

热历史

滋养肠胃的山西面食

在北方,填饱肚子,面,居功至伟。面,是天地之间,最普通、最实在、最没有富贵气的民间食物,人们对面的态度,反映着社会、生活的水平。有面吃,才能饭饱生余情。

古面条跟我们现在吃的不一样,不是由小麦制成,而是由黍和小米做成。

小麦在中国成功移植历时不短,它是逐渐从中国西北部发展到东部及南部的。考古学有证据可以证明,虽然在五千年至四千五百年前小麦已在中国西北部出现,但直到唐宋时期才给推广起来,也就是从公元618年到公元1279年,之后小麦才成为继大米之后中国第二大谷类作物。

面按照制作工艺来讲,有蒸制、煮制、烹制。有据可查的面食在山西就有280种之多,蒸、煎、烤、炒、烩、烩、炸、烂、贴、摊、拌、蘸、烧。

不说别的,仅馒头一说就有:花卷、刀切馍、圆馒、石榴馍、枣馍、麦芽馍、硬面馍等。

蒸馒头蒸出了山西面塑。麦子面经过揉面、造型、笼蒸、点色而成。配合岁时节令祭礼上供,如“枣山”在祭祀神灵之中,还寓意“早生贵子”。用于清明节的“飞燕”花馍,既是扫坟祭礼的用品,也表示春燕飞来,阳光明媚。

面是由花朵历经季候修成的正果,皆是雨露、日月凝结的养分。

物竞天择,水到渠成,人们除了具有面类饮食惯性外,亦具备了对面的发现惯性,总应和着“民以食为天”的古训。

春季烧卤面,夏季凉拌面,秋季肉炒面,冬季热汤面的四季吃法,吃得北方汉子人高马大,走南闯北,一碗面落肚,露出肚脐,一忽闪褂子,要强的面子就显出来了。

面对我们的五千年文明,也让我们我们闻到了一股王者与平民过日子的优雅和闲逸之气。

东汉恒帝时有一个很喜欢吃面的尚书叫崔寔,写了一本名为《四民月令》的书。书上说“五月,阴气入脏,腹中寒不能腻。先后日至各十日,薄荷味,毋多肥浓,距立秋毋食煮饼及水溲饼”。

“煮饼”“水溲饼”就是最早的面食。

“饼”字由来已久,《说文》曰:“饼,面糰也,从食,并声。”周礼祭太牢,其中有种祭品叫“牢丸”,就是用面做的圆形食物。这大概是饼的最早记载。

山西的饼食,同面条、花馍等面食一样普遍,有烤制、烙制、炒制,还有水煮、油炸等多种制作方法。在山西,东到娘子关,西到黄河边,南到风陵渡,北至雁门关,不管你是在宾馆饭店的宴席上,还是集市庙会的吃摊上,或者普通人家的餐桌上,都能经常见到饼食的踪影。

山西闻喜县煮饼在明末就有了名气。

煮饼外裹一层芝麻,滚圆状,将芝麻团掰开,便露出外深内浅的栗色皮层和绛白两色分明的饼馅,可拉出几厘米长的细丝。酥沙薄皮,甜而不腻,久放不变质,吃起来是越嚼越香。

崔寔尚书吃面居然吃出了经验,知道吃面也有自伤的时候,说有些月份是不可以多吃面的。



▲隋代胡人吃饼骑驼俑



▲北齐彩绘陶磨



▲万荣面塑老虎

本文图片 记者 刘亚 摄

面在魏晋时称“汤饼”,南北朝称“水引”。

先祖叫面“水引”。大家想象一下,就像中药罐中的药引子7粒红枣一样,失去了引子,中药药性就失去了大半。

面是水引,在清水中一掩一映,一蓬一簇垂吊在筷上,散披在锅里,让静伏在炉畔的胃肠,先是汨汨欲出口水,再一阵难耐地下咽。眼睛里的馋啊,时不时地涌进半帘香雾,急不可待拿了细瓷青花碗儿一舀一吆喝,馋人的胃口真要连碗下咽了。

《齐民要术》介绍说,做水引,先用肉汁将面和好,然后用手将面揉成筷子粗细的条,一尺一断,放在盘中用水浸,做时手临锅边,面条要揉得如韭叶一般薄,用沸水煮熟,即为“水引面”。

吃面吃得热汗淋漓的要数宋朝。北宋汴梁城内,北食店有“淹生软羊面”“桐皮面”“冷陶榛子”等;川饭店有“插肉面”“大燠面”;面食店有“桐皮熟脍面”;寺院有“素面”。南宋都城临安城内,南食店有“铺羊肉”“煎面”“鹅面”等;面食店有“鸡丝面”“三鲜面”“银丝冷陶”等;菜店则专卖“菜面”“齏淘”“经带面”;山林之家的“百合面”和“梅花汤面”等。

面把北宋汴梁城丰仪得如雪地春风,宋徽宗和李师师,爱情一传老远的声气,让走在万古无春的天边路上的孤独有了星星点点的斑斓春梦。

因了面,再看宋徽宗的瘦金体,横画收笔带钩,竖画收笔带点,撇如斜刀,捺如切刀,有些连笔像游丝行空,施展劲挺的样子怎么看都像案板上摆放着的面。

山西面食走出声名的是刀削面。

刀削面内虚、外筋、柔软、光滑,享有国际盛誉。

关于刀削面有一个民间的传说。蒙古人侵占中原后,建立元朝。为防止“汉人”造反,他们将家家户户的金属全部没收,并规定10户用厨刀一把,切菜做饭轮流使用,用后再交回蒙古人保管。一天午时,一户人家的女子和好面后,让汉子去取刀,结果刀被别人取走,汉子只好空手返回。在出蒙古人的大门时,汉子的脚被一块薄铁皮碰了一下,他顺手捡起来揣在怀里。回家后,水在锅里滚着,全家人等吃面,刀没取回来,面团在案板上,汉子忽然想起怀里的铁皮,取出来:“就用这个铁皮切面吧!”

