



阳城花窖花阳城 王荔琼

# 芝麻叶面条 浆面条

■司新国

都说面条是北方人的最爱。这些年，走南闯北吃过的面条如陕西油泼面、山西刀削面、武汉热干面、四川担担面、北京炸酱面、杭州片儿川、兰州牛肉面、昆山奥灶面等不下几十种。但最爱吃的还是河南的面，尤其爱吃阳城的芝麻叶面条和浆面条。

先说芝麻叶面条。

做芝麻叶面条，首先得有芝麻叶，阳城人把采摘芝麻叶叫做“掐芝麻叶”。掐芝麻叶是个辛苦活，俗话说“芝麻叶，黄撅撅，吃着好吃掐着热”，掐芝麻叶的时候正是三伏天。回家后，把芝麻叶放在沸水中煮，阳城人叫“榨芝麻叶”。榨芝麻叶是一个技术活，榨轻了不熟，榨老了会烂，榨得恰到好处才行。榨熟的芝麻叶捞出来放到荆条筐里，筐上盖着“锅拍”，上面放上石头，把芝麻叶里的水分挤压出来后摊在烈日下暴晒。或者用手将芝麻叶团成团挤出水分后晾晒。待芝麻叶晒干，掐几个荷叶包起芝麻叶，然后用麻绳扎起来，就可以储藏备用。

芝麻叶面条不是说吃立马就能吃到的。想吃的时候提前两天把芝麻叶泡上，要反复浸泡，反复淘洗。直到芝麻叶变软，然后捞出沥干水分加入适量的细盐、葱花和小磨香油腌上一会儿即可。芝麻叶和小磨香油用阳城产的才最香醇，也最正宗。

芝麻叶面条一定要用手擀面，若用机器压制的面条，则味道全失。擀面条是个技术活，面和得不能太软，也不能太硬，一般和好面后醒一会儿再擀。擀面条要有手劲，这样擀出来的面条才会又薄又筋道。

我觉得最好吃、味道最正宗的莫过于姨妈做的芝麻叶杂面条。芝麻叶是提前用葱花、盐和小磨香油腌好的，面是黄

豆面和小麦面，有时也掺点绿豆面、红薯面。芝麻叶面条稠的才好吃，若用机器压制的面条，最后要加点面糊，或者是煮好后再盖上锅盖焖一会儿，让面条汤变得浓稠。这个时候的面条绵软中含着筋道，麦香中透着豆香和薯香。放学回去，进灶房盛上一碗，蹲在门槛上“呼噜呼噜”吃下去，即使在寒冬腊月里也会吃得头上冒汗。芝麻叶独特的香气直入肺腑，似乎连血液里也有淡淡的香味。吃不完的面条，阳城人叫“剩面条”。晚上放学回家，我和兄弟姐妹会为一碗剩面条争得不可开交。剩面条冬季加热叫“烫烫”，夏季吃剩面条则不用加热。吃剩面条时，弄几个蒜瓣，又是一顿佳肴。可惜这种芝麻叶杂面条现在已很难吃到，即使吃到也没有了小时候的味道。

现在饭店里有了芝麻叶面条，芝麻叶的做法也在不断翻新：芝麻叶有用葱花、辣椒、姜丝等爆炒的，有用生羊肉加足作料爆炒的，有用母鸡高汤煨过加上鸡丝的，还有用芝麻叶炖豆腐的。总之无论怎样花样翻新，芝麻叶那独特的香气，绝不会改变。阳城人绝对忘不了那碗芝麻叶面条，勤劳朴实的阳城人不论身在何处，一碗浓香可口的芝麻叶面条始终难以忘怀。

说完芝麻叶面条，再说说浆面条。

说实话，小时候我最不爱吃的就是浆面条。酸溜溜的一股子饭馊了的味道，实在不对胃口。我最爱吃的是肉，猪肉、羊肉、鸡肉、鱼肉皆我所好。那时候物资稀缺，买肉要凭票，除了过年过节，平日难得见荤腥。村里来了宰猪的，后面跟着一群小孩，宰猪的人家做饭时飘出的肉香，让看热闹的小孩馋得直流口水。缺什么想什么，当然不会对酸水

子做的浆面条感兴趣。

我不感兴趣并不代表别人不喜欢，娘和姨妈最爱吃浆面条，一辈子就好这一口儿。若赶上哪两天头疼脑热、食欲不振，吃两碗浆面条出身透汗，立马就好。小时候，乡下和城里都有专门制作酸浆的作坊，豆腐作坊也做酸浆。先把绿豆或豌豆用水浸泡，膨胀后放在石磨上磨成粗浆，用纱布过滤去渣，然后放在盆中或罐里。一两天后，浆水发酵变酸，就可以用来煮浆面条了。

听见卖浆的人

走街串巷吆喝“浆——来了”，娘就会让我拎着瓦罐去买。一毛钱能买一大罐子，够七八口人吃两顿的。娘有时嫌门口拉车卖的浆兑水多、味道寡淡，就会让我去二贵家的豆腐作坊去买。有一次，邻居大黑和我买浆回来，大黑踩着一块西瓜皮摔了个仰八叉，罐子摔碎了，眼看着吃不嘴里浆面条，大黑的爹一脚把大黑踢到门框上，撞掉了门牙。好长一段时间，放学后我们就跟在大黑后面喊：“豁牙子，露牙齿，光喝人家浆水子……”

浆打回来，做浆面条是姨妈的拿手好戏。只见姨妈和面、擀面、切面一气呵成。面条薄如蝉翼，细如粉丝。然后把酸浆倒在锅里煮，不一会儿锅滚了，浮起一层白白的泡沫。姨妈用勺子在锅里推来推去，直到浆沫消失，酸浆变得细腻。姨妈说如果不用勺子不停地搅动，浆里会有细小的颗粒，影响口感。等锅里的浆水沸腾，



姨妈把面条下锅，再放入盐、葱、姜、煮好的黄豆、芹菜等，不一会儿，酸溜溜、香喷喷的浆面条就出锅了。吃的时候，舀一勺做好的秦椒或是吃几个蒜瓣，味道也不错。只要是从阳城走出去的人，不管官当多大、钱有多少、吃过多少美味佳肴，提起这浆面条，立马会流口水。

人们喜欢浆面条，除了它特殊的原料和特殊的做法外，浆面条还有开胃和剩面条越热越好吃的特点。因此在阳城乡下有“浆面条热三遍，给个县官也不换”的说法。

我小时候不喜欢吃浆面条，对肉和米饭情有独钟。但现在随着年事渐高，也开始讨厌油腻的饭菜，喜欢清淡的食物了。尤其是喜欢吃芝麻叶面条，如今也慢慢喜欢上了浆面条。每当端起面条碗，就会想起我的娘和姨妈，想起再也无法复制的童年时光。

