



麦仁，就是脱了皮的麦子，和麦片是两码事，麦仁只是褪了皮而已，仍保持着麦子原来的形状，麦片刚好相反，表皮尚在，只是被压扁了。

大麦小麦，都是麦子，皆可碾成麦仁。小麦磨面，能做百样饭，味道好，营养高，品质远比大麦面优良，不

庭院，喂猪喂狗。熬麦仁汤费工夫，也费柴火，锅底灶膛内火不能断，一直往里面续柴，才能保证麦仁汤软糯清香，光滑绵甜。

农家地锅里熬出来的麦仁汤，是夏日天然的消暑佳品，里面不添加任何辅料，连面水也没有，原汁原味，清汤清水，解渴爽口。晌午头，庄稼人从地里劳作归来，汗水顺着脊梁沟往下流，胳膊腿又困又累，肚里面又渴又饿，急匆匆走进家门，三步并作两步，捧起家人盛好放凉的麦仁汤，咕咚咕咚喝下去，浑身上下清爽凉快，五脏六腑都舒坦。

声哭得麦熟了，割打割打上了场。石碾碾，木锨扬，扬得麦子像金黄”。戏中提及的麦仁汤，只是一个道具，为的是表达桂香对患病母亲的孝心。至于哭上五声，就能让刚种下的麦子结穗成熟收获，则是采用了夸张手法，颇有些魔幻现实主义的意味，增加了这出戏的喜剧效果。

平顶山乡间，至今仍流传着不少与麦仁汤有关的民间故事，最有名的当属“刘秀喝麦仁汤”。刘秀在逃亡过程中，饥渴难耐，时值麦收时节，遇到一个往田里给丈夫送饭的村妇，便讨一碗麦仁汤喝。村妇应允，结果刘秀把整桶的麦仁汤喝了个底朝天。后来刘秀坐朝廷之后，吃遍珍馐美味觉得腻烦，想起曾经喝过的麦仁汤，于是差人把那村妇请去，专门给他熬制，可是再喝这麦仁汤，觉得索然寡味。问其原因，村妇说道：“当年你落难，肚中无食，吃啥啥香。如今你是皇上，顿顿都是山珍海味，咋还能喝出麦仁汤当年的美味？”

王莽撵刘秀，在平顶山境内留下了一大串民间故事，仅吾乡一带，就有十几个。暂且不去考证这些故事的真假，有一点可以肯定，早在东汉时期，麦仁汤就成为老百姓的碗中餐腹中食。至今在吾乡，一些上岁数的老人斥责不听话的晚辈，还总是说：“我走过的桥，比你走过的路都长；我吃过的盐，比你吃过的麦仁都多。”

爽口丝滑麦仁汤

◎梁永刚(河南平顶山)

过，大麦仁熬汤却比小麦仁好喝。

在我幼时，因为大麦比小麦早熟半个月，正好填补了青黄不接的空档，几乎家家都种。大麦的麦芒长，熟的时候低垂着脑袋，金灿灿一片。现如今，吾乡都不种大麦了，想喝麦仁汤，只好用小麦。

没有电磨的年代，麦子脱皮用的多是碓杵窰儿。麦子还没有收割，但又想尝鲜喝麦仁汤，那就下地拽些麦穗，回家放到簸箩里，用棒槌捶捶，再使劲搓搓，将拾掇干净的麦粒放入碓杵窰儿里，手执碓杵反复捣，直至麦皮和麦仁完全分离。

在我幼时，一到夏天，祖母最爱熬麦仁汤，清早起床后，先将头天晚上泡好的麦仁丢进锅里，往灶膛里填些耐烧的硬柴，引火点燃后慢慢熬煮，然后才去忙活其他事，洒扫

风调雨顺光景，麦仁汤是普通百姓的家常便饭；饥馑灾荒年月，麦仁汤是果腹充饥的救命食粮。“大麦未救饥，小麦渐擢芒”“前望麦熟一月期，老稚相劝聊忍饥”的春三月，家中断炊烟，没有隔夜粮，田间新麦未熟，青黄不接。好不容易熬到麦子灌浆之时，下地拽些尚未成熟的麦穗，搓出一把泛着青绿的麦粒，放到蒜臼里捣掉皮，熬上半锅稀得能照出人影的麦仁汤，大人小孩多少喝些，勉强保全身家性命。

麦仁汤鲜美好喝，补益脾胃，历来被人称道，美名口口相传，编进了曲词，写进了戏文，代代传唱。我曾看过一出叫《赶花船》的豫剧，里面有段戏词专门说到麦仁汤：“桂香的母亲身得病，一心想喝麦仁汤。桂香听后不怠慢，后花园里把麦秧。头一声哭得麦出土，第二声哭得麦稍黄。五

稿约

追寻乡土文化根基，采撷鹰城往事遗珠。平顶山晚报副刊《鹰城风物》栏目主要刊登描写本地岁时风土、民俗风情、古建遗存、饮食游乐、文人雅趣、世相风物的稿件，期待本地文友、鹰城游子赐稿，稿件要求千字之内，行文有趣。投稿邮箱：wb-fk@pdsxw.com



“宝丰酒”杯 鹰城首届“文明中国风”集体婚礼 火爆报名中

主办单位：市委宣传部、市民政局、市文广旅局、市总工会、团市委、市妇联

承办单位：平顶山日报社、市城乡一体化示范区管委会

冠名单位：宝丰酒业有限公司 协办单位：中国邮政集团有限公司平顶山市分公司



免费报名、中式婚礼，有开扇、跨鞍、撒谷、拜堂等流程

新人将被聘请为“移风易俗宣传大使”，

收到主办方赠送的“新婚大礼包”，

还可在《平顶山晚报》进行结婚官宣，留作纪念。

喜讯电话：0375-2877520、13781062721

时间：9月22日(农历八月初八)上午10点

地点：示范区市民广场(音乐喷泉广场)

加入集体婚礼让你的婚礼更难忘！

欢迎各类商家洽谈合作 财富热线：15516065520

情定金秋鹰城 共创美好未来