

固墙捞面

■司新国

固墙捞面又叫打卤面、过水面。阳城人吃捞面离不开大蒜，没有蒜汁、没有蒜香就不算正宗的蒜面条。而固墙捞面，则是阳城蒜面条中的“绅士贵族”，以它独特的魅力，把闪烁着平民饮食智慧的面条推向了极致，风靡大江南北。

固墙位于商水县东部，史称“互乡”，是孔夫子游学经此遇两小儿辩日之地。说固墙捞面是阳城蒜面条中的“绅士贵族”，是因为传说它和袁世凯有一定的关系。袁世凯又称“袁项城”，他的老家项城和固墙近在咫尺。1879年秋，袁世凯返乡居于淮阳，第二次参加乡试未中，一怒之下把诗文付之一炬，愤然说道：“大丈夫当效命疆场、安内攘外，岂能龌龊久困笔砚间，自误光阴耶！”于是他在淮阳、项城、商水一带结交英雄好汉，寻觅前朝胜迹。一日他到“互乡”寻宋朝开国皇帝赵匡胤囤粮遗址，拜谒明朝洪武皇帝朱元璋征战上马之石。到了晌午，袁世凯又渴又饥，忽见“互乡”一街角处有三间茅屋，门楣上方挂一幌子，上书“互乡捞面”四个大字。他遂推门而进，见那面条白如玉、薄如纸，配上韭菜蛋花，浇上老醋蒜泥，把他馋得流口水，一口气连吃三海碗，直呼“过瘾”！

等到袁世凯发迹，新华门总统府邸、安阳洹上村隐居之地，项城老家行宫都有专门擀面条的固墙厨子。阳城乡儒吴希贤曾随袁世凯行走多年，他写的《袁公洹上见闻录》记述：“当是时也，袁公龙隐洹上。朝夕草笠木屐，轻舟垂钓；唯体胖恐热，至酷暑或有不适，虽珍馐佳肴亦不进。若莼鲈之思，常食互乡捞面，喜其凉冽滑润、筋道利口矣。”后来，有人曾从阳城老街吴希贤老宅搜出此作。据阳城文化馆见过此物的老馆长说，此作书于粉色仿明仁殿画金

如意云纹粉蜡笺上，笺为乾隆年间所制皇宫用纸，表面光滑、纸质柔韧，一面为绿色描金镶银折花卉纹，花朵、枝叶双勾描金，花蕊与叶脉描银；另一面为洒金，两面均可书写作画。此说应该不虚，可借此作被付之一炬。

还有一个说法，据说固墙相邻的胡吉蔡庄有一刘姓男子，当年他在袁世凯项城老家当厨师。亲戚有事找他，到袁家已是天黑时分，刘大厨只好安排亲戚住下。随后，他把面案上已经擀好准备第二天吃的面条摊开摆平，上覆一层干净的白布，在白布上面铺上蒲席，放上被褥，且当床用。第二天亲戚起床，看见刘大厨收起被褥、卷起蒲席，才知道自己竟睡在面条上。随后，刘大厨抓起一把面条一抖，面条还是一根一根互不粘连，亲戚十分惊讶。回家后，亲戚把在袁家看到的告诉了左邻右舍，于是一传十、十传百。后来，固墙徐屯村民许敏纯、肖同及胡吉韩屯村民韩德才等慕名前往，向刘大厨拜师学艺。从那以后，固墙捞面发展迅猛、遍地开花，成了豫东乃至河南名吃。

传说归传说，面条实实在在是手擀的才好吃，这固墙捞面好吃就因为是手擀的，并且用的面也有讲究，要用豫东一带小麦磨的面。沙颍河、汾河穿城而过，两岸土地肥沃，在这样的土地上长出来的小麦，磨出来的面真是又细又白、麦香袭人，用它做出来的面条筋道、有光泽。

外地客人吃固墙捞面，人口赞叹之余，往往会上问：“这面是不是加了食用胶什么添加剂？”其实面里啥也没有加。乡间要说谁家媳妇巧，一看纺花织布、做鞋绣花，二看擀的面条好吃不好吃。

