



一碗麦面解乡愁

□戴爱娟 文/摄

端起这碗面，热气扑上来，眼前就有些模糊了。思绪忽然回到了小时候。从五月金黄的麦田到这碗热面，中间藏着整个少年时代最深的记忆。

农村的孩子，休息、寒暑假干农活是必修课。比起割麦子，七月割稻还欢喜几分，毕竟脚是浸在水田里，戴上草帽、围上湿毛巾，脚背透上来的清凉，还能消解几分暑气。而麦子在旱田，一垄垄金黄的麦子，只有风爷爷抚过的时候，才舍得给一丝凉意。

弯腰割完麦子，去山脚砍几根细藤条，捆好，拿毛竹竿一头各插入一捆麦子，挑回家里。这还没完，到家还要在堂屋石臼上一下一下地摔打脱粒。那是最难熬的时刻，白天已经累得够呛，晚上又得干几小时。老妈就哄着我们：“快了快了，这点打完就好了，我们娘仨加点力很快的。”她自己却更加卖力地摔打。那画面，至今犹在眼前。

手擀面揉、醒、擀、叠、切，如今看来这程序很复杂，做一碗面要小半天。但在小时候，却是我们老家的日常，一碗热腾腾的面能抚慰一日疲惫，新麦时节更是一日三餐皆可面。无论是山笋面、新土豆面，还是嫩南瓜面，只要是用五月新磨的面粉，加些雪里蕻咸菜，那股子麦香混着咸鲜，一餐总能连扫两碗。

离开老家后，再想吃那口面就只能去店里找。才发现，凡是老家开的店都叫“次坞打面”，而且名声在外；吃过多次，总感觉少了一点家乡的味道。偶尔心血来潮，我也会做一餐麦面吃，把每一个步骤都重复

一遍，生怕忘了老家的记忆。

舀一碗面粉，加水揉成团，顺便把盆沿也刮干净。揉约半小时，盖上湿纱醒面。趁这工夫先炒点时蔬备用；再熬个汤头——揭下虾头油爆出虾黄，下虾身翻炒，加水煮开，再放西红柿、咸菜小笋提鲜。醒完面再揉一揉，然后把面团擀薄、叠成长方形切成条，抖散放进锅里滚几分钟，一碗家常手工海鲜麦面就成了。

不过，我从小做的麦面和“次坞打面”又略有不同，一个是“擀”一个是“打”，核心在于面粉中加的水量；手擀面纯手工揉制，水加得多一点，吃的时候筋道中带着柔软。次坞打面借助工具，水加得少，用手根本揉不开，所以是用木棍一头套在案板铁环上，借杠杆或人坐在木棍上，反复捶打面团，把面筋打透。所以面条倔强得像一个小老头，吃起来有韧筋，少一些柔软，但久煮不糊，很适合开店。

后来读了汪曾祺的散文《旧人旧事》，文中写“跳面”：“在墙上挖个洞，将木杠插在洞内，下置面案，木杠压在和得极硬的一大块面上，人坐在木杠上，反复压这一块面。因为压面时要一步一跳，所以叫做‘跳面’。”他说的是跳面，我们老家叫打面。叫法不同，骨子里是同一个东西。当然现在还有自动打面机，面团放在不锈钢面板上，机械边压边往前推，但我总觉得，少了那股烟火气。

如今粮食丰产，浪费也随处可见。每次端起热气腾腾的麦面，总会想起少时那些在泥土里摸爬滚打的日子，老妈那句“快了快了”的哄声，和她那双一辈子没停过的手。

灶边一缕

□胡亚群

猪油香

那天我走进一家开在弄堂里的点心店，阿婆端上一碗牛肉粉丝。粉丝短小透亮，洒上翠绿葱花，令人食欲大开。我仔细一看，粉丝汤上漂着一小圈胭脂白玉的猪油，随着筷子的搅动，碗内泛起晶莹的涟漪，一股浓郁的猪油香味扑鼻而开。我笑说，是猪油呀！阿婆说，这是自家慢火细细熬制的猪油，放在牛肉粉丝里更加润滑鲜香，很是提味喽。她的语气里满是自豪，又有老年人的慈祥和蔼。这一幕何曾相识呀，昔日母亲端出她拿手的猪油拌饭，不也是如此温馨家常吗？

