



□ 张佳玮

小时候一到入冬时节,天亮得晚,而且出被子时冷若受刑。妈妈虽然有永动机风范,到底不是孙猴子三头六臂铜筋铁骨,偶尔犯懒,就推爸爸起床为我做饮食。爸爸偏又是个享乐主义,冰寒彻骨之时洗手做羹汤这种事,义所不为。偷个懒直接拖我上铺子吃去了。

妈妈知道后,少不了一番义愤填膺。因为她虽不通医道,却自有一套中西合璧的格物致知,面包牛奶鸡蛋才是早餐标准格式。至于爸爸常带我去吃的东西,偶尔吃吃尚可,每天当早餐吃,不由她不双眼发黑。

据说豆浆和刘安有关。淮南王好炼丹,不小心弄出了豆浆,我国古人多有类似收获。又说豆浆出自八公山,也就是五百年后淝水那地方,“风声鹤唳”“草木皆兵”之所。所以说中国饮食无敌,换一个国家随便打听点街头吃喝,敢一直追溯到爱在西元前的少。

豆浆好在清淡中正,不加糖有点豆香,加糖了点石成金的好

吃。我小时候舌头比大脑早熟,觉得爸爸请喝的豆浆比妈妈常调的牛奶清冽,喝完牛奶会口中余乳香略甜发黏,喝完豆浆就干脆利落得多。店铺常是小本经营,豆浆一向不那么浓,更接近于饮料,冬天早起又冷又渴,一碗下去温热润口,煞是舒服。那时节喝豆浆还用碗,大家都是双手捧着啜饮,节奏很慢,喝一口歇歇气聊聊天之类。老人家有爱喝清浆的,有爱喝咸豆浆的。铺主有时手脚一乱,盐糖放错,小孩子们喝了一口,如遭电击,哇哇就会大哭出来。

其实豆浆之清正,本该大有作为才对。如今有时和人吃饭,有些娇贵姑娘听见碳酸、酒精、咖啡因等,像唐僧被人劝吃荤腥不情愿。末了一杯矿泉水了事。每逢这时,我就会馋豆浆喝:再重视饮食健康的人,也对豆浆挑不出太大毛病吧?可惜豆浆终究受不了大雅之堂,偶尔小店能拿出来做风味补益而已。当年在武汉,蒙一位美人请了我杯绿豆浆,口味倒不出众,色调煞是惊艳。

毕竟淡绿秀雅,比纯白无个性的豆浆要抢眼得多。

油条和豆浆是天作之合,大约是人类史上知者最多的饮食搭配。无论人数还是历史,都足以秒杀英伦传家宝鱼和薯条。唐鲁孙说老北京,一套煎饼果子其实就是煎饼加油条,讲究卷着吃再喝点儿粳米粥。依我之见,粳米粥好喝但还是稠了点,还是豆浆好。

油条据说先叫油炸桧,然后讹音成了油炸鬼。无论桧还是鬼,反正遭人民痛恨,食之而后快。周星驰《九品芝麻官》里遭人痛恨,满街叫卖油炸包大人。本来中国古来捏塑像做诅咒的事就不少,但大多绑个草人刺一刺,雕个木人射一射(北族对付公孙瓒即如此),也就罢了。捏面人炸吃了,实在是精神物质双丰收。油条搓来容易,全仗面和油一碰,滋滋之间发将起来。按那鼓胀激发变焦黄的一下子,就是油条最诱人食欲的时候。

好油条总是热的,两头尖处经脉纠结,有点韧的嚼劲;中段

酥脆,下口时有撕纸的声音。一截冷了的油条全身上下如同死蛇,让人提不起劲。周立波说油条最好吃的是两个尖头,大概取尖头还没初化时的脆劲,吃个恰好。如此想来,北京以前煎饼果子也大有道理。按现在满街煎饼卷薄脆,煎饼的油韧,薄脆之酥脆,于是口感有层次了。煎饼卷了油条,也是吃个油条的酥脆括口。

我小时候吃豆浆油条,喜欢拿油条蘸豆浆喝,道理类似于拿奥利奥蘸牛奶。后来闲极无聊,把油条撕成片段在豆浆里泡喝。久而久之,土法子都有了心得:被豆浆乍泡的油条油腥尽洗,嚼来半软半脆,火候刚好。当然,泡得久了,就软塌塌毫无风骨。爸爸则一向嫌油条味不够厚,毕竟油条其实没味,单借一点油香,炸出面香而已,因此喜欢拿油条蘸上好酱油。

近两年说起油条,都在谈油的卫生问题。可怜我小时候还总以为大概油锅之油和卤水之卤一样,越陈越香。莫言《檀香

刑》里,刽子手做檀香馃子,油锅还先煮两根油条热身,所谓“取点谷气”。中国饮食自有一套格物致知的理论。

油馃子比油条脆得多,但比油条少点儿软绵绵的雍容姿态。当主食吃倒罢了,做零食吃很容易噎里啪啦一下午消灭一袋。《陈奂生上城》里陈奂生去卖油绳,我看着眼熟,不敢确定是否就是馃子。但“缠”“绳”这些意象是很眼熟的。苏轼所谓“压扁佳人缠臂金”,大致类此。唐鲁孙说北京以前卖菊花锅子给太太们吃,下的都是易熟之物,一涮就得,就有馃子在內。大概馃子虽不是什么雅食,被好汤涮过后品德也高尚了,可以进淑女们的口用来嚼着玩。这种传说,没亲见不敢确认。

