



糊涂面条



□叶剑秀(河南鲁山)

北方人喜吃面条,无论男女老少。

面条的做法有许多种,其中一种就是糊涂面条。这种面条食材俗常,却令人本能地无限回味和思念,甚至成为几代人难以割舍的怀恋。

查遍北方食谱,难觅片文只字的记载。糊涂面条原本是民间传统的饭食,与名贵菜肴沾不上边,尽管韵味悠远而绵长,终究是上不得大雅之堂的。它所有的经世过往和历代相传,也只能靠反复地品味,去猜测它的前生今世了。或许祖先的祖先,就是咀嚼着它的筋道繁衍生息,弥久传承,才成就了如今醇厚连绵的延续。

弥漫着谷物特有气息的糊涂面条,最初大抵只有暖身、充饥的功效。洪荒岁月的干裂土地上,谷米歉收是常见的,漫长的冬日时光,寒风呼啸,蜷缩在柴门篱户的农人,缩紧了日子光阴。人类终究不是冬眠蛰伏的动物,饱肚驱寒是不可或缺的事情。家庭女人的精细成为一份责任和担当,一瓢一碗的谷米,在女人转动的眸子里和粗粝的手掌上盘算。

一家人可劲吃白面,是享用不起的,后面的春荒光景悠长,日子总要细水长流;只喝清汤寡水的稀粥,又亏待了家人,尤其当家的男人,开春还指望他开工耕田呢。思来想去,女人的精打细算发挥到了极致,把粗糙的杂面和冬储的干菜搅拌在一起,掺进少许手擀面,做成一锅浓稠的面粥,便是后人称作的糊涂面条了。

糊涂面条的做法,看似简易,真正做出诱人香味也不容易。不同年代,技巧和工序不尽相同,人们的期许和向往也在不断地演化。

在粮米紧缺的饥荒年代,连野菜也是匮乏的。勤俭的农家妇女,早把芝麻、红薯、萝卜等可食用的植物叶子采摘,晒干收藏,家家户户挂满院落。初冬时节,天色落暮也早,女人放下手中的针线,伸个懒腰,先是将悬挂在屋檐下的干菜摘下几缕,再把笨重的暖瓶打开,用水把干菜泡在搪瓷盆里浸润。而后女人走进灶房,拿出面盆,几度吝啬地倒进半瓢麦子白面或者豆面,添些水,一手插进去反复揉搓,把面团折腾得

酥软发醇,直到有了筋骨,便操起了擀面杖。女人擀面的身姿大都是优美的,伴着有节奏的铿锵声,铺展、缠绕,周而复始,半个时辰后,面团被擀成薄薄的片状。均匀的面皮被利索地层层叠起,菜刀就开始了温柔的分层。片刻,一蓬松散的面条在案板上隆起,女人拍了拍手,去院子抱了劈好的干柴,在灶膛里引燃了前奏的火花。女人麻利地把铁锅的木盖挪开,抓起身旁水缸里的葫芦水瓢,清冽的水就添进锅里了。添几瓢水早已习惯,那是按家庭人口定量配置的。女人折身坐下来,拉起风箱,火苗欢快地蹿燃起来,火光润红了略带沉思的面颊,仿佛燃烧的是自己的美好年华,开裂的是乡村的无奈与辛酸。水的沸腾,召唤女人起身,把玉米糝的颗粒高高扬起,用嘴吹开面前蒸腾的雾气,另一只手抄起勺子不停地搅动。忽然似乎又想起什么,转身抓来一把黄豆或花生粒,在水里哗啦啦淘洗几下,丢进锅里。玉米糝要慢慢地熬煮,才能熬出味道,这时灶膛的火是不能生猛的,需要文火慢煮。女人

腾出了拉风箱的时间,去把泡开的干菜淘洗干净,然后切上几刀,放在一个黑色大碗里,又切了几段葱花、几片生姜,拍了几瓣蒜头,撒进一勺青盐,倒进几滴香油,用筷子呼啦拌了,放在一边。待那锅里冒出喷香的气息,女人便知道了火候够了,忙唤来小儿子小女帮忙,风风火火拉动风箱,锅里的浪潮再次翻滚,女人极有分寸地把一坨坨面条抖开,散花般抛进锅里,那锅里便有了金黄与银条交织的景象。几经煮沸过后,女人把腌制好的一碗菜,呼啦一声倒入锅里,转瞬就把锅盖扣上。这工夫,女人没有闲下来,跑到院子里低矮的树杈下,从吊着的辣椒串上揪下几颗通红的辣椒,折回灶房放在将要熄灭的火膛上去烤,而后做简略的水洗,放在陶制的蒜臼里去捣,直至捣成碎末,再滴进几滴小磨香油,才算完工。一般来说,家人只要听到蒜臼里传来的声响,便知道喷香可口的糊涂面条已经做成了。

现在的北方人,无论职高位卑,依旧喜吃糊涂面条,冬日也常做,尽管有所进化和演绎,做法也

仿照乡间的操作技艺,却怎么也吃不出原来地道的口味。究其原因,除了食材的质变,大概与奢侈佐料不无关联。今日熬制糊涂面条,大都缺少耐心和火候,太过讲究时尚,只是肤浅地彰显对往昔情结的眷恋和追忆,甚或矫情地渗入了温馨情感和人文承载,原本的醇厚和质朴也就不复存在了。

吃了糊涂面条终生不糊涂,多少带有几分玄妙的禅意。北方人的厚道和智慧是否与糊涂面条的滋养有关,谁也说不清楚。

冬寒时节,吃一碗喷香的糊涂面条,会熏香对故土和亲情的几缕怀念,即刻恢复原乡土的本真。我们如世间尘埃,从泥土里来,还要到泥土里去,只要心里的冬日暖阳弥久不散,便能丰满世间的俗人俗事,醉开万千世事的云卷云舒,清醒人生欲望与淡泊的宿命。

@——投/稿/邮/箱

ycby2013@qq.com

2017年 2018年
12月30日—1月1日

报社 体育村

车展

现场凭购车发票抽奖(100%中奖率)

奖品:油卡 蚕丝被 旅游年卡 3M防爆隔热全车太阳膜 德国进口漆面御瓷炼 车饰专用颈枕 犀牛皮手扣 手工缝制方向盘套 ……



主办单位:平顶山日报社
媒体支持:平顶山日报
平顶山传媒客户端
掌上鹰城

平顶山市汽车行业协会
平顶山晚报 平顶山新闻网
平顶山手机报 平顶山微报
平顶山日报党报阅报栏