童年的记忆里，似乎没有精致的食物，更不要说各种美味零食。清汤寡水的稀饭是家常便饭，我们也已经习惯，不敢有非分之想。老屋的厨房，摇曳着一盏八瓦的灯泡，母亲在这暗黄的光影里操持一家人的生活。房梁上高挂的竹编饭篮，算是那个年代里一道特有的风景，镂空的栅栏和雕花的装饰，既能通风透气放置剩菜剩饭，还能杜绝老鼠、蟑螂的祸害，设计精美又合理，堪称当年的“现代冰箱”。厨房的主角自然是一口古旧的土灶，经历岁月的烟熏火燎，已然包裹上一层厚重的烟垢，同时也有熟悉的温热气息——于是便有了家的味道。

小时母亲做饭时我最爱烧火。秋冬时节晒得金黄的稻草，一经废纸引燃，火苗簌簌窜动，年幼的我手拉风箱点燃火苗，不一会脸上身上暖烘烘的，很是舒服、安宁。尤其是冬季，坐在灶前烧火，火焰在灶膛里跳着好看的舞蹈，就像一群小姑娘手里拿着红绸，在锣鼓喧天

里喜笑颜开。

空闲之余母亲便开始熬制猪油，她站在土灶前，我也就心急地在灶膛烧火。母亲先把猪板油切成均匀小块，放入铁锅冷水中煮沸焯水，然后捞起冲冷水去掉浮沫；加入半碗水慢熬。随着土灶膛火花跳动，板油慢慢融化，细碎油渣在铁锅里滋滋作响，继而化成清亮香甜的一汪油。“慢火出油，急火出渣”，这令人期待已久的猪油熬制已大功告成。

等待猪油渣出锅的一刻是最为幸福和期待，用手捞起小块猪油渣，再加入一点白糖，我烫着也要放入嘴里，顾不上那滚烫的温度，一股脆响在齿间炸开，油脂的香味漫入鼻腔，在孩童看来即是人间至高无上的美味。熬制好的猪油常温放凉后，即凝成雪白的膏状，放入一个高粗盐罐子封存。这一罐无比珍贵美味的猪油，便是农村孩子视为珍宝的美食宝藏，唯有学校回家后饥饿难耐时，母亲才会舀一小勺猪油，给我们姐妹做一碗猪油拌饭。

母亲趁热舀出一碗温热米饭，米粒饱满稻香纯正，从粗盐罐子挖一块洁白如玉的猪油，放在米饭中轻柔搅拌。原本素净的白米饭，瞬间夹裹上一层湿润香醇的油香，再加入几滴周巷酱油，那是一种最为简单的食物，质朴干净却有着一种最为纯粹的鲜香。

在那个物质匮乏的年代，一碗香喷喷的猪油拌饭，一块酒心巧克力，便是最实惠的美味，最开心的馈赠。那时的我们，穿着罩布衣服，一大碗猪油拌饭下肚，浑身暖和，也不觉得天气的寒冷、世事的艰辛，又嘻嘻哈哈地和小伙伴们在村庄自留地里疯跑、游戏。

如今人到中年，流年已逝，我才懂得猪油拌饭的香，香的不只是猪油与白米，更是老屋土灶的烟火气息，是清贫岁月里母亲对我们最深沉的疼爱。

多少往事随风去，灶边一缕猪油香。每每想起幼年时母亲在灶房里忙碌的身影，我的心里便暖意融融，仿佛我还是个乖巧的小丫头，无比幸福地在灶前给母亲添柴烧火。



猪油。(资料图)