



(二)

就在村头的小麦开始泛黄前两天，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麸皮的，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。



用青麦做的“碾转子”很受城里吃惯大鱼大肉的人们的欢迎

(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多岁的靳娥梅早在十二三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，就变成了一家人可口的午饭。

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，再到沏汤，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。捞出热锅里的面条，放在凉水里过一遍，再浇上一勺提前泡好的蛋花荆芥汤，清爽爽口，在这个炎热的夏季，这样一碗捞汤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，几乎分不清哪个是滋味，哪一种是情怀。



老家的馍有一股粮食的天然清香

