

## 青石街

NEW SUPPLEMENT

1323号

投稿邮箱:xinfukan2@126.com

欢迎新老朋友来街上做客,这里有平凡生活中的烟火气,有日常琐碎里的人情味。言之有物,皆是文章。

## 海碗扣油面

□安徽宿松 吴琅康

我的家乡皖西南宿松县,境内有六十万亩耕地、七十万亩山场、八十万亩水面,山清水秀,物产丰盈,也孕育了别具特色的饮食文化,海碗扣油面就是令人牵肠挂肚的传统美食之一。

油面又叫咸面、挂面、长寿面,曾是乡亲们礼尚往来的馈赠品、滋补身体的营养品,几乎楔入了人的整个生命周期。如产妇吃油面催奶水,庆生吃长寿面吉兆,乔迁吃油面发旺,新婚吃团圆面恩受到白头,伤风感冒吃辣汤面发汗,丧事送烧礼要称十斤油面,即使三月三、九月九这些传统节日,都要吃油面祈福安康。油面蒸则干爽,煮则丝滑,面匠挑着担子走村串户卖面,没钱也不要紧,一斤六两麦子兑一斤面。唯有海碗扣油面,费时费材,要赶上“烧茶”才能一饱口福。

正月亲戚来拜年,“烧茶”是最高规格的待客之道。当然,“烧茶”并非烧茶水,而是在开席喝酒之前,专门为客人开小灶,烧一碗海碗扣油面打打底。

印象中,姨娘是做海碗扣油面的高手,如今她已去世十几年了,但在祭祖的日子,或者吃面的时候,那个轻言细语、手脚麻利的慈祥长者形象就在眼前。她先往灶膛内塞几块干柴,转身从油锅里挖出半铲冻猪油,滋滋啦啦化开,迅速舀进海碗里,趁着热油锅,煎好鸡蛋饼,盛在另一个海碗里,再往锅内添一瓢水,从竹篮里取出一挂绕成“8”字形的油面,待水开了放进去煮八分熟,捞入盛鸡蛋饼的海碗里,撒一小撮葱花,浇上热猪油,顺手将油碗扣在上面。五分钟后揭开,葱青面白,浓香扑鼻,卷一筷子入口,肥而不腻,爽而不柴,筋道耐嚼,满口生津。

## 父亲的心愿

□苏州 徐建平

桂花飘香的日子,九十多岁的老父亲安详地走了,我的心却好痛。

老父亲去世的前两天,我送他去理发,坐在轮椅上的他还念念不忘要买电动轮椅,一旁的同事张厂长安慰他说等能走路了再买。

几年前,老父亲每天去棋牌室打麻将,随着他年纪越来越大,身体状态越来越差,三天两头被传染到伤风感冒,严重时要到医院里接受治疗。由于长期坐着,还引起了腰椎间盘突出。有一次,他痛得坐也不是躺也不是,我把他送到了市中医院接受治疗,一个多月后才慢慢康复。

为了父亲的健康,让他远离棋牌室,我把他接到了厂里。来到厂里后,老父亲心心念念要去棋牌室,我只好推托说厂附近没有棋牌室。老父亲又让我去买四轮电动车,我没有答应。与大姐商量,大姐也支持我,因为父亲年纪大了又耳聋,万一在路上出了事,那后果不堪设想。

今年夏天,由于天气原因,父亲几天没有进食。我急得通知大姐来厂里,我们决定把老父亲送回家。当年老家房子拆迁后,我家拆迁安

某年重阳节,老伴尝试做海碗扣油面,也浇了热猪油,煎了鸡蛋饼,撒了碎葱花,也用海碗扣了,却吃不出记忆中的味道。原来,她用的是机制切面,并非手工油面。

我在乡下教书时,学校旁边有个聋子面匠,你说东他答西,但手艺好,想吃他做的油面要提前十天预约,碰到阴雨天,等待时间更长。从和面、开条、搓面、盘条、上筷子、带手、拉面、分条到最后下杆,须连续劳作十几个小时,其间仅醒面(发酵)就多达四轮。其实,做油面是体力活,也是技术活,加盐、抹菜籽油都要把握好分寸。加盐可以增强面的筋道,根据气温变化进行调节,像炎夏加盐量高达百分之六,只适合煮汤面。抹油在开条、盘条两个环节,以防止彼此粘连,至于抹多抹少,要看发酵程度,而面概念就是源于此。

