



面条给我一种享受

□ 崔思领

说起面条,自然以为北方面条稍有名气,品类繁多,这也只是惯性思维,不能一概而论之,南方也有很多好吃的面。我一个星期总会吃上几回面,每到一处总会打听哪里有好吃的面条。想要吃到正宗好吃的面,得有耐心去找,或在一条深巷,或在某个社区腹中,或在学校门口,看似很不起眼,却真正的地道正宗。花上十几块钱就能美美地吃上一顿。

面条能够看出一个地方的文化。就如山东打卤面,山东人膀大腰圆,威武豪迈。宽宽的面条,打点卤子,又快又好吃,关键是挡饱,对于粗狂的山东人来说,这无疑为上佳之选。北京炸酱面就不同了,公子王孙,大商富贾,没事净琢磨点吃的。面条在水里余好之后,炸上点不同的酱,研究点不同的菜码,大碗少盛,调起来是一种讲究,吃起来更是一种享受了。对他们来说,重要的是做面过程,品着味道,聊着心得,俨然成了一种皇城根底下的符号。上海的阳春面又是另一番滋味,细细的面条,清澈的面汤,热滚滚的出了锅,搭配上老板吴侬软语的叫卖声,顿时

时就柔到骨子里去了。

在我说吃过的面中最有故事的当属陕西的biangbiang面,一般字典找不到这个字。倒是有一顺口溜是关于它的,“一点飞上天,黄河两道弯。八字大张口,言字中间走。左一扭右一扭,你一长我一长,中间加个马大王。心字底,月字旁,一个小勾挂麻糖,坐个车子回咸阳”。说的是一个穷苦书生流落咸阳,身无分文,衣不遮体,食不充饥,走投无路之时,来到一家面馆,点了碗面吃,吃完后无钱付账,便假问老板叫什么面,老板常年只顾经营面馆,却忘了给这面取个名字,于是说不上来。想起进门时老板在案板做面发出biangbiang的声音,书生手蘸面汤边写边说下了这个顺口溜,并起名biang-biang面,老板大喜,免了书生的饭钱。

这或许是店老板为自己的品牌杜撰的一个故事,当然也许并非无中生有,说不定正是这位书生屡试不第开了这家面馆,为了显示出自己特色,跟大家玩了一个文字游戏,所谓的顺口溜和故事也只是调侃自己。不管怎么说biangbiang面口味还是不错

的,面条宽大,斗笠大的碗盛起来,加上各种材料,几缕青菜,滚烫的油浇到上面,长长的筷子一拌,香气扑鼻。端起大碗,恍然有一种大秦勇士的感觉。面固然好吃,故事更是好听,关中一带历经几千年华夏文明的洗礼和沉淀,关于这一个小小的面又何足道哉。

产醋的地方一般都会有好吃的面,大概是人们习惯在吃面的时候加上点醋,显着更香醇可口,就像山西刀削面和镇江锅盖面,也是名扬四海。山西面继承了北方传统面食的宽大厚。在面的制作上讲究便捷,把面和好,用铜板喇喇喇往锅里涮,那是一门技术。吃刀削面得守着锅吃,一早起来,找一家山西面馆,老板早就扎着围裙站在门口的大锅前面招呼客人了,一开口就一股酸味。找个地方坐下来,看着老板一边聊天,一边半举着面团往热气腾腾的汤里削面,不一会一碗刀削面摆在面前,老陈醋点一点,热乎乎的吃上一碗,面好,老板也好。

镇江面就不同了,面条制作稍微考究,必须是手擀面,面条做好之后还要团成团放在搭布



底下醒醒,高汤是用秘方熬制而成。关键是煮面的锅里永远是放着一块木锅盖,就连捞面的工具也得木质工具,面条煮好后就显着清爽,略放点菜头,秘制高汤浇上,吃的时候可以根据喜好再加上特质材料,如肴肉、肥肠、熏鱼等,美味无穷。要是不怕酸,再加一点镇江醋,真可谓是一种享受。

南京离镇江很近,镇江面馆随处可见。很久听说过镇江锅盖面好吃,找了一家镇江面馆准备一饱口福,据老板推荐,点了一份肴肉面。期待了好久,只见服务员端上来一碗汤面,外加一小碟肴肉,一入口就有一种失落的感觉,味道很一般。后来很久就再没吃镇江面的欲望了。再后来去镇江出差,好友邀请又去吃镇江面,吃到了正宗的锅盖面,算是改变了我对锅盖面的印