家常捞面随擀随吃，没有大的讲究，顶多提前一会儿和面，和面时加个鸡蛋清或加点碱面而

已。而固墙捞面，和面有讲究、费时费力，没有两把刷子是做不好的。

费时，是说想吃固墙捞面，要提前准备。一般要头天晚上和面，和面时先在水里加少许盐、碱面；待溶化后去其渣，倒入适量面粉，放入鸡蛋清。面必须和得十分硬，用湿布包裹着置于盆中醒上几个小时。费力，是说擀面前还要反复碾压面团，以增强面团的韧性，然后才可动手擀面。擀面时必须用淀粉做面醭，以小米淀粉最佳。擀面既是技巧活，也是力气活，要把面擀的薄如纸，不粘连不烂。

切面时要宽窄一致、刀刀切透。下面条时，必须是大火，不管锅大锅小、水多水少，水烧开后一次只能下两三碗，最好是一次下一碗。面条下锅，必须立刻煮熟漂起，用筷子搅散，然后用笊篱捞入凉水盆里。面条要现下现吃，在水里泡久了就不筋道，离开水太久会坨成一团。至于凉水，小时候用“井拔凉水”，现在用自来水，讲究的用凉白开。笊篱捞出面条沥干水放入碗里，面条透着亮儿，浇上臊子、蒜汁，再放点芝麻酱、荆芥叶、黄瓜丝，那个味道真是绝了。

臊子又叫浇头，阳城人多称其为“汤子”，这臊子分荤素两种。荤的多用猪肉，要肥一点儿带“肉白子”的，或切片或切丝，也可剁碎，备好葱白、姜末、大蒜、花椒、大茴、酱油等，热油下锅炒出香味，再加时令蔬菜，或清汤或勾芡皆宜。素的就简单多了，茄丁、番茄、豆角、南瓜均可。南瓜要选嫩的，最好是刚落花现摘的，切成细丝、用醋一溜，爽脆无比。再不然弄把鲜韭菜，洗净切碎，待锅里水花翻滚，先把三五个鸡蛋搅匀入锅，见金黄白嫩蛋花漂起，将韭菜下锅一烫即可，再加入佐料。

这些年也去过不少地方，只要时间允许，我都会品尝一下地方风味。都说老北京炸酱面最好吃，前些日子在北京，我专门去前



门小吃街吃了碗炸酱面，却没有吃出来“好”在哪儿。一碟黑乎乎的炸酱又粘又腻，倒到碗里搅不开、拌不匀。山西面食丰富，花样之多竟达50多种。我曾因事在太原逗留半月之久，品尝的面食十余种，难以忘怀的也就是刀削面。好则好矣，总觉得不能和固墙捞面相比。这也许是因为地域不同，口味有差异，一方水土养一方人，吃来吃去总归不如蒜面条有味，尤其是不固墙捞面吃着得劲。

说来说去，这蒜面条是阳城平常人家过日子的吃食，固墙捞面就是阳城人款待客人吃的蒜面条中的精品。千百年来，几辈人都靠它养活。阳城人没有面条就不算饭，最艰难最困苦的日子，也离不开蒜面条。没有好面，就用红薯面；没有菜没有肉也不要紧，拿几块红薯洗净去皮切成丝，加点油盐，用醋一溜就是爽脆可口的臊子。出门在外，三天不吃面条急得很，一碗面条下去就找着了家的感觉。

三伏天，钻进庄稼地里，衣裳湿透、汗淌如雨。晌午干活回来，又累又饿。擦擦汗洗把脸，端着小盆一样的大碗，盛一碗面条，浇上臊子，舀勺蒜泥，蹲在树下低着头吃得狼吞虎咽，两三碗下肚，直打饱嗝。再来碗面汤，真是过瘾。小孩放学回来贪玩，吃饭时瞅不见人影，过好大一阵子回来就喊饿，大人吼一声“饭在灶房哩”，就扛着锄头又下地去了。孩子拿碗先把面条捞出，再掀开锅盖浇上臊子，从墙上拽下头大蒜，皮也不剥，吃完面条嘴一抹，蹦蹦跳跳上学去了。

阳城人都是喝着沙河水、汾河水，吃着阳城蒜面条长大的，就像这面条一样既有柔性、又有韧劲。



阳城花窖花阳城 王荔琼