

山西面条花样多

一碗白坯儿面,只要浇上当地的浇头,立刻就能适应当地人的胃口,进而演化成当地的地方风味。所以您看,从甘肃进陕西,奔河南,走山西,一直到北京,乃至到了号称“鱼米之乡”的江南,这一路下来,每个地方都有自己引以为豪的面条儿。

要问哪里的面花样多?首推山西。山西不光有您听说过的刀削面,还有擦解料、抿蝌蚪、剔尖儿、溜尖儿、水揪片、搓鱼儿、压饼饸、刀拔面等,据说能有几百种。

山西的面为什么有这么多花样呢?根本原因是山西的地貌复杂,山地、高原、丘陵、台地、盆地样样俱全。这就使山西出产的杂粮品种特别丰富,除了小麦和谷子,还有荞麦、莜麦、燕麦、高粱等粮食,大豆、红豆、白豆、黑豆、绿豆等豆类。所以山西人做面条儿不再只用小麦粉,而是在小麦粉里按各种搭配和比例掺和上高粱面、荞麦面以及各种豆面,于是有了所谓红面擦蝌蚪、豆面抿蝌蚪等千变万化的吃法。

炸酱面费工夫

面条儿,虽说是普通的家常饭,但在做法上也可以相当讲究。就拿一碗简简单单的北京炸酱面来说吧,要是按老规矩,那说道可多了。这么说吧,您要是想中午吃上炸酱面,大清早就得起来忙活。

首先说这酱,就是买来的黄豆酱。要是买的是成坨的干酱,得用酱油撇开了才能用。要是图方便,直接用稀黄酱也没问题。其实炸酱不单可以用黄酱,要是讲究的话还可以加点儿甜面酱。按照《宫女谈话录》里的记载——这可是清宫里传出来的做法:一半黄酱,一半面酱,叫两合水儿的。大豆酿的黄酱是醇香的,白面酿的甜面酱透着鲜甜,和起来炸透了,没有黄酱的酱引子味儿,也

中国人吃面的讲究(上)

◆ 崔岱远

面条是很接地气的食物,尤其到了冬天,很多人都爱吃碗热乎乎的面。当你享受这种大众美味的时候可曾想到,一碗简单的面条里竟然隐藏着文化的传承,生动有趣。中国人吃面虽然简单,也包含着规矩和讲究,都是我们的祖先用经验积累起来的,为的是让生活更加有滋有味。

不太甜,多少还带点儿酒香。您看味道多丰富呀!

甜面酱比黄酱贵,过去穷苦人家舍不得吃,也就只好全用黄酱了。日子长了,有人以为炸酱只能用黄酱呢。其实口味这事儿不是一成不变的,它也没有对错之分,只有讲究和将就的区别。就比如炸酱,王世襄先生家平时吃炸酱面也是一半黄酱,一半甜面酱。要是王世襄先生自己炸,用的全是甜面酱,再加一点点盐,还要加大量的糖。口味是可以根据条件随着时代不断变化的。您要是现在自己炸酱,加一点儿番茄酱进去,炸出来的酱约间透着紫红,不但鲜亮红润,而且酸甜可口,别有一番风味。

炸酱说起来简单,可也是个费工夫的细致活儿:葱、姜切成末儿预备着;薄五花肉切成手指肚大的肉丁儿;铁锅里多放些素油,烧到八成热,用姜末煨锅;下肉丁儿炒到变色儿;倒一碗酱进锅里,之后改用小火

不停地翻炒,这个时候还可以加上些泡发了的黄豆,吃起来更是味儿了。

为什么要用肉丁儿呢?因为拌上面吃的时候能实实在在嚼到肉,而且是名副其实的酱肉,鲜香醇厚,丰腴满口,那才叫解馋呢!不过用肉丁儿炸酱不算真正的讲究。真正讲究的做法是把瘦猪肉用刀背儿剁成肉茸,加上姜末和料酒先炒透了,喷香扑鼻的时候再按照一斤酱配一斤二两肉茸的比例把酱加进去,这样炸出来的就是一锅浓香滋润的肉酱了。

炸酱还有不少窍门,比方说,酱炸起来就不能再放盐或加酱油了,更不能加水,要不然炸出来就不那么醇了。还有,炸酱的时候姜要先放,但葱一定要后放。因为姜是去腥增鲜的,主要照顾的是舌头;而葱是提香的,主要照顾的是鼻子。炸酱的时间比炒菜长得多,如果像炒菜似的用葱煨锅,等到酱炸好了,反倒闻不见葱香味儿了,



■ 北京人艺版《茶馆》多次提到烂肉面、炸酱面

所以葱要后放。借着酱的热气那么一熏,葱香扑鼻,酱香悠长,管保叫您胃口大开!

