

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

如意云纹粉蜡笏上,笏为乾隆年间所制皇家用纸,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,可惜该作被付之一炬。

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,这固墙捞面好吃就是因为是手擀的,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,入口赞叹之余,往往会问:“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饅,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,品尝的面食十多种,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,尤其是不如固墙捞面吃着得劲。

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,几辈人都靠它养哩。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。



陽城說客說陽城 王琳題