今年中秋节前,在寻访老面匠过程中,了解到油面已纳入宿松非遗名录,认定了数位传承人,还是白崖寨山货文化节、陈汉农民丰收节上的座上宾。在朋友介绍下,我找到了梅墩畈凤凰铺的老面匠——张书俭师傅。刚刚六十岁的他,与老伴在家做油面近四十年,除去雨雪阴天,一年有一半的时间可以出面,大概能做两万斤,现在年纯利在八万元左右。方圆十几里,仅剩他家做油面,根本不愁卖,附近的乡亲上门来买,在外的老客户可以微信联系,再快递过去。他儿子在合肥务工,已答应回来做油面,届时开个直播间,就能让更多的人品尝到宿松美味。

我本想趁中秋团聚,让家人品尝一下海碗扣油面,但张师傅打岔了,说今年秋分气温都没怎么降,盐下得重,还是等天凉了再来吧。

置在四楼,考虑到父母年纪大了不能爬高楼,与妻子商量我们在拆迁小区买了一套低层小户,让父母安度晚年。

把父亲送回家,父亲要住在楼上,由于他每天要接氧气,而氧气瓶实在太重了,要四个人合力才能把一瓶氧气抬到楼上,只好让他住在大哥家的车库里。我安排二哥日夜陪护父亲,费用我出。一个多月后父亲挺过了鬼门关,也能吃了,考虑到一个月要送几次氧气,回离厂几十公里的老家不方便,我又把父亲接到了厂里。

父亲住在厂里,每天只能呆在房间,他想看看窗外的世界,由于窗户太高,只能望高处。老父亲要求重新开个窗户,我怕麻烦,迟迟没有答应。我自己在吃降尿酸的药,尿酸结晶时疼痛难忍,不能走路,太阳落山时,同事张厂长经常推着老父亲坐在轮椅上,出门转一会儿。

那天凌晨四点,老父亲安详地走了,他的三个心愿我却一个都没有答应,想起来我就忍不住放声大哭。父亲离世后,我把父亲的遗体安放在老家楼上几天,实现了他的一个心愿。愿老父亲安息!

相似。比如做土豆从来切片或者切块,必定要爆炒土豆丝,对咸淡的味觉感受也完全一致。每次她把菜买回来,我都会觉得特别合心意,我买的菜她也最满意。工作之余,我们俩还喜欢讨论做菜,别人过来蹭饭时,都说我们俩做的菜口味一模一样。

总听人说同事之间不会有深厚的友谊,可我和小洋却像姐妹一样。我们在一个屋檐下生活,一起做顿饭,品尝酸甜苦辣的滋味,这种感情单纯美好。后来我们分开了,我在小城的南面,她在小城的北面。我们隔三五就要聚一聚,她发现了哪家小馆子不错,会第一时间约我;我尝到了哪种小吃好吃,会给她买一份送过去。多年里,我们由同事到朋友,由朋友到闺蜜,亲密到我家的油盐酱醋放在哪儿,她都一清二楚。

当然,“饭伴”之间不可能完全一致,彼此也有包容和迁就。多年过去了,我的这两位“美好饭伴”,都成了我生命中最重要的人。

有人总觉得交友是灵魂沟通,三观一致最重要。其实,灵魂沟通也应该有一定的基础。能够在一蔬一饭中建立深厚的默契,在一茶一汤中培养牢固的情谊,“美好饭伴”之间的感情,有接地气的踏实感,有亲切温暖的烟火气,所以牢不可破。忘了在哪儿看到过一句话,说人是以食物分类的,我觉得这话有些道理,能做“美好饭伴”的人,或许骨子里是相似的。