配菜要“顺四时”

酱炸得了,盛上多半碗“锅挑儿”,插上两勺子酱,能不能就这么吃?当然能。不过这么吃不讲究。吃炸酱面,和中药一样讲究配伍原则。中药讲究功效,炸酱面的功效是什么?炸酱面最主要的功效当然是充饥。所谓“五谷为养”,面提供了维持我们生命所必需的养分,所以面是重中之重。炸酱的辅佐,让一碗面有滋有味有特色。炸酱面好不好吃,酱的作用非常关键。仅仅有酱是不够的。想让一碗面有生肌,有灵性,还必须鲜陈搭配,需要新鲜的菜码儿来配陈香的酱。

至于菜码儿用什么,没有硬性规定。可有个原则,叫作“顺四时”。简而言之,就是在什么季节就吃什么季节出产的新鲜蔬菜,顺应

四季的变化。春温、夏热、秋凉、冬寒,对应着春生、夏长、秋收、冬藏。在一碗炸酱面里,这一规律就是通过菜码儿来体现的。

早春刚过,香椿生出鲜嫩的小芽,香得那么浓郁。切一点细细的鲜香椿末儿撒在碗里,整个屋子都洋溢着清新的气息。过不了多少日子,火焰儿菠菜下来了,素而不淡,焯得了放在炸酱面上,不仅好看,还让人好像嚼到了春天。初夏时节,小萝卜是最好的时令菜,那份清甜是其他蔬菜所无法比拟的。三伏天里,经典的菜码儿当然是鲜嫩的黄瓜丝,还有焯过的鲜豌豆。秋天是收获的季节,菜码儿的品种也特别丰富,水萝卜、胡萝卜当然是切成丝生着放上,芹菜要焯了切成细丁儿,鲜毛豆用水煮熟了也是很好的菜码儿。进入十冬腊月,天寒地冻,外面飘着雪花,最地道的菜码儿就是开水焯过的大白菜头切成的丝了。

当然了,吃炸酱面除了菜码儿,还讲究要浇上醋,就几瓣儿蒜。醋和蒜刺激食欲、开胃生津,起的是调和引导的作用,让一碗面吃起来倍觉舒坦。

除了醋、蒜,还有两样小佐料。一样是腌制的咸香椿末儿,加了它能画龙点睛。还有一样就更有趣了,什么呀?就是虾皮汤——少量的白虾仁皮加开水冲成的汤。炸酱面特别爱吃,一坨,面条儿粘在一块儿,吃起来就感觉糊嘴。浇上两勺虾皮汤,不但嘴里利落了,而且滋味也更鲜美。

您瞧,一碗炸酱面可以吃得这么丰盛,多讲究!《易经》上说:“观乎天文,以察时变。观乎人文,以化成天下。”热爱生活的祖先们观察到了四时节令的变化,把这些规律和饮食结合起来,和起居结合起来,就成了日常生活中的规矩和讲究,而这些规矩和讲究又能蕴含在一碗炸酱面里。

雏鹰展翅

张子影



3.老航校入驻公主岭

战争使人猛醒,敌人的凶恶更激起人们的斗志。到美国后,邢海帆抓紧一切机会刻苦学习、训练,尽管人在他乡,但他心系故土。一年后,他以精湛的飞行技术和优异的理论学习成绩毕业。回国后,他被分配到已迁至拉合尔的国民党“中国空军军官学校”任教。

