



□ 雨凡

闲时爱读汪曾祺先生的作品,越读越觉得意犹未尽。在他笔下,食物不只是用来果腹充饥,而是一种文化,一种境界,一份情怀。那些寻常饮食在字里行间有了生命和灵魂,细细读来,让人心动。

一碗儿时的炒米,一份糊锅巴磨成的碎末“焦屑”,端午的鸭蛋,田边的野菜……在先生笔下,蔓延着浓浓的思乡之情,弥散着永远的乡愁。

读到这里,自然就想起在巍山小城,也有一种和汪老先生儿时的炒米一般的食物——米花。

米花,顾名思义就是用米粒加工而成,包谷炸出来的我们称之为爆米花,米粒炸出来的是米花。记忆里,炸爆米花的匠人一来,即刻就能点燃孩子们心底兴奋的火花。大家争先恐后提着秋收后的新米,或是包谷,排队眼巴巴地等待它们在匠人手中随着一声砰响开出“花”来。

那时候,每家都会把炸好的米花拿出一部分给孩子解馋,一部分就被父母悄悄地藏好,要等过年才拿出来吃。大年初一早上,家中老人一定要让全家老小吃一碗用红糖水冲泡的米花。老辈的做法,看似繁琐,其实蕴含着浓浓的情意,祈愿新的一年日子过得像这碗米花糖水一样甜甜蜜蜜。

除了过年品尝,米花还是小城人家婚嫁仪式上不可缺少的一味。迎亲的队伍一进家门,就会得到主人家的一碗米花糖水,以示诚意和待客的周到,也有祝福新人爱情甜蜜,日子美满的寓意。

这种食物虽然简单,但却有时间的限制,不是天天可以吃得到。所以,米花糖水,总是和结婚、春节这些喜庆的日子联系在一起,不管农村还是城里,都有这样的习俗,这成为每一个小城人记忆里一抹打动人心的味道

和珍藏,成为小城人家颇有仪式感的一种做法。

和炒米一样只在节庆时享用的,还有一份漂亮的食物——米花糖。米花糖也是用米花和糖稀制作而成,用糖稀将米花团成球状,将棉线固定其间,然后用食用色素画上红红绿绿的喜气图案,整个小球就可以任由孩子提在手上,有时还把几个小球串成串,像风铃。有些米花糖还被巧手别出心裁地制作成堆的样子,一个个连在一起,花花绿绿,造型别致,吸引着孩子们的眼光。

这种米花糖吃起来香脆可口,甜而不腻,口感适中,而且没有任何添加剂,是一种好看又好吃的东西。妹妹小时候最喜欢吃米花糖,在零食匮乏的儿时,这种食物,温暖了我们的童年。如今好吃的东西多了,味蕾变得麻木起来,儿时那份争吃米花糖的滋味,却还一直存留在舌尖、

心头。所以每年过年,不管年货如何丰盛,我都会去农贸市场买回一些小巧可爱的米花糖,即便不吃,放在屋内,也觉得喜庆。

和米花糖一样一直留在记忆深处的,还有“叮叮糖”。它的味道,总是伴随着节奏明快的音律一起响起。儿时的小城,有外来的货郎挑着担子走街串巷,边走边敲打出“叮叮当当”的声音,还不时和着大声地叫唤“卖叮叮糖啰!”听到这样的声响,孩子们就坐不住了,飞奔着涌出家门,跟随在货郎身后,买上几分钱的奶白色糖块,然后伸出舌头一点一点小心翼翼地品尝,让甜味慢慢弥漫过舌尖,进入喉咙——那是童年里一份多么奢侈的甜美记忆。那份记忆里的甜蜜和欣喜,是如今孩子们吃不完的各种奶糖和巧克力所无法相比的一种深刻于舌尖、心底的烙印。

一起吃叮叮糖长大的儿时

玩伴,如今都已人到中年。偶尔说起,依旧怀念那份曾经的甜蜜和快乐,怀念那段逝去的岁月。如今的我们,自然而然做起了当年奶奶妈妈们的事情——每年大年初一为家人冲一碗热气腾腾的米花糖水。一碗洒满米花的糖水,弥散的,是一种情思,一种共同记忆,一份浓浓的乡情。

