

麦子的味道

(一)

对于中原人来说,在舌尖上积淀了几千年而又挥之不去的味道莫过于面食了。

周口人也不例外,从早餐的包子、油条、煎饼到午餐的面条,再到晚餐的馒头和稀饭,作为一日三餐的主食,这种来自麦子的味道,在我们餐桌上一直占据着重要的位置。

其实小麦最初的功能就是驱赶饥饿,直到后来,粉碎,打面,加工,人们根据当地的风俗把小麦食品做到了千姿百态。这凝聚的不仅是人类的智慧,更多的是一份胃口的依赖和心灵的寄托。

历数周口的各种小吃,从固强捞面到盖家锅盔,从胡辣汤到焖炉烧饼,从顾家馍到宁集麻花,这些以小麦为原始食材制作的民间美味,虽然没有国宴小吃的皇家气派,没有大都市小吃的热闹喧嚣,但是在乡野之间,一个馍,一碗汤,一天的生活就从这开始,周口人从小到大,吃着这些取之自然的食物,阅尽了人世沧桑味,传承着三川乡土情。



用青麦做的“碾转子”很受城里吃惯大鱼大肉的人们的欢迎



(二)

就在村头的小麦开始泛黄前几天,淮阳县王店乡72岁的朱青云老人便早早地开始了一天的劳作。他要割下几捆青麦,制成“碾转子”,拿到县城的早市上去卖。

刚灌完浆的麦粒放到锅里炒熟后,在石磨盘的碾压下,吐出青色的细条,随着碾盘的转动簌簌落下,散发着新麦的清香。那细条是从碾盘里转出来的,乡亲们都叫它“碾转子”,也叫“捻串子”。

麦收前,在县城的菜市场,这种青麦制成的食材非常抢手,朱青云老人按一斤7元的价格,每天只卖二三十斤,因为再多了,他也加工不出来。

朱青云老人告诉记者,“碾转子”的诞生与饥饿有关。新中国成立前,每到初夏时节,也是青黄不接的饥饿时节,过去一些缺粮的人家只好寅吃卯粮,割一捆将熟未熟的麦穗,将其放在笼上蒸熟,或在火上烤熟后,在簸箕上搓去糠皮,在石碾上碾成细碎的条,然后配上野菜充饥。

在荒年,这叫做“青黄相接”,可以挽救一家老小的性命;在今天,这叫“尝鲜”,可以满足吃惯了大鱼大肉的人们的味蕾。

而“碾转子”其实是一种很粗糙的食物,原始的石磨是没法除去糠皮的,甚至连麦糠也没法除净。它性暴,遇水即涨,还有些拉喉咙,是不宜多吃的,但在那饥饿的年代里,它早已和早春的野菜、仲春的榆钱、晚春的槐花一样,不知道挽救了多少人的生命!

如今,在周口麦收前的短短几天时间内,乡亲们依然沿袭着这种习俗,也许是出于对渐行渐远的过往岁月的怀念、祭奠与回味吧。

(三)

小麦在满足了百姓的食用之后,逐渐转化成人们对味觉的完美追求。对豫东人来说,千百年来,这种碳水化合物营造出的满足感就没有消失过。无论是一顿山珍海味、还是满汉全席,最后不上面点或面条,就是“没吃饭”,感觉上也“没吃饱”。对面食的依赖,同样沿袭着周口人舌尖上的习惯。

在过去,擀面条、蒸馍,是豫东女孩子成长中必须要掌握的生活技艺。

作为家庭主妇,今年40多岁的靳娥梅早在十三岁时就跟母亲学会了擀面条、蒸馍。过去,在农村,这是一个女孩子出嫁后的安身之本。虽然现在生活在县城,街头到处都卖有机器加工的馒头和面条,靳娥梅还会时不时地露一手,亲自动手和面、擀面。一块面团,经过反复揉搓,在一根擀面杖下无数次翻飞后,就变成了一家三口可口的午饭。

这看似简单的一碗捞面,其实制作起来也相当繁琐,从和面、醒面、揉搓,到擀面、刀切、煮熟、过水,再到汤汤,少说也得10多道工序。而面条是否有筋道的口感,关键还是手上的功夫和娴熟的技术。捞出锅里的面条,放在凉水里过一遍,再浇上一勺提前沏好的蛋花荆芥汤,清清爽爽,在这个炎热的夏季,这样一碗汤汤捞面早已把麦子的味道演绎得淋漓尽致,进而才勾起人们难以抑制的食欲。

而如今,生活在城市的男人们大多已没有了这份口福。快节奏的生活,使手擀捞面这样的家常便饭变成了“奢侈品”。



一碗筋道的捞面,少说也得10多道工序

(四)

客居他乡的淮阳籍作家墨白来说,对于麦子的味道是刻骨铭心的。“我从小在农村长大,记忆的深处就积淀着遥远岁月里幽幽的麦香,那是烙在我心灵上的一枚永远也抹不去的胎印。或者说,那是维系着

我与故乡种种情愫的一根纽带。在我印象中,除了节日,只有在麦收和秋收的时候,母亲才会蒸上一大锅好面馍,供父亲和家里干重活的人吃,我和老人也跟着吃。一生节俭的母亲,之所以如此‘浪费’,一是因为地里的活太重,需要补充点营养;二是因为新粮下来了,可以不为缺粮发愁了。现在想起来,老家的馍才是真正的绿色食品,筋道,柔软,蓬松,有一股粮食的天然清香”。

在一位作家、一位诗人看来,麦子的味道就是风的味道,阳光的味道,也是时间的味道,人情的味道。这些味道在漫长的时光中同人们的勤俭、朴素、坚忍等混合在一起,才下舌尖,又上心间,几乎分不清哪一个是滋味,哪一种情怀。



老家的馍有一股粮食的天然清香