1943年开始,世界反法西斯阵线转入进攻。日军在太平洋战场转为全线守势。中国政府接受美国陈纳德建议,成立了中美空军混合团,又称中美空军联军,包括1个轰炸机大队和2个歼击机大队。在人员方面,中方空军是第1、第3、第5大队,美方人员是美国陆军航空队成员和一部分“飞虎队”飞行员。各大队又各由4个中队编成。从司令部到各级指挥层,都有相应的中、美双方的指挥官。中、美空军双方官兵并肩作战,参加对中印缅战区的日本侵略军的战略反攻,出击敌后,扫荡敌方海运与军事设施,屡获战果。

由于邢海帆积极求战,一年后他被调至著名的中美空军混合联军第3大队第28中队任分队长。中国空军的作战目的,主要在获得战场上的制空权,减轻陆军遭受的空中威胁,兵力运用侧重于以歼击机主动出击,轰炸扫射敌之重要基地。

为了对抗日军在河南的攻势,第3大队以梁山、安康为基地,频繁出动,袭击敌地面目标,阻击敌地面攻势,邢海帆多次参与出击任务。其间他还曾多次去印度接收新购的P-40N和P-51等型美制战斗机,并驾驶这些飞机飞越“驼峰”天险回国。

此后,邢海帆又被调入国民党空军前线作战部队,亲身经历了多次空中搏杀。在整个抗日战争期间,邢海帆参加过数十次对空、对地作战行动,先后驾机击毁日军20多个火车头,炸毁敌舰数艘,击落击伤敌机8架,获奖章、勋章多枚,并得到当时美国总统罗斯福颁发的团体荣誉勋章,晋升为空军上尉。

这位英勇善战、爱国赤忱的年轻人自然

引起了共产党人的注意。在地下党人士的影响下,邢海帆于1947年秘密加入中国共产党,1948年,按党组织的要求回到解放区。

也就是在1949年5月4日,国民党空军轰炸北平南苑机场后,为了加快训练飞行员的步伐,东北老航校专门在公主岭机场成立了P-51战斗机飞行训练队。

同年6月,中央军委航空局调邢海帆去公主岭,让邢海帆恢复一下技术,以后又任命他为飞行训练队的主任,负责P-51的训练任务。当邢海帆得知上级要调自己去参加保卫北平的任务,顿时喜出望外,一口应承下来,立刻回房间去打背包,当天下午就搭乘一架C-46型运输机直飞北平南苑,与他同时调往北平的还有7名飞行员,个个都是精挑细选出的飞行尖子。

与此同时,40名同样优选的地勤人员也从各军区赶往北平……

5月,东北航校第二期学员毕业,又补充了6名学员到北平。6月初,人员和飞机全部集结到北平,航空处处长方华担任训练大队总教官。

天有不测风云,就在大家豪情满怀地为保卫北平做准备时,一件重大的事故发生了。

6月28日清晨,刚刚结束任务的方华走下飞机,因为他是参与飞机改装任务,所以他一边走一边看着改装手册,回忆方才在空中的飞行动作和要领,就在这时,一架返场的飞机滑翔经过,飞转的螺旋桨击了他的头部和胸部,方华不幸以身殉职,时年32岁。

方华是安徽金寨人,出身贫苦之家,童年时期给地主放羊,12岁便加入了红军游击队。14岁加入中国共产党,参加过长征。曾任红30军88师267团政委,在西路军西征的石窝战斗中,267团掩护全军后撤,绝大多数指战员壮烈牺牲。方华与敌人拼到最后纵身跳下山崖,幸而未摔死,在一个山洞里躲避数日,待敌人撤退后,历尽艰辛化装回到延安。1938年受党派遣赴新疆飞行。在人民的军队中,他屡建奇功,是我党干部中既懂军事作战又懂飞行的难得的人才。

令人痛惜的是,他年轻生命终结在了人民空军的起飞线上。他的牺牲,是人民空军的重大损失。

含泪送走烈士,伟大事业还要继续进行。

2.晴天霹雳

光阴在苒,冬去春来,时间到了第二年的四、五月,正是春花烂漫的时节,也是前一年出海下南洋的闽海人乘着季风回归的季节。每天都会有人来到九日山的一眺石前,眺望远方海面,期盼亲人归来。