春夏秋冬,年复一年,我们走在四季更替节气轮转的自然之道上,和一座城,一个小村,一片土地相依相存。一个个凡俗的日子里,那些亘古不变的物事和味道,悄然将人与这方水土紧密相连,彼此相依。不管走到哪里,味蕾里都留存着最初的滋味。就像小城里那碗浓香的饵丝,那锅扯不断的细面,那合碧翠的青豆小糕,在不曾察觉之间,慢慢地,悄悄地,侵入你的生命,成为一种无声的滋养和浸润。



椒香小黄鱼

食界传奇

## 饸饹面

饸饹面(市面上又称合罗面)是一种汉族的传统特色面食,制作者用饸饹床子(做饸饹面的工具,有漏孔)把和好的荞麦面、高粱面(现多用小麦面)放在饸饹床子里,并坐在杠杆上直接把面挤轧成长条在锅里煮着吃。

关于饸饹面的由来传说不一,其中脍炙人口的是:西晋时期文学家刘伶被罢官,最

后流落到河南省获嘉县亢村,晚年时期开了一家饭馆,刘伶依据历史上四大美女之一商朝苏护之女苏妲己,在进京(朝歌)路过亢村驿被狐狸精害时吃的“活啦面条”,作为自己小饭馆的特色食谱之一,并将“饸饹的传说”写好悬挂在店门口,食客也由此日渐增多。刘伶妻子也看出了门道,决心在此基础上再锦上添花。

她遍访名医,引经据典,将搅饸饹的肉卤中加入六六三十六味中草药,不仅食饸饹能充饥,还能强身健体,甚至于还能预防多种疾病,成为众口称道的绝世佳肴。由此,“饸饹条”一时名噪太行南北,黄河上下,后来传到全国各地,成为获嘉的一种名吃。据说传到我国的“朝鲜凉面”也还是起源于获嘉的“饸饹条”。

## 双溜“粑皮”

□ 张锦芸

小时候去广东阳春市双溜镇黄江村的外婆家,最开心的就是吃外婆做的磨豆腐或者“粑皮”。磨豆腐等待的时间比较长,那时缺乏耐心的我们最喜欢的还是外婆做的“粑皮”。

妈妈带着我们回外婆家玩耍,外婆和妈妈聊天到深夜,外婆睡觉前把新米洗干净,然后浸泡大半夜。一早就让小姨到溪里提水,把堂屋里那盘太公遗留下来的石磨上上上下下里里外外都涮洗得干干净净。我负责把蒸架、竹匾和布拿到小溪里,洗去灰尘,炊“粑皮”、晾“粑皮”用。

做了早餐洗了全家衣服的妈妈和外婆结伴去磨米浆,妈妈推磨,外婆轻巧地把一勺子和米和水放进磨心,随着吱吱呀呀的磨盘转动的声音,白花花

很快,把蒸架放入热气腾腾的开水锅里,舀一勺子和米浆放入铺了布的蒸笼里,把蒸笼放在开水锅的架子上,盖上厚重的木锅盖……一眨眼功夫,外婆揭开锅盖,原先白白的米浆,成了一张淡淡米黄色的“布”,把“布”摊在竹匾上,轻轻地撕开布,等“布”不烫手,就是“粑皮”了。晾凉后折成一匹布那样,然后切成一条条,用碗装了,淋了香香的蒜蓉豉油,撒上花生末……那个味道,真是很好吃。

有时候,外公会买了猪杂回来,做焖“猪杂粑皮”给我们吃。不过,这要爸爸也来了,外公才会买的。父亲或许就是这样的,想另外的一个男人善待自己的女儿,都是这么热情吧。

几十年过去了,外公外婆都不在了。去双溜鸡笼顶的时候,在黄江村委的路边小店,又吃到双溜的粑皮,吃撑了。早几天,又下双溜玩耍,满桌的黑山羊、香猪肉,还有双溜“粑皮”,邻座问我,“黑山羊肉香猪肉这么好吃,怎么你就爱吃粑皮”!不过,用羊汤、香菜、葱末拌的“豪华版”“粑皮”,邻座看见了,也如法炮制,于是大家都如此,满桌的肉菜,就只有“粑皮”不剩……因为,双溜粑皮,还是用传统的手工做成,最重要的是真材实料,米是新米,不加太多的水,所以味道好吃。吃惯了那些普通的米粉,一吃双溜“粑皮”,就觉得是最好吃的了。