女子一看,铁皮薄而软,嘟囔着说:“这样软的东西咋好切面?”

汉子对蒙古人占领很气愤,带着情绪说:“切不动就醒。”

“砍”字提了个醒,女子把面团放在一块木板上,左手端起,右手持铁片,站在开水锅边“砍”面,一片片面叶落入锅内,煮熟后捞到碗里,浇上卤汁让汉子先吃,汉子边吃边说:“以后不用再去取厨刀切面了。”

后来,“风阳”出的朱皇帝统一了中国,建立明朝。这种“砍面”流传于社会小摊贩,又经过多次民间改革,演变为现在的刀削面。

刀削面传统的操作要诀是:“刀不离面,面不离刀,胳膊直硬手平,手端一条线,一棱赶一棱,平刀是扁条,弯刀是三棱。”要说吃了刀削面是饱了口福,那么观看刀削面则饱了眼福。

1985年山西财贸系统在太原技术比武时,饮食行业的削面高手每分钟削118刀,每小时可削25公斤面粉的湿面团。有顺口溜赞:“一叶落锅一叶飘,一叶离面又出刀,银鱼落水翻白浪,柳叶乘风下树梢。”

面勾人焦心,离乡人有面滋养胃口,滋养日久,再艰辛的生活,天天只要有面吃,走外的人差不多就要把他乡认故乡了。

(摘编自《中国青年报》)

文史拾零

“加油”一词来源

□杨方

“加油”这个词的来源最早与兴办教育有关,是为读书人加油,但加的是真正的灯油。

据史料记载,清朝道光年间,贵州兴义知府张镆,即清代名臣张之洞的父亲,在任期间以兴学育人为首任,重视发展教育。每到午夜交更时分,都会派两个差役挑着桐油篓巡城,前面的差役提着灯笼,后面的差役挑着桐油篓,只要见到哪户人家还亮着灯,并有读书声,两人便会停下来,高喊一声:“府台大人给相公添油啰!”等读书人开门后,挑着桐油篓的差役便放下油篓,取出油筒,从油篓中舀出桐油,倒进这个读书人的灯盏里,并补上一句:“府台大人祝相公早取功名!”随即又向另一户亮着灯光的人家走去。

为鼓励当地学子读书上进,张镆自费购买桐油,为读书人添灯油,学子们因此备受鼓舞。张镆在贵州为官30年,勤政廉洁,政绩显著,尤其在教育方面,兴义府学风日盛,人才辈出。

兴义知府张镆为读书人添灯油,这一善举不仅改善了当地的教育环境,还诞生了“加油”这个词,并沿用至今。

(《今晚报》)



▲汉代陶灯 记者 刘亚 摄

古事汇

谢“王尚书”送花

□杨文静

欧阳修先后两次收到来自西京洛阳王尚书寄赠的牡丹,嘉祐三年(公元1058年),他作《谢观文王尚书惠西京牡丹》,诗中道:“尚书好事与俗殊,怜我霜毛苦萧飒。赠以洛阳花满盘,斗丽争奇红紫杂。两京相去五百里,几日驰来足何捷。……谓我尝为洛阳客,颇向此花曾涉猎。”回忆的闸门自此打开,“忆昔进士初登科”“我时年才二十余,每到花开如蛱蝶”……

该诗原本题下注云:“举正。”据《宋史》载,王举正曾“除观文殿学士、礼部尚书、知河南府”,正是“观文王尚书”。

三年后,河南府知府王拱辰也给欧阳修寄了鲜花快递。欧阳修遂作《答西京王尚书寄牡丹》:“新花来远喜开封,呼酒看花兴未穷。年少曾为洛阳客,眼明重见魏家红。却思初赴青油幕,自笑今为白发翁。西望无由陪胜赏,但吟佳句想芳丛。”曾经年少的洛阳客,彼时已是白发翁,眼前盛开的洛阳牡丹掀起思念的线头,他一边吟诗,一边怀念当年在洛阳流连过的花丛。

文彦博和王拱辰一样,都做过河南府知府、西京留守,年近古稀之时,他也收到王拱辰寄的牡丹,连作两首诗致谢,其一为《谢留守王宣徽寄花》:“远惠奇花自洛城,吟观醉赏动乡情。开编读到安仁传,方信河阳浪得名。”

宋庠(音同翔)比王举正早几年任河南府知府,他是“红杏枝头春意闹”作者宋祁的哥哥。离开洛阳后,宋庠也收到过“洛京王尚书”的牡丹快递,并在诗题中点名共有“牡丹十品五十枝”,可真不少!诗中写道:“十种仙葩各有名,相逢暂似到周京。簪端珥露头虽白,酒面含华眼更明。风暖天香吹不断,露深官彩洗初成。殷勤数尽千重叶,未抵衔恩感旧情。”盛放的牡丹绽开数不清的花瓣,正如人与人之间道不尽的真情!

(《洛阳日报》)