这一天,兰香也来到一眺石前眺望远方,忽然看到一艘帆船驶向金溪港码头,她赶紧向码头赶去。尽管不知道这是不是舅舅和哥哥搭乘的船,但如果能打听到一些消息也是好的。

帆船逐渐靠近,她发现那条船就是与舅舅和哥哥的船一同从金溪港出航的。船上的金掌柜是爸爸的熟人,他一见兰香,不由神情凝重,难过而遗憾地摇了摇头。

“金伯伯,我舅舅和哥哥是与你们同时出发的,不知道你们后来可曾遇到过?可知道他们什么时间能回来?”兰香走上前去问道。

听了兰香的话,金掌柜面色阴沉,欲言又止。这让兰香有了一种不祥的预感。“怎么啦?”兰香追问道。“没……有什么!”金掌柜很不自在地说。

“你不告诉我,我就不让你走!”兰香说着,就双手张开拦住他。

“还是让我和你爸爸说吧!”

“不行!你得马上告诉我!”

在兰香的不断纠缠追问下,金掌柜终于开口道出实情。

“那天,从金溪港码头出发,我这艘船与你舅舅的船一前一后,开始几天还算顺利。但到了旧港(现印尼巨港)附近时,天色已黑,我忽然听到你舅舅大声呼唤:‘金老板,有海盗劫我们的船,你们赶快逃吧!麻烦你告诉我姐姐、姐夫,他们是陈祖义一伙的海盗,要为我们报仇呀……’接着,就是一些惨叫声和呼喊声,把我们全都吓坏了。幸好船老大机灵,连忙升帆逃离。我们的船行了一阵子,便看见你舅舅的那艘船燃起了大火。”

“后来我们到旧港码头卸货,听当地商家说起,现在海路不靖,海盗猖獗,途经南洋的商船经常会遭到海盗洗劫,陈祖义就是其中最大的一个团伙,有几十条船,几千人。他们

手段非常残忍,不仅抢劫商船,就连当地渔民也不放过,稍遇反抗就会把人杀光,甚至直接烧船。我们这次总算命大,逃过了一劫啊,真是海神庇佑呀。”

兰香听后“哇”地放声大哭起来:“舅舅没有了,哥哥也没有了!”

金掌柜望着兰香伤心的样子,眼眶也湿润了,安慰道:“兰香,你再伤心难过也无济于事,赶快回去告诉你爸爸妈妈,到延福寺请人做法事,把你舅舅和哥哥的后续办了吧!”

兰香一路哭泣着跑回了家,将金掌柜所说的话一五一十地告诉了父母。王茂源和郑彩霞听了顿时如同晴天霹雳,五雷轰顶。王茂源惊愕得老半天说不出话来,脸色苍白,豆大的汗珠从额头、鼻尖滂沱渗出。

郑氏“哇”地一声嘶叫哭叫道:“云松没有了,黑天人送白天人啊!作孽啊!万年也没有了,我怎么对得起娘家的人啊!怎么交代啊!”她哭得一把鼻涕一把泪,捶胸顿足,忽然,眼睛一翻,瘫倒在地,不省人事。

王茂源惊得不知所措,全身发颤,连忙叫店小二赶快去请郎中。

兰香摸着妈妈的脸庞和手,哭泣着喊道:“妈!妈!你不能再出事呀,你如果有个三长两短,叫我和爸爸如何活下去啊!”王茂源也拉着妻子的手,老泪纵横,边哭边喊道:“彩霞,你快醒醒!醒醒啊!”

不一会儿,店小二请的郎中到了。他给郑氏把了脉,又翻开她的眼皮看了看,拿出一颗药丸塞到郑氏口中,过来一会儿,仍无动静,再次把了一下脉搏,不由摇头叹气说到:“哎!节哀准备后事吧!”

王茂源失声地痛哭说:“怎么会这样,我对不起彩霞啊!对不起彩霞啊!”兰香也是哭得死去活来。

几天后,在亲友们的帮助下,王茂源安葬了妻子彩霞,办完了丧事。

在丰州城外多了三个新坟——郑彩霞的墓,以及郑万年、王云松的衣冠墓。

王茂源货物被劫,内弟和儿子被害,妻子受不了打击而猝死,可谓人财两空。他经历了难以承受的煎熬和打击。

丝路碧海情

于强

