

作家频道

闲话伏天食面

王开生

北方食谚道:头伏饺子二伏面。仲夏时令,新麦陆续登场,此时吃面有尝新之意。其外,新鲜面粉里的营养成分高,麦香浓郁,口感更佳。加之伏天天气炎热,人们食欲不振,面条是高碳水食品,有易消化、易吸收的特点,伏天食面,可有效改善“疰夏”之苦。

东辣西酸,南甜北咸,所谓十里不同俗,各地间饮食习惯各异。但在“吃面”的喜好上,东西南北中达到空前平衡,皆爱之,亦素有“十大名面”之说,饮誉美食江湖。

岛城本地特色的面馆,早些年尚有谷香村、火车站饭店等传统老字号,其出品的大排面和肉末面、清汤面,给我们这代人留下了舌尖上的深刻印记,如今皆已成为过往云烟,空留一缕余香。旧时去面馆吃面,算是改善生活打牙祭;现今生活条件好了,北方人吃面多喜在家中料理,并无到面馆里吃面的习惯,更无像陆文夫笔下《美食家》里主人公朱自冶每天清晨必去面馆吃一碗头汤面的依赖和嗜好,故本地面馆日渐式微,也是情理之中的事情了。

单说一碗面,也有不少讲究。面条中之汤肴,北方人称“卤子”,江南称“浇头”,西北人则称“臊子”,不一而足,各有所长。苏式汤面中,少放汤,称“紧汤”;多放汤,称“宽汤”;多放青菜,称“重青”,不放青菜,称“免青”;选两种浇头,称“双浇”,浇头单置一碟,称“过桥”,面条先入油锅炸脆,再浇上浇头,称“两面黄”等等,令食客眼花缭乱。

以我之食经,最豪华版的面,当是苏州夏令的一碗三虾面。所谓三虾,即面的浇头,指虾仁、虾籽和虾脑。此时节,太湖虾最为肥腴,显著的标志是:头中有脑,腹中带籽。食三虾面宜“过桥”,宜紧汤,最宜拌食,入口有虾籽沙沙的质感,味极鲜,价亦不菲,是江南一带饕餮客们每年一度的味蕾盛宴。

镇江锅盖面跻身中国十大名面,来头颇大,原称“伙面”。镇江街头、西津渡古街锅盖面店招食幌比比皆是,其制作工艺流程风格独具。和面时,面粉中加碱加盐,可去酸提香,增加爽滑度,此为之一。用特制的毛竹杠,一头固定在墙洞里,擀面人坐竹杠另一头,将面团置于竹杠下方反复跳压、折叠,增其柔韧性(与广东竹升面相仿),此为二。面锅里面煮钢盖,先烫浇头再烫筷。此为三,亦最具观赏性。镇江面馆的大面锅中,皆置一小钢盖,锅内四周透气且开水不外



插图 阿占

溢,煮熟的面条尤为筋道有弹性,其法独步一时。食锅盖面有“五烫”之说,即碗烫、汤烫、面烫、浇头烫、筷子烫。浇头则以黄鳝、腰片、肉丝、虾仁、干丝、香干等居多。

最实惠解馋的名面,兰州牛肉面当仁不让。去年秋天第一次赴兰州,早午晚顿顿吃面,非但不觉絮烦,竟然有了些许依赖感,出乎意料。其面特点有“一清二白三黄四绿五红”之讲究。清,是指面汤清透,不浑不浊,此与苏式面馆的头汤面,在食理上异曲同工。白,指面浇头中添有五六片白萝卜,去腥解腻开胃。黄,则是指手擀面中添加了鸡蛋,色微黄,有筋道,口感顺滑。面碗里,一大把葱花芫荽末,当是指青,且是重青。最后的一抹红,是入乡随俗的一勺通红的辣子,喷香,微微辣,不谙吃辣者,亦当食无忧,且愈显风味。此乃经典兰州牛肉面之面貌。

北方人入伏时节喜食之面,首推炸酱面。炖至酥烂的五花肉,切丁与蒜仔、洋葱丁、黄瓜丁、茄丁、黄豆酱、黄砂糖等回锅同炒,得肉酱一钵,口感绝美,用做面条的浇头,紧汤,拌食,过瘾!另一款,是近年来流行的朝鲜冷面,冷面以荞麦面居多,冰爽清口开胃,韧劲足,是人见人爱的盛夏美食。传统上,最具青岛风情的夏日汤面,我选蛤蜊芸豆面,俗话说“冷水蛎子热水蛤”,此季,蛤蜊、芸豆皆正当令,不时不食。

三伏天来临,总有一款好面,值得来上一碗。

浮世秀场

盛夏,西瓜狂欢

崔启昌

时值伏季,屋外头烈日当空,树梢儿纹丝不动,蝉将燥人的鸣叫喊到最响。此时此刻,愈发念起消暑解渴的瓜果来了。

清凉润燥,首数西瓜。盛夏的果盘子里别的什么果子都靠前不得,不光说块头,单比内含的“冰浆仙液”吧,哪个不服?

