

稀饭杂忆

■司新国

谨以此献给我亲爱的姨母和那个纯真、温暖的年代。
——题记

阳城人称吃早饭为“喝稀饭”，也有人叫“喝糊涂”。清早起来，出门碰上人互相打招呼，一句“上俺家喝稀饭吧”，就拉近了彼此的距离。生活中，传统饮食习惯年复一年地延续着。尽管随着人们生活水平的提高，豆浆、牛奶已经进入普通百姓的饭桌，但早晚两顿稀饭一般还是少不了的。尤其上了年纪的人，两天不喝稀饭肠胃肯定会不舒服。

稀饭的种类也有很多，无不闪烁着阳城人的饮食智慧，好面稀饭、杂面稀饭、大米稀饭、小米稀饭、红薯稀饭、南瓜稀饭、绿豆稀饭、豇豆稀饭、红薯干稀饭等等。其中，红薯干稀饭尤为费工费时，先把晒干的红薯干用对窑子捣碎，然后放入锅中煮熟再加面糊。成片放入也可，只是少了粘稠可口之感。

一日三餐，也就做稀饭的技术含量低。半碗水、一些面，用筷子搅匀，不能有面疙瘩，滚水下锅用勺子一搅，待锅滚（沸腾），稀饭即成。视面多面少、可稠可稀，稀饭里不放其他东西，叫做寡稀饭。若打个鸡蛋搅碎放进去，黄白相间，叫做鸡蛋穗子稀饭，一般有客来或家人上火，多做这种稀饭。若把红薯、南瓜切

块煮熟放入面糊是红薯稀饭、南瓜稀饭。也可以将大米、小米、绿豆、豇豆、红薯干煮熟再加面糊。以上种种，若不加面糊，在当地则皆叫“茶”，如“红薯茶”“绿豆茶”，而不叫稀饭。

小时候嘴刁，不饿到十分，不愿喝杂面稀饭。杂面稀饭其实就是红薯面稀饭，稀时能照人影，稠时成糊状，到晚上放凉了变成一坨“凉粉”。“稀饭稀得照月亮，小孩喝了尿床上”就说是稀饭太稀。一碗杂面稀饭，再加一块蒸红薯，吃多了胃酸腹胀，打个饱嗝冒出一股酸味。姨母为哄我们这些小孩子喝下去，会吹凉，然后递给我们说“来，拉个火车！比比看谁拉得响”“咦，这一口是跑上海”“哟，这一口是上武汉”“呀，这一口气喝完就到了北京天安门”……于是我们就会争着抢着大口大口喝下去，喝的时候发出的“呼噜”声很响，此起彼伏、拖着长音。喝完稀饭，姨母会用围嘴给我们擦擦嘴，一边擦一边慢声细语地说：“喝稀饭好，多喝点润肺哩！”那个时候，姨母总是变着法子哄我们吃饭，例如把红薯面馍做成锅巴，说是“牛舌头”，带着锅焦，蘸一口蒜汁，咬一口，现在想起来还流口水。但也有人别说再吃，想起来就想吐酸水。

稀饭和蒸红薯、包皮馍、白萝卜丝是最佳搭配。蒸的

红薯有软糯的和干面的，蒸一锅能吃两天。包皮馍早已淡出了人们的视野，四十岁以下的人几乎不知道这包皮馍是什么样子的。其实，包皮馍很简单，先把小麦面揉好拽成一个个小面团，擀成圆面皮摊开，再把红薯面揉成面团放包子馅一样填到中间，包严实擀成饼状在鏊子上烙熟。包皮馍外观看上去像小麦面饼，其实小麦面皮只有外面薄薄的一层。吃时再夹一些只用碎盐凉拌的白萝卜丝，十分美味。白萝卜顺气消食、除痰润肺，能减轻红薯吃多了后胃酸和腹胀的问题。现在想想，南瓜性温味甘、补中益气，绿豆清热解毒、止渴消暑，至于红薯则补虚乏、益气力，健脾胃、强肾阴。以前人们的饮食搭配还很科学哩！

前几年我和几个朋友去苏州，头天晚上住在观前街一个旅舍。放下行李简单洗漱之后，我们去附近太监弄吃小吃。这太监弄位于“苏州第一商圈”的观前街旁边，是苏州最有名气的美食街。十几家著名的菜馆酒楼一家挨着一家。那天晚上，我们一众人等真是吃了个肚子圆，半夜醒了还打饱嗝。其他的记不住了，只记着三拼生煎、姚记豆浆。

现做的三拼生煎很烫，底面煎得酥酥脆脆。软软的外皮裹着猪肉馅儿、虾仁馅

儿、清新的芥菜馅儿。造型可爱，看一眼就十分想吃，再蘸点醋更加美味。其实这有点像小时候跟大人赶集，集上卖的水煎包，只是做得更精致、更美观而已。

至于姚记咸豆浆，宽口浅底的蓝边大碗里，一勺酱油、一勺醋、一撮榨菜、一撮葱，讲究的再放点虾皮。豆浆滚烫，师傅功夫老到，舀上一大勺，乳白色的热豆浆飞流直下，倾入碗里，瞬间起花，竟有“惊涛拍岸、卷起千堆雪”之感。再要一碟焦脆油条，切寸许、即泡即食。吃完擦擦嘴，觉得好吃归好吃，只是豆浆有点咸、生煎有点腻，总是没有在老家弄一碗稀饭喝喝，既充饥、又养胃。

同行的王兄问老板有没有“糊涂”，老板被问得“糊糊涂涂”一头雾水。我说：“糊涂就是稀饭，稀饭就是粥，是不加东西的稀粥。”老板听后才不“糊涂”，但仍是似懂非懂，向右一指道：“转过这个弯就有卖粥小摊，潘玉麟糖粥、皮蛋瘦肉粥、生滚鱼片粥、精品毋米粥、状元及第粥……应有尽有。”

我们几个相视而笑，知道稀饭是喝不成了，也就断了念想，看夜色已晚，于是就回去了。



陽城說書說陽城 瑞頤題