人生有幸遇“饭伴”,三餐四季都多出几份美好。

## 母亲的温暖

□南京 徐影

绵绵细雨,秋风轻拂,窗外的梧桐大道上,零星的黄叶随风飘落,一叶知秋的意境悄然弥漫。天渐凉,一碗水脂交融、口感醇厚的羊肉汤,成了此时最温暖的念想。

儿时的记忆中,母亲总在严冬时节用一口大大的铝制钢精锅,在煤炉上慢炖羊肉汤,说是给我们暖胃、补肚、加强营养。我喜欢看母亲腰间系着围裙,端着好多种我不认识的果子、叶子和零零碎碎的佐料瓶罐准备熬汤。母亲对各种果料如数家珍,从小瓶中倒出一两颗果子,在大罐子里又捏出几片叶子,有次趁母亲转身拿东西,我拿起佐料摆在鼻尖用力一嗅,奇怪难闻的味道呛得我差点要吐,心想这东西放在汤里能好喝?我看母亲抓上一小把像稻壳一样的小茴香,就知道这是最后一道了。母亲用拆开洗净的口罩把佐料裹扎起来,圆筒的像个乒乓球,扔进撇去血沫水的汤锅里。

在煤炉上小火慢炖后,“乒乓球”里的佐料味慢慢散出,融合在汤里,原来的羊膻味随之渐褪,淡淡的肉香味在我们家狭小的屋子里弥漫。母亲给我们每人舀上一大碗汤,再用漏勺轻轻兜底,把羊头上掉落的筋筋拌拌捞出,分配到碗里,撒上蒜花的那一刻,特有的气味让我们垂涎欲滴。那时的冬天格外寒冷,屋檐下挂满了冰柱,从母亲手中接过热气腾腾的羊肉汤和着一点零星小肉片,呼呼啦啦很快下肚,身体瞬间温暖了许多。

随着我们渐渐长大,经济改善,母亲不再像以前那样精打细算买廉价的羊头熬汤。羊肉和奶白的羊肉汤成了我们大家庭餐桌上不可或缺的美味。自小形成的味蕾习惯,对羊肉汤的癖好在我们姊妹中延续至今,无可替代。

去年,我们几个老姊妹相约,一同回到了阔别已久的故乡,途经窑湾古镇、徐州、青州古城、胜利油田,观历史,赏风景,尝美食,探亲访友,最终回到了心心念念的故乡——单县。曾经极度贫瘠的家乡,如今沧桑巨变。在这里,家乡的亲人陪我们寻觅到了父母曾经生活的印记,让我们喝到了以青山羊为原料,用家乡水熬制,以鲜嫩的羊肉、浓郁的汤汁而闻名的正宗单县羊肉汤。

曾几何时,不懂事的我一度自豪炫耀,母亲熬的那一锅羊头汤正宗、美味,是无人能及的家乡味道。直到重返故乡才明白,母亲能给我们的只有一星半点的筋筋拌拌,但那其中蕴含了母亲给予我们的温暖与幸福,是永远镌刻在我们心底的美好回忆。

## 愚园探秋

□南京 杲杳

愚园较之金陵其他的景,显得有些小众。可这并不妨碍许多人对它的喜爱。因为愚园的秋天美得过分。我寻了个天高气爽的秋日,想一睹愚园的美。

常常听别人讨论园林,不免也有自己的拙见。在我看来,中国的园林太多了,姑苏的园林尤为名胜。不只是姑苏,细想来,连带着梁溪、广陵的园林也是闻名遐迩。常言道:“一城有一城的气魄”,园林按理也是这样。姑苏、梁溪的园林玲珑精致,巧夺天工。而广陵位于苏中,气韵上要比姑苏、梁溪二城敦厚。金陵就更不一样了,静默中又掺着些许的温润。毕竟不同的风土人情造就不一样的景。

