

知味甘肃

清水人与扁食

文李晓东

听说谁是清水人,周边地区的人定会说,哦,爱吃扁食的。

清水县城东西狭长,顺势形成街区,一共两条街,有店铺民房的一面,是前街;隔着店铺民房,全是民房的,是后街。街道不长,有外地人调侃,一根烟还没点着哩,东头就到西头了。当然,这是我小时候的情形,现在县城扩建了几倍,在此不表。前街说是店铺,其实我记得的也就三两家,一家国营蔬菜门市部。一家卖酿皮子的,两条长凳,一个带拐角的柜子。还有一家,就是王家扁食了。

我上小学三年级的时候,有很长一段时间不知道得了什么病,每天都要打一针,打得半个屁股全肿了,坐都不敢坐,走路更是疼得挪不动脚。看见母亲拿着细细的针管,我就哭,就闹。母亲说,别叫唤了,打了针,给你吃一碗扁食。果然,床头桌子上就放着一碗热气腾腾的扁食,母亲看我盯着扁食迟疑,就说,将将从馆子里端来的,快打针,凉了就不香了。我就脱了裤子挨上一针,激灵一疼,我嘴半张着,刚“哇”一声,针已经拔出来了。眼泪挂在脸蛋上,我啧啧汤汤吃扁食,母亲笑眯眯地看,说,慢些,慢些,烧得很。我说,香很,香很。母亲说,碎娃娃都吃着别人家的饭香,我给你包过多少次扁食,你忘了?我果真忘了,记得的就是打针后吃的这一碗扁食。

那时候,每天早上吃一碗扁食,是比较奢侈的事情。晨起吃扁食的人,多是赶着上班的人,都吃得斯文,要一碗扁食,长条凳上坐定了,从筷筒里挑一双筷子,慢慢在碗里搅,红

的、白的、绿的搅匀了,一筷子夹一个扁食,慢慢送到嘴里。男人一口一个,女人吃一个扁食,要咬好几口。先吃完的要起身了,就招呼长凳另一头的,我起来了,那人就把屁股往里挪一挪,防着把凳子坐翻了。

到我上了初中,吃扁食的乡里人也有了,多是进城抓药,跟集的,到饭时了,就要一碗扁食。王家扁食饭时是抢不上位子的。乡里人端了扁食,顺手拿一双筷子,胳膊窝里一夹,一抽,蹴到馆子门口,嘴挨到碗边上,筷子一拨,红红绿绿一大口光是刨。吃得急了,有些噎人,头一偏,就喊,给一碗甜汤!馆子里就有人应承着,从锅里舀一碗面汤。乡里人喝一口,有些烫,就把汤碗放到脚底下,再吃的时候,就慢了一些。吃完扁食,两把手在嘴上左右一抹,从后腰里拔出斜别着的旱烟管,点着了,吧嗒吧嗒吸一口,长舒一口气,吐出一股青烟,清清嗓子,挪挪脚,蹴得更舒服一些。边上刺了光头的是他的小孙子,嘴边里红红的,油油的,一边吃,一边吸气,是被辣着了。

我长大了,家里经常包扁食,我也就记下了。母亲爱做饭,爱看我们吃,我们吃得越多越香,她就越爱做。母亲做饭,向来一丝不苟。包扁食,第一道工序是擀面,一块揉光揉滑的面团,左旋右转,擀面杖前进后退间,面团越来越薄,越来越圆。母亲拿手指捏一捏,薄厚差不多了,就均匀地撒些苞谷面婆,一层一层叠成长条,细细切成梯形形状的面叶子。扁食的馅是早就调好的,有时候是韭菜沫加虾皮,有时候是豆腐和葱,有时候是核桃擀成粉末,

不管啥馅,必定在精盐花椒之外,要淋几滴香油。搅拌均匀了,筷子头蘸一点馅子,拿面叶子一卷,就是一个扁食。母亲包的扁食,两边尖尖的,像一只只展翅蝴蝶,整整齐齐码放在竹箩里。