国人喜食西瓜由来已久。这种肚大腰圆的大家伙乃是源于西域的“贵客”,传入中国不晚于南宋。因在宋人诗文中能觅到许多关于西瓜的踪迹。“碧蔓凌霜卧软沙,年来处处食西瓜。”便是南宋诗人范成大的《西瓜园》佳作。再往后,文天祥亦留有值得玩味的好句子:“拔出金佩刀,斫破苍玉瓶。千点红樱桃,一团黄水晶。下咽顿消烟火气,入齿便作冰雪声。长安清富说邵平,争如汉朝作公卿。范成大还有诗曰:昼出耕田夜绩麻,村庄儿女各当家。童孙未解供耕织,也傍桑阴学种瓜。清朝名臣纪晓岚面对解渴除燥之尤物也捺不住清闲,挥笔写诗:种出东坡子母瓜,伊州佳种莫相夸。凉争冰雪甜争蜜,消得温暾顾渚茶。可见,古时无论一朝忠烈还是文人雅士,抑或凡夫俗子,都早早把西瓜奉为清凉甘甜的代名词了。

西瓜圆而且大,瓤红汁多,甘甜沁人。作为伏天瓜果中的主角,人家既不张狂,也不自大显摆。从下茬到上市,全然没有“一骑红尘妃子笑”的富贵气,朴实、清爽、没架子、秉性好。不像什么小香瓜、小甜瓜、桃、杏、柿子之类,块头矬小,汁液稀少,架子却老是端着,解馋尚可,解渴消暑的能耐比之西瓜差大了。

西瓜大多是红瓤,史书记载,其中也有白、黄、粉等颜色。不过,主流确是红色的。“一片冷裁潭底月,六湾斜卷陇头云。”念着金人王禹可的《咏西瓜》,手起刀落,西瓜呈给人们的是那种温润、柔和的淡红,色相有莫大的引力。“扬晖发藻,九彩杂糅。蓝皮蜜里,素肥丹瓤。”

“缕缕花衫唾碧玉,痕痕丹血掐肤红。”“采得青门绿玉房,巧将猩血沁中央。结成啼日三危露,泻出流霞九酝浆。”听听东汉刘桢、南宋范成大,以及明代翟佑的溢美之词,侧目望刚刚搁在果盘子里的西瓜,能不顿生馋涎?

西瓜防暑解渴是强项,保健祛病也是一绝。民谚道:热天一块瓜,药剂不用抓。早先,李时珍把吃西瓜有益健康详细记入《本草纲目》:西瓜甘寒,不仅“消烦止渴,解暑热”,而且“宽中下气、治血痢、解酒毒、祛口疮”。今人把西瓜消暑、解热、散毒、润肺、利尿等功效几乎开发到了极致。像西瓜霜和西瓜翠衣含片知道者恐不在少数。

西瓜大气,这在民间都是有美誉的。切瓜,那是单对小香瓜、小甜瓜们的术语。杀瓜,才是特指的大块头西瓜。记得儿时,村南看瓜屋子里的老伯常常招呼来客:来,咱们杀西瓜吃了解渴消热。话出刀落,满桌子红艳艳的西瓜瓣往往引得客人欢呼雀跃。邻居张叔家口多,伏天,他爱趁下地干活的空闲去看瓜屋子找老伯预订一个大西瓜,收工时抱回家。去坝下水井拎桶透心凉的井水,“咕咚”一声将西瓜浸进桶里。接下来,夜色洇开,张叔领着一家老小在家门口会涂鸦一帧执刀杀瓜、啖瓜消暑的亲和图景。果然,家门口乘凉处,张叔铺了蓑衣,便举刀“咔嚓”一声,蛮大的菜刀刚刚碰到瓜皮,急性子的大西瓜便“嘭”地一下裂成两瓣。张叔遂又几番手起刀落,西瓜转瞬变成了好看的“多瓣莲花”。“哧溜、哧溜”家人好大一阵子都忙乎在这番动静里,听着,似乎别有一种滋味涌上心头。

“香浮笑语牙生水,凉入衣襟骨有风。”时光洇到如今,有人说,吃西瓜早已不仅仅是一种单纯的饮食了,愈发有了文化上的象征。西瓜因其拥有能将众人聚在一起的特性,它悄然拥有了市井俗文化的气质。这里说的俗,不是粗俗,而是通俗,接地气、温和而有人情味。兼有了这样的能耐,对盛夏一直狂欢的西瓜而言,我想,这不妨是它修为的另外一种境界吧!



诗坛新作

我在奔跑

孙海鹏

清晨 迎着朝阳
我在夏风里奔跑
心跳合着足音
脉搏伴着鸥唱
一路山海天
十里风景线
我用脚步轻轻丈量
左一抹白浪
涛声哗哗鼓掌
右一抹山影
天边挥动云裳
多美的晨光
为我插上轻盈盈翅膀
汗水流多了
能酿造出酒的馨芳
孤独能忍了
橄榄 涕中也有甜香
在奔跑的路上
我经历了四季时光
春听花语
夏闻蝉声
秋赏红叶
冬踏酥雪
装满我沸腾的心房
在奔跑的路上
更邂逅更好的自己
仿佛找到青春模样
削了的脸颊
瘦了的皮囊
没了脂肪肝
肥了肺活量
心窗也照进阳光
奔跑多像一个魔方
清晨 迎着朝阳
我在夏风里奔跑
太阳给我光芒
潮汐送来力量
没有比脚更长的路
就像人生的马拉松
目标永远在前方

空

胡善华

屋檐下的燕巢已经空了
说到过去,宿命、热情和容颜
风声无处不在,杂草也是
老房子空着
看上去破败不堪
灰色的瓦片残留着
被岁月淘洗出熟悉的纹理
在不动声色中
破解着新鲜的玄机
磨光了棱角的石头
大都沉默寡言
青苔风干着熟悉的乡音
锄头、铁锨……趋于生锈的词语
在逼仄的角落抱紧曾经的火热
在陌生里缓慢地转身