秋日里的愚园可用“幽”“香”两字概括。愚园的乱石里水都显得幽静,水与石相互协调、相得益彰。与姑苏、梁溪园林里的石头相比,愚园内的石头显得圆润温厚得多,这里石头的棱角并不分明,它们平日里只是静静地卧着。

在这里,水也有了质感与生命,不再是长江的恣意奔腾,而是温和柔润。水对于愚园的景色不仅起到了锦上添花的作用,还让它从静默中活了过来,活水涌动,万物生新。工匠们设计的流水体系与脉络,精妙得令人啧啧称奇。最令人印象深刻的是假山山巅上的水,据说借鉴了西方的造园技术。我想石与水都懂得“生存之道”,来到这里,它们收起了自己的锋芒与刚硬。金陵的一切都是温润从容、包容宽厚的。

我随着蜿蜒的小道继续走,眼看到了尽头,临了,却出现了另一番光景。这一瞬,愚园给人的感觉是“豁然开朗”“柳暗花明”。“曲径通幽”,多么美的词喏!怪不得老祖宗把“探幽”纳进了雅事。

丹桂、银桂、金桂的香气总是调皮地扰着我的鼻尖,桂花的香气馥郁,可谓愚园的点睛之笔,只能说第一个考虑种桂树的是个妙人。树上的花叶拥簇在一起,显得葱茏蓊郁。有的是鹅黄色,有的是橙黄色,这些花就像是被风吹散的金粉,落满了一树,美得不言而喻。有的桂树依廊而立,苍劲挺拔,极有生命力。桂树上长得高些的花叶娇柔地垂在灰瓦上,再低些的便被阳光投射到白墙上。花叶的影在白墙上显得半明半晦、或动或静,像一张具有强烈视觉冲击力的剪影。镂空的窗牖与古朴的门庭成了桂花天然的背景板,给了它随意发挥的空间。可以说,愚园内的每一角风景都是“顶级限量版”。

愚园探秋,快哉!美哉!

## 人生有幸遇「饭伴」

□河北保定 马俊

从学生时代至今,我遇到过几个不错的“饭搭子”,我称他们为“美好饭伴”。美好的人生伴侣固然难得,“饭伴”同样得之我幸。

中学时,我的“饭伴”是小丽。我们俩本是随机结成的饭搭子,没想到两人的口味却出奇一致。我们最爱吃学校食堂的肉炒菜花,也都爱吃素馅包子。白菜炖粉条也是我们经常吃的菜,她爱吃里面的白菜,我爱吃里面的粉条,我们都说这道菜百吃不厌。除了食堂的饭菜,我们都对酸酸甜甜的食物没有半点抵抗力。那时候小丽家有棵山楂树,每年山楂结了果子,她都会带到学校给我吃。有一年小丽的母亲还做了酸酸甜甜的山楂糕,那年我觉得生活充满了幸福的滋味。我们在一起吃了三年的饭,毕业后各奔东西。可这些年无论走到哪儿,我们都没断了联系。彼此有了烦恼,第一时间就打电话给对方倾诉。成长时代的“饭伴”,有不是亲人胜似亲人的亲密感。

大学时代我换过好几个饭搭子,每一位开始的时候都是你依我依,可后来因为吃不到一起,就有点意兴阑珊了,最后索性分开,毕竟“强扭的瓜不甜”。那几年我频繁换饭搭子,没有一个合拍的。现在回想起来,那几年的生活总是有几分寡淡滋味。

刚参加工作那年,我与同事小洋分在同一宿舍。本来单位有食堂,可我们喜欢下班后自己做饭吃。幸运的是,这又是一位“美好饭伴”。我们俩虽然来自不同的地方,口味却非常