

□尘世烟火 ■晓秋

在新疆食面

作为一个南方人,我对面条的概念最早只停留在挂面上,那种扁平、细叶韭菜宽的挂面。那时左邻右舍来往密切,人情味儿浓,谁家有个婚丧嫁娶,办个满月酒、生日席,或升学宴,只要鞭炮一响,邻里就忙不迭地去买挂面、鸡蛋,颠颠儿地送上门。办事的人家呢,也颠颠儿地回送一盘刚出锅的炒面。面端来或许已经凉了,人情世故却是热气腾腾的。一盘面经不起一家人几双筷子的起落,那味道好得让人吃光盘还继续品味;也有剩下大半的,孤零零地搁在桌子中间。这种备受冷落的,自然就只是一盘熟挂面,与美味无关。所以对挂面的情感,我们忽冷忽热,没得选择,挂面是我们唯一知晓和体味的面条。

大概以为,人生的认知也就这样了。其实年少时像对很多事物的认知一样,充满了狭隘与偏见。

初到新疆,我最为好奇的是抓饭,这自然源于对米饭的执着和对色彩的偏爱——有几人能抵挡得住抓饭金黄澄亮的诱惑?何况每个碗里都会来那么一块硕大的带骨羊肉,很难不受挑逗。吃过抓饭,再被推荐的就是拌面,也就是拉条子。刚听到“拉条子”我很惊讶,总觉得这样的叫法有点不怀好意,但也只是惊讶一下而已。对美食的孜孜以求,让我失去很多带有探讨性的追根溯源。我只需埋头苦吃则可,余下尽可待日后再议。在此之前,我吃过陕西岐山的臊子面,还有兰州的牛肉面,对于只知挂面的我,都成了异常留恋的美食,一度期许它们能成为我的一日三餐。

想必,“拉条子”也能成为期待中一日三餐的后备军吧。

有人说,“拉条子”是西北面食的终极形态,体现了做面食“兵无常形”的意义:不用擀面杖,不用压面机,一碗面粉、一点油盐,仅靠着一双巧手,就能演化成一顿正餐。首先是和面,和面的水要加适量的盐,盐少容易断,多了拉不开;面和得不能太硬,硬了同样拉不开,可以偏软但不能稀软。和好的面揉搓成大小差不多的剂子,抹一些油,饧上二十分钟左右,饧完再接着揉,继续饧,如此三次,面就算饧好了。饧好的面团搓成条状放置,如同阵仗庞大的军团,很有力量感。而盘面则仪式感更强,就是把条状的面连接起来抹油盘好放在盘子里,大小粗细相对均匀,像盘香一样,柔韧可亲。

或许是缘于对拉面的亲近,我对盘面拉扯出无止境的面条有了似是而非的想象。

可惜,正式啖食“拉条子”的过程并不美好。不只因为那是一家小店,乌鲁木齐的很多美食都在不起眼的小巷深处,低调不张扬也是一种品性。我是被上来的面吓倒了,近乎小指头粗的面绞缠在一起,扎实得如同土包,又像面条界的彪形大汉,先声夺人,说好听点,是朴实沉稳,以我之见,则带着一股蛮横之气。难怪叫拉“条子”,完全是顾名思义得来的。相比之下,臊子面和牛肉面就显得文雅,气质既俏皮又温润,非常适合来自南方的我。“拉条子”是单独一盘,另外一盘则是配菜,这就因人而异了。不同配菜成就不同风味的拌面,而不是白面“拉条子”一味的刚劲、蛮野、单调(后来才知道,其实“拉条子”也并不一味粗蛮结实,气息狂野,它也可以细腻绵长,满足我这种被挂面“滋养”出来的胃的需求)。我以为这才是拌面最独具风情的一面。拌面的配菜花样极多,只要入得了口的,皆可以自由搭配。要说最受推崇的则是“过油肉”,这是新疆“拉条子”配菜的表。过油肉”原出自山西,菜以油传热,因过油而得名,后传到新疆,就有了不一样的风采,主食材成了新疆的羊肉,配以本土的西红柿、青椒、皮芽子(就是洋葱,味道辛辣、脆甜,能中和过油羊肉的油膩),再加芹菜、包菜的,都有着品种丰富、色香诱人。除了“过油肉”,还有新疆特有的“茄辣西”“西辣蛋”“皮辣红”,就是茄子、辣椒、鸡蛋、西红柿。这些并不绝配的菜混在一起,热腾腾地浇在拉条子上,一搅一拌,就是当地人眼中美食界的一道人间绝色。