扁食有荤素之分。素扁食最讲究浇头:白菜、胡萝卜切丝,加小菠菜、绿豆芽,在开水里一滚,捞出备用。扁食捞到碗里,挑一筷子霍头子红红绿绿撒到上面,再撒一撮干辣椒面,滚烫的清油浇到上面,嘶啦一声,香味就散开了。当地人的灶台,一定有前锅和后锅。前锅大,后锅小,一前一后坐在灶洞里。前锅里的水烧开了,火从灶洞里穿过去,后锅也就滚烫,油就在后锅里一直热着。所以,每一碗扁食都会听到嘶啦一声。荤扁食要浇臊子,臊子也是在前锅里炒好后放后锅里热着。豆腐丁、洋芋丁、胡萝卜丁、海带,这些都是必有的,但不是臊子里的主角,主角是肉臊子。

腊月里,选上好的五花肉,切成小丁,在锅里炼炒。火不能太大,也不能太小。太大,臊子就炒焦了,太小,就柔了,牙不好的人咬不动,火候的掌握,全凭经验。待肉丁吱吱啦啦炼出油了,铲子在铁锅里搅着很清爽了,加盐,花椒面,数滴酱油,肉丁变成绛红色了,香味馋得人受不了了,出锅,装到大肚小口的粗瓷坛子里,晾凉后,放家里最凉的地方保存。腊月里炒的臊子,放一年都不变味。要吃荤扁食时,就揭了坛子的盖子,拿铲子从里面斜斜切出一块,和其他配料一起,炒成新鲜的臊子。母亲拿长把的铁勺舀一勺臊子,手腕一抖,臊

子均匀盖到扁食上。臊子油大,所以不必再现泼辣椒,从辣椒盒里剜一疙瘩早就没好的辣椒,放开肚皮只管吃就是了。

五年前,母亲住院,我请假回去陪护了几天,顾不上做饭,就近在医院门口的馆子里吃一碗素扁食,这时候,县城里的扁食馆子已经遍地开花,但这一家吃的人还是很多。窄窄长长的馆子里,到处都是坐着的人,站着的人,你挤我我挤你。一个矮壮汉子坐在案板前包扁食,大家都看。他的手指粗粗短短,但动作极快,一捏,一个扁食,一捏,一个扁食。有人就说,看把你小气的,多包些馅子嘛,你的外扁食,啥都没么!汉子说,就吃个啥都没哩,多了就不香了。我在一边听着,心里想,这话说得!馅子多了当然香么。有了这个念想,母亲出院后,我包扁食就特意多放馅子,扁食的肚子都鼓鼓的。结果,吃的人都说不香,剩了很多。我也吃着不香,太瓷实了,吃成了负担。原来,有时候,真的就是吃个啥都没的趣哩。

成年以后,看了一些书,走过一些地方,知道扁食其实不是清水独有。北方很多地方称为馄饨,广东叫云吞,四川叫抄手。那么,为什么清水人吃扁食吃出了名气呢?我有点想不明白。

快放假了,回家前,母亲总要打来电话,说,吃啥哩?不等我回答,她就自言自语,浆水面,锅铲儿?嗯,就吃扁食吧,我包好,你来了下。于是,我一进门,就闻到扁食的香味了。

秦安辣子面

文杨婧文

大部分秦安人都喜欢面食,所以,在秦安的大街小巷,面馆随处可见。锅皇臊子面,乡土情杂粮面,大柳树手扯面,毛大碗削筋面等,应有尽有,不过,最能代表秦安味道的,还得是辣子面。

辣子面也常被当地人称为杠子面,又因其面条煮熟后总要挖一勺油泼辣子,故而又有人叫它“油泼辣子面”。主要以面条筋道爽滑、油泼辣子香浓、口味酸辣平衡而著称,其核心风味在于酸、辣、香三者的平衡,辣而不燥。香辣风味承载着西北地区的饮食文化特色,是秦安人日常饮食中不可或缺的一部分。

