

# 巴村盆面条

■司新国

中原名吃巴村盆面条，出自中原名镇巴村。巴村位于商水县城西南30多公里处，南接上蔡、西邻郾城，汾河若一条玉带穿境而过。这里每逢双日为集，自古就是商贾云集、商品集散之地。

秋日，我们驱车出城，此行纯属为吃而去，为的是吃巴村盆面条。经雷坡，过舒庄，直抵巴村。金色深秋，玉米大豆已收，小麦开始播种，田野里有浇地的、犁地的、耙地的、耩地的。

巴村盆面条始于西汉，盛于东汉。站在巴村街头，我笑对朋友说：“咱们也‘穿越’一回，把镜头聚焦到西汉末年，想象那时刘秀和巴村盆面条的第一次亲密接触。”

傍晚时分，晚霞夕照，巴村集市上的人散去后，十分安静。这种安静没能停留多久，被一阵马蹄声打破。忽听人相喧嚷、马尽嘶鸣，眼见刀枪剑戟，几百人马突然到来。风中招展的“刘”字旗已经残破，似乎顷刻就会随风飘落。大概是刚刚经历一场生与死的搏斗，浓浓的血腥与汗气相互夹杂着，弥漫在空气之中。他们在这里安营扎寨、埋锅造饭，似乎打算歇歇脚再走。

有胆大好事的村民出来探询，方知是南阳刘秀一众人等。这刘秀即后来名垂青史的光武大帝。有人向村民打探，问此地有无医生，说有人偶感风寒、肠胃不适、两天未曾进食。村民见他们纪律严明、秋毫无犯，遂引荐当地小有名气的邵姓大夫给他们。大夫见病人正是刘秀，尽管刘秀在病中，却丝毫掩盖不了他的一身英气。大夫不敢造次，闭目搭脉良久，起身拱手道：“可否随

小民去前面不远处？”见刘秀有些疑惑，大夫接着说：“恕我直言，您身体无恙，乃心病耳。千里奔波，车马劳顿，况兼百事繁杂，肝火攻心，以至胃燥肠结、不思饮食。集上有一吃食可代药，治您的病。”刘秀在左右亲兵簇拥下随他而去。约百十米处转过街角，在一排店铺中斜出一个布幌，上书“巴村盆面条”五个大字，大字下面一行小字“闻香下马，知味停车”。刘秀进店坐下，老掌柜迎上前，亲自用褐色大号粗碗为刘秀盛上满满一碗面条。那面圆润细白、汤水泛红、牛肉透亮、热气腾腾、香味四溢、辣味冲鼻，刘秀一闻连打几个喷嚏，顿时感觉精神一振，不觉喉结涌动、舌下生津、食欲大增，狼吞虎咽连吃两碗，顿时头上冒汗、遍体舒坦。待第三碗下肚，刘秀又打几个饱嗝。左右众亲兵看得直流口水。

阳城人口口相传，说是刘秀因盆面条，竟在巴村逗留三日，方才带兵北去。后来刘秀称帝，据说巴村做盆面条的有人被召至京都洛阳做了御厨，专门为刘秀做巴村盆面条。

其实，这些小故事都是我小时候从爷爷那里听来的。到了夏天晚上，坑边大槐树下是儿时纳凉之地。一弯明月、满天繁星、树影婆娑、清风徐徐、蒲扇轻摇、苇席铺地，苇席用来坐卧，蒲扇用来驱蚊。爷爷吸着旱烟，烟锅儿一明一灭就是一个故事。我问爷爷肚子里为什么有那么多故事，爷爷笑而不语。问急了爷爷拍拍我的头说，那是爷爷的爷爷讲给他的。

记得第一次吃盆面条是在一个冬天，那时我十二三岁。鸡叫三遍，我被姨母喊醒

随她去巴村赶集。家离巴村约8里，过一条小河，穿过3个庄子，到集上天已亮。到了巴村，最先看到的就是汾河桥的石狮。石狮雕工精美，狮子头已经被人们摸得十分光滑。东西置买齐全，已是半晌时分，姨母带着我到盆面条摊前买碗盆面条。在瑟瑟寒风里，吃上一碗热腾腾、香喷喷、辛辣十足、筋道的面条，别提有多得劲。