象了。或许我第一次吃的那家老板为了迎合地方上的口味,在制作上发生了改变,失去了正宗。南京也有好吃的锅盖面,办公室楼下就有一家镇江面馆,我是常客。老板和我体型相仿,憨态可掬。远远的就能看到他挺着滚圆的肚子站在大锅跟前下面,长长的筷子在锅里搅拌着,老板话语不多,总是乐呵呵地迎来送往吃面的客人。老板娘也热情,总是拿着镇江话招呼客人,我去的时间长了,也慢慢听得懂一些镇江话了。两口子做生意实在,不但可以免费加面,还准备了各式小菜,所以到他家老吃面的人都要排好久的队。

面条对我来说是一种享受。我是一个容易满足的人,一碗面就把自己打发了,生活不就这样么?懂得知足才能幸福。

色香味全

芋儿鸡



■ 食界传奇

姜撞奶

姜撞奶源于珠江三角洲一带民间传统美食。是用水牛奶与姜汁“相撞”而成的,是道既像豆腐花又像水蛋的美食,特点是姜味浓郁、香甜嫩滑,具有暖胃、驱寒、养颜等功效。

关于姜撞奶有个动人传说:

从前,在广东省番禺市沙湾镇,一个年迈的老婆婆犯了咳嗽病,后知道姜汁可治咳嗽,但姜汁太辣,老婆婆无法喝下去,于是媳妇将水牛奶加糖煮热,倒入装姜汁的碗里,奇怪的是过了一阵子牛奶凝结了,婆婆喝了后顿觉满

口清香,第二天病就好了。由此,姜撞奶就在沙湾镇流传开了,沙湾人把“凝结”叫“埋”,于是“姜撞奶”在沙湾也叫“姜埋奶”,从此,姜撞奶一直流传到现在,成为沙湾镇最受欢迎的特色小吃。

■ 美味旅行

崇明岛小吃

□ 沈晓锁

说到小吃,不得不提“崇明三白”:老白酒、白山羊和白扁豆。崇明老白酒是以糯米为原料,经淋饭后拌药加水精心酿制而成,加上该酒味道甜润,色呈乳白,故又有甜白酒、米酒、水酒之称。崇明白山羊是在崇明岛特定水土条件下孕育而成的特产,属皮毛肉兼用型品种,体型中等偏小,体格健壮,具有适应性强、繁殖率高、肉质特别鲜美等特点。而崇明白扁豆在崇明农家常称“洋扁豆”,嫩黄绿色、扁平、光滑,比毛豆荚宽且稍长,籽粒淡绿白色,老熟籽粒白色,其肉质细嫩易酥,糯质清香味美,是夏季餐桌上的佳肴。

再要说到的就是崇明小毛蟹,记得第一次去老公家的时候,饭桌的中间就摆了一大盆毛蟹,这些毛蟹基本都是自家蟹塘里养出来的。个小、壳薄、肉质细密而有香味,雌性蟹黄足,雄性蟹脂多,吃起来味道鲜美,意犹未尽。而崇明的刀鱼更是鲜美细嫩至极,把刀鱼切成半根筷长,加上猪

油、生姜、黄酒、青葱佐料蒸煮,便成上等佳肴。吃的时候,只要把刀鱼放入口中,像婴孩吃奶那样轻轻吮吸,鱼肉便能脱离细骨,既嫩又鲜,清香爽口,令人百吃不厌。若将刀鱼红烧,味道也非常不错。

崇明旧时乡间有句民谚叫“有钱没钱,蒸糕过年”,每逢过节,家家户户便忙着磨粉,然后再在灶上架起蒸笼,将糯米粉和粳米粉按一定比例用开水揉和,待成为手捏成团、落地能散状时,渐次放入笼内用旺火蒸制。做好了之后的年糕吃法很多,可以蒸或煎着吃,也可以做汤。

另外还有崇明的甜芦粟,有种说法是“吃甜芦粟好比挂营养液”,可见它的营养价值有多高。一口咬下去汁水甜得像蜜梨,既解渴又提神,水分充足。

周末,不妨去崇明住上两天。把大城市的浮华喧嚣留在身后,吹吹清新的海风,看看稀奇的候鸟,赏蒹葭苍苍,听潮声隆隆,再尝尝那边的特色小吃,幸福难以言表。