——兰州牛肉拉面,永远蜷缩在城市的角落里,做着一成不变的味道,维持着所谓的“传统”。至少在我们下里巴人的眼里,它永恒不上进,也没有什么改良与变化。仿佛只有坚守才是最为正宗的……而南方面,似乎永远都是从市场买来的机器面,调制各种各样的料,做各种各样的菜,供你选择,满足你挑剔的舌尖。

在北方人的眼里,面是填饱肚子的必需品。而在南方人的眼里,面是调节肠胃的佐料。

人们对于必需品和佐料的认知本身就有很多差异。

可是,面却是温柔北方人身体与肠胃最好的食物。不管是干面条还是汤面条,都是那么的柔软与绵长,都是那么的富有弹性和口感适宜。不管是你挑在筷子上,研究它的长短,还是你一口一口“咻溜咻溜”地吸进嘴巴里,都有一种与食物亲密接触的快感。而咀嚼面条,则是一种别样的感受,你把悠长悠长的面条凌乱碾碎,与自己口腔里的液体交融为一,落进焦急的肠胃里。

常常想,面条或许是缠绕亲情和乡情最合适食物。

常常想,面条或许是表达缠绵和相思最有力的载体。

常常想,面条或许是绑架舌头和肠胃最温柔的滋润。

写到“温柔的面”,在我的眼眸里,立即浮现出无数吃面的场景,吃面的人中,有我的亲人,有我的朋友,有我的旧时相识,有我故乡的陌生人……

就让温柔的面,缠绕你我,联系你我,温暖你我吧!

幸福要细品

◎万之

骑着小“电驴”驰在下班回家的路上,突然,一场倾盆大雨不期而至,无奈只能挤进街边屋檐躲避。心情糟透了。左右一瞧,没带雨具狼狈如我者大有人在。大伙都仰望天空,盼雨快来快去。手机响了,是老婆打来的,问我有否被雨堵住,堵在哪儿了?要不要送雨披过来?我回绝了她。挂了电话,在周边躲雨的人群里我觉察到有羡慕的目光。待雨停了骑回家,老婆已准备好了衣裤,在浴室里享受着暖暖的水流,心头积满了幸福。

许多时候,由于工作,由于忙碌,由于人情世故,生活总给人压抑、重负、很累的感觉。总是觉得幸福这两个字是那么遥不可及。现在细想,原来是自己对幸福的期望和理解发生了偏差。其实,幸福就在于自己的感觉和把握。在外的游子于寒风瑟瑟霜冻逼人之际,突然,快递员送来了一个包裹,打开,一件叠得有棱有角,针脚齐齐整整的毛衣豁然眼前。“慈母手中线,游子身上衣”,这会儿你不从眼眶里涌出幸福的泪花,那才叫不可思议呢。上街买彩票中了大奖;热恋,终于觅到了相爱一生的意中人;人生低落时遇贵人相助,这固然是大大的幸福。然而,这样的几率毕竟少之又少,甚至一生求而不得。

细细地想,其实更多的幸福就在日常琐碎的生活里。失落时亲人的一声安慰、问候;平日里朋友间一条祝福的短信;生病时同事、亲人的一束鲜花;疲乏地到家时爱人已经准备好的热菜热饭,儿女亲昵又带着撒娇的那一声呼唤……细细地去感觉,去品味,幸福可以说无时无刻不缠绕着你。许多时候我们是泡在幸福蜜罐里,只是我们忽略了,熟视无睹,没有去感觉,去把握,去细品。幸福说到底就是一种感觉,关键在于发现和把握。

◎陈峰

江南的隆冬,天气似乎特别阴冷湿寒。那时候,母亲把箱底的卫生衫、线衫、棉袄、棉裤一件件套在我们身上,像裹粽子一样,常常碍我们行动不便,整个人都木木的。

屋檐下挂着长长的冰柱,叫“沉糖”,孩子们嘴里叫着冷,呵着气,舔着“沉糖”。路面的鹅卵石大多结了一层薄薄的冰,孩子们穿着母亲做的胶底棉鞋,在路面上寻找滑翔的感觉。河面上,扔石头过去,扑通一声砸开了冰窟窿,有时石头仍在河面上乱旋,冰纹龟裂。