“拉条子”的配菜风情万种,我的心思确实也只在那些菜上。在旁人的指点之下,把菜倒在面上,小心搅拌均匀。面是过了凉水的,据说这样更筋道,而我彼时对挂面长久的感觉虽然在淡化,却还无法体会“筋道”又具体是怎样一种感觉。我认真地把那些壮实的沾染了配菜味道的面条一根根挑出来咀嚼,再佐以沉寂在面条下面的配菜,完全一副米饭就菜、细嚼慢咽的姿态,硬是把大西北大快朵颐、狼吞虎咽的豪爽饮食风格演变成了轻风和雨、细水慢流。“拉条子”的筋道,自然没能品尝出来,最终我把配菜吃干净,剩了些面条,委屈地趴在盘中,再无一丝先声夺人的霸气。

由此,拌面作为日常的期待自行消散。

虽然不再有所期待,在之后的饮食中却并没有绝迹拌面。在一个有独特饮食特性的地方,

要想彻底屏蔽被很多人喜好的事物,简直天方夜谭。有一段时间我固执地认为自己是喜欢吃“拉条子”的,之所以会去吃,不过是为了适应当地的生活习惯,为了更好地与同事相处。直到有一天,与一帮同事在外面吃工作餐,依然是拌面,大概是人多士气足,端上来的面量显而易见比往日吃的拌面量大。纠正过数次的同事燕子再次示意我,不要挑着面吃,而是要把配菜与面拌匀,菜面合一之后一起吃,这样才是吃拌面的真谛。燕子说得认真,手下继续示范。

我不以为然。敷衍地把菜面重又拌了拌,以与大家同样豪迈的气势大口往嘴里扒拉合一的菜面,一边天马行空地做些不着调的事,不知不觉中一大盘拌面一扫而光。叽咕的同事们惊奇我的饭量。我不可思议地看着空空的盘子,忽然意识到不受我热爱的拌面其实已强势入侵我的生活。拌面的盘子很大,因为“拉条子”对不同风味配菜的来者不拒,使它将面食柔软包容的特性发挥得淋漓尽致。想来,我没那么倔强的抗拒,不过是对拌面另一种方式的迎合而已。

同事中早有人把剥好的大蒜头放在我面前,他们都习惯吃拌面的同时一口一口嚼着蒜,谓之杀菌。这般生硬的方式,逼得我不得不在吃完拌面之后也咬上一小口,让生蒜的辛辣刺激洗劫嗅觉、口腔和肠胃——他们说只有这样,我才会在一片生蒜味道中无知无觉。这确实是被强行同化的一种好方式。除了嚼生蒜,还有喝面汤。“原汤化原食”,这句话我听了无数次,到底还是排除万难地坚持了自己的“原则”——实在是喝不下去。到如今,我依然是不喝面汤的。

在一个地方生活久了,人是会慢慢被同化的,语言、行为、思维,更不用说饮食习惯了。从一日三餐几乎都是米饭,到后来无师自通的和面、饧面,能熟练地掌握和面的硬度和柔软度,擀面或者拉条子,于我已经是云淡风轻的事了。直到后来离开新疆到北京生活,“拉条子”也真正成为了一日三餐的日常。但配菜,没有了魅惑的香味,我做的拌面终失去了它的风情。许是一地一物吧,看来吃拌面还是需要去新疆,就着那里的阳光,或者风雪,也就着那里的时光。

很是怀念在新疆的那几年,与同事无论酷暑严寒,甚至狂风大雪中,坚韧地去寻找具有独特风味的美食。可能寻找到的,真的就只是一盘拌面,还正是那“盘子大一点”的拌面。

□生活随想 ■唐宝洪

年味里的诗书味

临近春节,我对过年买什么吃什么不怎么上心,我上心的是在春节假期里如何款待一位特殊的“客人”。

尽管这些年年味不如儿时那般浓稠,但探亲访友是必不可少,在家接待亲朋好友也是必须礼数周到的。而我,总是尽可能地抽出时间来阅读与写作,在我的心里,诗书也是我的亲人,不可怠慢。