做一碗正宗的辣子面,首先得是面条的制作。它要选用本地上等的面粉,揉匀、醒透、擀薄、切细,环环相扣,哪道工序都马虎不得。待面条下锅煮熟后,捞出来沥干水分,吃起来才爽滑筋道,不至于软塌塌失了口感。

其次是辣子,秦安辣子面用的辣子,通常都是本地产的肉质肥厚、油性大的青红辣椒,晒干后,在碓窝里用竹帚把把儿捣碎,加上佐料,再泼上炼好的热胡麻油,“刺啦”一声,香气扑鼻,色泽红亮,辣而不刺。

辣子面吃法随心,干拌的吃着酣畅,加汤的又温润爽口。秦安人最爱搭配自家调好的醋汤,或是清爽解腻的浆水汤。吃面时剥几瓣大蒜,配一碟小菜,也有加入炒香蒜泥、黄瓜丝或焯水豆芽的,吃面变成品味,层次感十足。

有人说,“秦安的一天是从一碗辣子面开始的”,这话还真不假。天刚麻麻亮,辣子面馆已经早早地开门营业了,勤快的老板,一面忙着揉面擀面,一面笑呵呵地迎接进店的客人。

那些从乡下风尘仆仆来城里赶集的人,一进门就在长条板凳上坐定了,“来一碗辣子面!”在敞亮而亲热的吆喝声中,一粗瓷大海碗的辣子面便热腾腾地端了上来。

要了面的人却不急着先吃,他们大多会从提兜里掏出一块自家烙的大饼子,把饼子掰碎了窝在碗底,用热面汤过透后,再倒入

一碗刚调好的面条,一口馍一口饭,外加一碗浆水面汤,边吃边喝,“啧啧香香”地“咥”了起来。

这样的吃法,近些年虽然已经不多见了,可你若是辣子面馆的常客,那这样的场景,还是时不时地会出现在你眼前的。

因为喜欢吃辣子面的缘故,所以对城里的几家老牌辣子面馆也时常光顾:高家辣子面,世录辣子面,小强辣子面,进银辣子面等。因为秦安辣子面价格亲民实惠,所以作为当地的传统美食,辣子面馆才能受人青睐且经久不衰。

其实,在西北大地上的这座小城,辣子面从来不仅仅是一种能填饱肚子的吃食,它的背后深藏着厚重的地域饮食文化,是四方风味交汇融合的产物。一碗辣子面,既守住了西北地区千百年来手工面食的底蕴,又糅合了川晋偏爱爱辣的口味特点。

翻看《中国饮食文化史》,辣子面的雏形早在明代西北边塞就有迹可循。古时边塞气候干冷,军民劳作辛苦,全靠重油重辣、热量充足的吃食支撑体力。辣椒传入国内之后,在西北落地生根,且很快就融入当地的饮食体系中了。

就连油泼辣子这道手艺也有其渊源,《齐民要术》里记载的“炙油”手法,和秦安人热油浇辣椒的动作几乎一模一样。追溯更远,由于古丝绸之路商贾往来、各地饮食互通,而秦安作为丝路要道,自然而然地,就慢慢酝酿出这碗独具风味的辣子面。

在秦安,几乎家家户户的妇女都会做辣子面。逢年过节,或者遇到有亲戚朋友来访,好客的秦安人,通常会亲自下厨擀面,做最拿手的手工面,如浆水面、臊子面、炸酱面等,而以油泼辣子面居多。谁家娶了新媳妇,也常常会在第三天做“试手面”,“三日入厨下,洗手作羹汤,未谙姑食性,先遣小姑尝。”这首小诗,说的颇像是秦安人的试手面。

许多远走他乡的秦安人,走遍南北,尝遍百味,心底最惦念的,依旧是这一碗辣子面。它算不上珍馐盛宴,却是刻在心底的故乡烟火记忆。

一碗下肚,香辣入喉,便似盛着古成纪的风土回到那片黄土大地,听见街巷的人声,闻见故土的香气,也看到秦安人平淡又温暖的烟火日子。