灶跟间,烟火缭绕,热气腾腾,自然成了孩子最乐意呆的地方,特别是当灶头传来各种香味的时候,馋虫争先恐后而来。

家里两口锅,一口做饭,一口做菜。两锅间有只盛水的汤罐,饭菜熟时,汤罐水也热了,用来洗脸洗脚。横在饭锅上用来蒸菜的,是竹制的羹架。木做的锅盖有两种,平盖和高盖。讲究一点的人家用马尾松,松香味道混合着饭菜香味让人胃口大开。我很怕提锅盖,有几次去河埠头刷锅盖的时候,散了板,吓得不敢回家,怕父亲骂。

父亲是篾匠,柴火便都是些竹篾片,烧起来又红又猛,像饥饿的野兽舔着灶膛锅底,映着母亲的脸,红扑扑的。兄妹放学回来,争着给母亲当差使献殷勤,一把长矮凳,仨兄妹排排坐,把手放灶口外面烘呀烘,冰冷的身子,贴近灶口,脚骨实在冷不过,索性脱了鞋,臭烘烘的脚搁在灶口,臭味四散,兄妹间捏着鼻子向母亲告状。等各自的身体活泛了,便做作业去。

一口柴灶,能使平常的日子过得热气腾腾。母亲炒菜,兄妹仨轮流烧火,灶头锅铲翻炒,油沫子滋滋地响,菜香四溢,画面温馨。每次我给灶膛添柴后,站起来,掂着脚,揭一下锅,瞧一瞧菜的变化。母亲总会呵斥,有时也会用锅铲尖铲一丁点菜给我尝,惹得哥哥眼红不已。

饭菜结束后,兄妹仨望着火红的灶膛,目光炯炯,趁母亲不注意,抓起几个番薯,急急往里送,用火钳把番薯埋进炭火中,观望着,盼望着,番薯渐渐被焐得软塌塌,整间屋子弥漫着香味。把番薯从炭火堆中钳出来,拨开焐焦的一端,不焦的一端去皮后,仨兄妹分匀,顾不得烫,只听见一屋子噙噙吃的声音。有时焐年糕,火堆里的年糕起泡后,用火钳翻个面,或者把炭火拨上一些覆盖,如此反复,不一会,钳出一条焦黄白胖的香年糕。放在嘴边呼呼地吹,边用手颠来倒去,心急火燎地塞进嘴里,焦的地方是脆的,里面是糯的,吃得眉飞色舞。

若炭火尚有余烬,母亲便把余烬奋进铜火铤,加几块木炭,用手轻轻地压实,再覆一层薄薄冷灰在最上面,盖上有密麻小孔的盖子,热气源源不断地冒出来,兄妹争着烘手烘脚。手脚捂热了,又动了心思,揭开火铤盖,往里扔进几颗蚕豆、黄豆,顷刻间,噼里啪啦作响,豆子们乐开了花。母亲用筷子把豆子夹出来,不小心夹得用力了,豆子骨碌碌地滚向地面,打转,兄妹仨见状,一拥而上跟着跑过去,扔进嘴里,连着豆子上沾着的灰。

遇到孩子们有人胃口不开,母亲便拿出一只下半截黑不溜秋的搪口杯,往里放一把米,加些水,盖上盖子,稳稳地放进灶膛的炭灰中央,叮嘱我们不能再去捣乱。次日早上待我睁开眼睛,米粥的清香钻进我的鼻子,虽然吃进哥哥的肚里,闻着香气也是开心的。

有次放学回来,见母亲不在,灶膛里炭火红红,将熄未熄,我以为母亲忘了添柴,急忙加柴用火管呼哧呼哧地吹,一股焦糊味弥散——原来母亲是特意用炭火将饭慢慢焖熟,这样能省下点柴火。

那天,兄妹仨吃到了垂涎许久的锅焦,这意外之喜让我们念叨了很久。

有所悟

灶边时光

往事印痕

总第5810期

投稿邮箱

essay@cnhb.com.cn

漫画

沈欣