按惯例,无论在城里有否买房子,我的春节时间都交给农村老家。每每过年,我都要带笔记本电脑回家,都要选两三本书随行。每到夜深人静,一壶茶,一本书,就是我最好的陪伴,陶醉其间,往往通宵达旦也不觉得累。犹记得17年前,我刚从县里一家文化单位调入市里搞专业创作的那个大年三十之夜,我邀请《菜根谭》这位特殊的“客人”彻夜“畅谈”,书中那简练隽永、对仗工整的文字,那富有哲理性的深刻内容,那启迪人心让人回味的寓意涵盖了人生修养、生活态度、道德修行、个人品质,比窗外那亢奋呐喊的鞭炮更打动心弦,比那璀璨开放的

烟花更绚丽。

保持静心、潜心,对一个写作者来说,是很有必要的,即便是除夕和春节,我也不会中断笔耕。我不会忘记,12年前的春节假期那些天,我每天以平均一万来字的进度在赶写一部关于海峡两岸情缘的长篇小说,以便在当年5月如期出版发行。犹记得,6年前,从腊月二十七到正月初一,我放下一切俗务,摒弃一切杂念,全身心投入一部电影剧本的创作。作品的完成,是最好的年货,是最美的佳肴,诗书之味就是最值得珍惜的年味。

一年半前,我请一位发小帮忙,发小开来一部皮卡车,把我一部分藏书运回老家,以便除夕和正月那几天假期能与藏书零距离亲密接触。去年春节,陪伴我的是林徽因的《你是那人间四月天》《你若安好便是晴天》《爱上一座城》。今年春节,我想款待的书籍朋友是汪曾祺的《人间有味》《人间邂逅》《人间草木》。

年味,有阅读与写作相伴,不亦乐乎?!

□榕荫漫记 ■筱陈

福州的雪

前一阵子的福州,人们谈论最多的话题,一定是雪。一夜寒风,早上推开窗子,我吃了一惊,对面的鼓山银装素裹,长长的山脊被雪覆盖着。开始,我还怀疑,这是雾吗?因为鼓岭时常云雾缭绕。在福州生活了几十年,这番景象还是第一次见到。微信里,更是热闹,朋友们把各自拍到的雪景传上网络,那雪景,各有各的美。

鲁迅先生曾经这样描述南方的雪:江南的雪,可是滋润美艳之至了;那是还在隐约着的青春的消息,是极壮健的处子的皮肤。雪野中有血红的宝珠山茶,雪下面还有冷绿的杂草……在无边的旷野上,在凛冽的天宇下,闪闪地旋转升腾着的是雨的精灵……”

这场难得一见的瑞雪引发了市民观雪的热情。许多人连夜自驾上鼓岭观雪、玩雪。从媒体制作的视频上看,鼓岭的雪,纷纷扬扬,飘落在乡村的小道上,飘荡在乡村农家的层顶上,飘荡在林间。有的人穿着厚厚的羽绒服漫步雪中,双手接着飞扬的雪花;有的人在雪中打着雪仗,雪球你来我往;有的拿着相机,留

下了一张又一张照片。一对情侣撑着伞,在昏暗的灯光下留下了雪中的倩影。就连宠物狗,都穿上了厚厚的衣服,蹲在雪中,享受着难得一见的雪景。一位朋友告诉我,这一天,往鼓岭的公路几乎堵塞了,上山花了一个半小时,下山也将近两个小时。市民惊叹,这是福州自己的雪,还有网民远眺鼓岭叹道:“福州有雪山了。”一场雪,给这座城市带来了欢乐与愉悦。

福州的雪,与北方相较,虽说是微不足道的小雪,可它正如鲁迅先生笔下所描绘的那样,滋润美艳之至,让南方人在家门口看到了雪景,享受到了雪带来的快乐。

这雪下在了腊月初八之后。腊八之后,春节的味道一天比一天浓郁,街上挂起了灯笼,有的人家已经贴上了春联。瑞雪兆丰年,我想,下在福州的这场雪,一定会给有福之州带来祥瑞。



扫码可看
更多文章