倒是去重庆吃油茶,里头真有馃子。米粉细糊的面茶里,零星着馃子、黄豆、花生米之类。面茶借点馃子的油劲,馃子连同其他脆生耐嚼的东西沉浮于面糊之中,相得益彰,比拿来配豆浆要好多了。



食界传奇

奥灶面

奥灶面,中国十大面条之一,是江苏省昆山市的传统面食小吃之一,属于苏菜系,以红油爆鱼面和白汤卤鸭面最为著名。

关于“奥灶”二字,历来众说纷纭。其中广为流传的是:清朝时期,乾隆皇帝微服下江南时,途经昆山游览玉峰山景后腹中饥饿,于是来到这家小面店吃了一碗红油爆鱼面,觉得味道无比鲜美,忙让太监打听烹制方法。但由于语言关

系,太监似懂非懂,无奈只得急中生智面奏皇上:“红油面味道好,主要是面灶上的奥妙。”乾隆一听哈哈笑道:“面灶奥妙,奥妙的面灶”从此这家小面店就有了“奥灶面”的美称。比较可信的说法是:颜复兴面馆又小又旧,黑咕隆咚;陈秀英年纪大后手脚慢,眼睛不仔细,因此被老吃客戏称为“麤糟面”。麤糟是昆山土语,就是不太干净的意思。谁知这个怪名称反倒使它不胫而走。

一碗捞面条

□ 东东

到洛阳出差一周了。下午忙完,我便决定回趟老家。夕阳余光游走在城市楼房的轮廓中,呆板大街上车来人往。我不喜欢城里的热闹,会吓跑夕阳,家里这时候,风是轻的,田野是静的,夕阳是害羞的。

大巴车只到镇上,离老家还有十里路。一下车就听到有人喊我,是父亲。父亲一手接过我行李,一手拿着手机说话:“接到了,接到了,我们就回来。”说罢把电话递给我。电话里母亲问我晚饭想吃什么,我说:“妈,我想吃你擀的捞面条。”

门前小土坡在夜色下显得有些陌生而拘谨,似乎把我当成远方客人。得知我要回来,一进门就看到母亲正朝着门口快步走来,她打量着我一直笑,拉我进屋。“快坐下,坐车很难受吧?”母亲像个得到心爱玩具后的孩子般兴奋,我便坐在沙发上。“去洗洗手吧,一路上出汗多”,我刚要起身,母亲又赶忙示意我别动,对我说:“我给你端来,你别起来。”不等我回话,转身到院子里了。

母亲端来水,递给我毛巾,转身又小跑到厨房去了。我知道母亲在给我做捞面。记得初中时候一天上午放学,由于母亲忙农活做饭晚了,我一生气准备不吃饭就上学去。母亲也是这样让我坐着,转身小跑到厨房为我做捞面。吃了无数次母亲做的捞面,但从没认真看过她擀面条的样子。想到这里,我轻轻来到院子里,厨房门开着,我站在离厨房几米远的地方,正好可以看到母亲。厨房里装的还是以前那种白炽灯,夜色包围下加上腾空的水蒸气,白炽灯散发

的昏黄光线显得有点力不从心。母亲就在灯下,正用擀面杖擀面,擀面杖很粗大,她似乎要用很大的力气。面团在前后滚动的擀面杖下由崎岖粗糙变得慢慢平整,终于像一张纸一样平铺在案板上。就像从小到大我走过的路,多少荆棘坑洼,都被母亲用双手铺平。

我想母亲以前肯定也是这样擀面条,唯一变化的是她的双手,曾经也是白嫩光滑,如今粗糙布满老茧。母亲突然抬头看到了我,急忙出来,问我是不是饿的受不住了。我慌忙之间连句完整的话也说不出,只对她摇摇头,不再看她,一个人回到屋里,坐下等着。

不一会母亲就端着一大碗捞面走进来,我起身要去接,她大叫:“你别动,碗很烫。”我便又坐下来。母亲把碗放在我面前,递给我筷子,催着我赶紧吃。母亲总是这样,吃饭时候总要催促我趁热吃。以前听到她催,心里总是一阵怨气,偏慢吞吞不紧不慢,任由她唠叨。今日我却拿起筷子,夹起面条送到嘴里。“别那么大口,小心烫着。”我点点头。“对对,放点醋,这样好吃,我去拿。”她转身去厨房拿来醋,给我碗里倒。“怎么样,淡不淡,再放点盐?”我摇摇头。“吃肉啊,那是我专门放面里的,快吃。”我夹起一块肉吃在嘴里,她这才算满意,站在一边看我吃。我没有劝母亲去吃饭,因为我知道,我没吃完,她不肯去。

一碗面吃完,汗水顺着脸颊淌下,这捞面味道,一半在嘴里,香而纯,另一半在心里,有点酸楚。一小滴液体流进嘴里,涩涩的,咸咸的,不知道是汗,还是我眼角渗出的泪。