这天来到段振忠盆面条老店，朋友带我见到了段家盆面条的传人段振忠。老段人很精明，但说话慢声细语，不像是餐馆老板，倒像是位书生。据他介绍，盆面条因面条煮好后用大瓦盆盛而得名。盆面条原是乡间小吃，食客多为走卒小贩、赶集的客商，后因刘秀而名声大噪。段振忠家几代人都做盆面条，早年间做盆面条靠的是手艺，卖的是苦力。即使是寒冬，段家人仍是半夜起床，开始和面。阳城土地肥沃，适宜小麦生长，磨出的面，做出的面食，十分筋道。做盆面条，和面时要加少许盐和碱面。面和好，再醒上两个小时左右，擀面前需反复捶打面团。

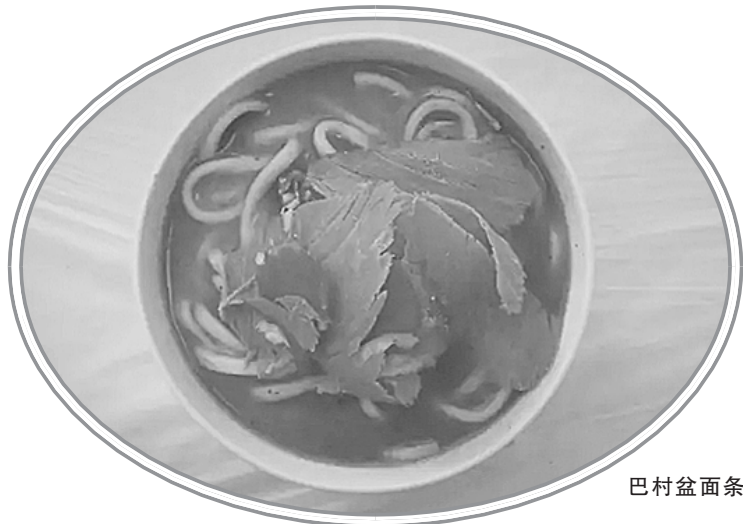
说话间，老段从里屋拿出家中的老刀，这把刀两头微微翘起，刀身又宽又长，用它切面条刀刀切透、宽窄均匀。面条切好后，用手搓成圆条状即成。然后抓起抖一抖，面条自然下垂、不粘不连、圆润剔透。锅内置水，大火烧沸。先把提前准备好的面糊倒入锅中搅拌，面糊不能太稠，也不能太稀。然后将面条下锅，出锅时，再放入祖传秘制的汤料和辣椒油，让面汤和调料互相碰撞。尤其在寒风凛冽的冬季早

晨，吃上一碗香辣可口的盆面条，若手头宽裕再要份薄如纸、泛红透亮的过缸牛肉拌入其中，吃后浑身发热、寒意全无。

说起汤料和辣椒油，老段便把我们领到储物间，将一袋袋食材打开，有芝麻、瓜子、辣椒、麻椒、胡椒、桂皮、砂仁、良姜等二十多种，这些都是老段精心挑选的。小磨油怕不法商贩掺杂兑假，老段便买来阳城本地芝麻自己磨制；麻椒、胡椒非四川所产的不用，其他香料也必须来自原产地。早年磨制调料用药碾子，费时费力；现在有机代劳，省时省力。如今老段办起了“振忠辣椒油加工厂”，主打“振忠辣椒油”和“振忠汤料”。当然，在巴村说起盆面条，还有谢家、毛家、朱家、张家等，他们都有自家秘制的调料和做面的技巧。

其实关于巴村盆面条的传说，有些十分牵强。但美食之所以被大家喜爱，自有它的独特之处。当然，也在于一代又一代经营者的传承。我为巴村盆面条概括8个字，即“韧柔圆光、辛辣麻香”。

这天我们在巴村，自然少不了盆面条。两碗下肚，我忽然想起在外工作的一个阳城老乡的话“老弟呀，你猜我现在最想吃啥？从当兵坐上闷罐子火车走出家门，这些年天南海北跑遍了大半个中国，吃遍了各地的美食。要论面食，吃来吃去都比不上咱老家的盆面条。到部队头几年，除了想家，想娘，就是想盆面条”。想想也是，他是商水巴村人，小时候生活清贫，最好的吃食莫过于盆面条。一碗盆面条承载着太多儿时记忆，寄托了无尽乡愁。



巴村盆面条



陽城說客說陽城 王嶷題