

“宽心面”里的美好向往

□ 本报记者 刘少伟

春节,这个充满温情与团圆的节日,总能唤起人们内心深处对家乡的思念。在临县,每逢正月初一,一碗热气腾腾的宽心面,不仅是味蕾的享受,更是家乡文化与情感的传承。

“宽心豌豆挂面,是临县的传统风味面食,它不仅是春节期间一种不可或缺的佳肴,更承载着人们对美好生活的祈愿。”1月15日,在临县三交镇东坡村,63岁的张全顺从早上六点就开始忙着擀制宽心豌豆挂面。临近年关,作为春节必吃的传统美食,宽心豌豆挂面的需求大增。

在临县,宽心面的制作和食用已经成为一种传统习俗,代代相传。过年吃长而宽的面被称为“宽心面”,寓意新的一年定会心宽意顺,健康长寿。每逢春节,长辈们都会亲自下厨,为家人制作宽心面,这不仅是一种技艺的传承,更是一种文化的延续。细究起来,吃宽心面的源头早已扑朔迷

离,但其中承载着人民群众对美好生活的向往,无论隔了多少时光,仍然能让人清晰地感知到。

不过在以前,想吃到一碗可口的豌豆宽心面并非易事。在商品经济还不是那么发达之时,每年进入腊月,每家每户都会为过年储备一些美食。豌豆宽心面作为临县“春节必吃榜”上的常客,自然更需费一番功夫。心灵手巧的人家,会专门腾出一天时间来擀制、晾晒。而对自己的厨艺没那么自信的人,则需要邀请“巧手”帮助制作。

“我擀的这一张面,大概有三四斤,从揉面、擀面到切成挂面,全部靠人工,需要差不多一个小时。每天从早上六点到下午五点,最多能做二十斤面的宽心面。”在擀面的间隙,张全顺抬起头来介绍道。

制作宽心面的过程繁琐而精细。首先需要将豌豆面和小麦粉混合,再加入沙蒿籽面,和成面团,面团要揉得光滑、有弹性,然后盖上湿布醒面。醒面的时间根据气温和面团的软硬程度而

定,一般需要半小时到一小时,醒好的面团放在案板上,用擀面杖擀成薄如纸的面皮。擀面时要用力均匀,确保面皮厚度一致,擀好的面皮折叠起来,用刀切成宽条,宽度一般在1厘米左右,切好的面条抖散,撒上少许面粉,防止粘连。

随着时代的发展,宽心面早已成为日常饮食的一部分,甚至在临县三交镇也诞生了“康乐王”等专门的生产企业,在创新求变中,引进了自动化生产线,还不断开发出各种口味和形式的宽心面产品。不过,随着消费者健康意识的提升,纯手工的豌豆宽心面,再次被推举到宽心面的“C位”。因此,每年腊月,张全顺都要忙到过年前一天。

在这个春节,让我们一起围坐在一起,共享一碗宽心面,感受家乡的温暖,祈愿新的一年心宽意顺,健康长寿。这碗面,不仅仅是一种味觉的享受,更是情感的交流。

让我们在新的一年里,带着家乡的祝福,开启新的征程。

□ 本报记者 李亚芝

一到腊月,方山县圪洞镇卖“恶”的任文斌就迎来了自己的生意旺季。走进他的手工作坊,屋子里热气蒸腾,蒸着几层土豆,工人们有的在去土豆皮,有的在和面,还有的把已经做好的“恶”打包。只见刚出锅的“恶”冒着热气,晶莹剔透,可以清晰看见中间的葱花,土豆的香味以及葱花的清香扑鼻而来。

任文斌在等“恶”出锅的期间,介绍起了做“恶”的工序。“作为方山的传统美食,‘恶’的主要食材就是土豆和淀粉,看起来仅仅两种简单的食材,做起来却不简单。有几道工序,第一步先要把土豆洗干净,将带皮的土豆放在锅里煮熟,捞出放置在冷水里剥掉土豆皮。第二步把土豆压成泥,反复几次,让土豆泥更加细腻。第三步按1:0.7的比例在土豆泥中加入淀粉,淀粉质量好,做出来的‘恶’才能细腻。第四步将土豆泥和淀粉和起来,这个过程特别考验技术和体力,需要一边加水一边和在一起。与此同时,把葱、油以及盐加进去一起和,使其入味。最后,和好之后将表面抹平放在蒸笼上。这样,蒸上整整两个小时就制作成功了。从准备到出锅,往往需要一整天的时间。”临近过年,销售量可以说是平时的三倍多,任文斌的小作坊每天要做600多斤的“恶”。

可别小看这一方小小的“恶”,它Q弹可口,韧性十足,有很多种吃法,不仅可以蘸着吃、炒着吃,还可以涮火锅,各有各的口感,是年夜饭中必不可少的美食。如今,人们在做“恶”的基础上,又发明了新的做法,水晶丸子、水晶鱼、合愣子等系列新菜品。

俗话说,一方水土养一方人,在方山,说起特色美食,肯定离不开方山“恶”。每一个外地人一听到“恶”都免不了惊讶,“恶”如此不善的词还能是一道菜?其实,“恶”是用方山方言取其音,并非汉语中的常见之义,正相反,在方山方言里“恶”是“有能耐,有本事”的意思。

说起这道菜“恶”在哪里?为什么叫“恶”?已经做了五十多年“恶”的任文斌父亲任大爷慢慢为我们讲起了缘由:“以前粮食缺乏,只能吃得起土豆,土豆沉淀下来的淀粉,老祖宗舍不得丢掉,就研究怎么吃,没想到做出来的‘恶’有嚼劲,比土豆都顶饱。不仅物尽其用,还能让人们吃饱饭,这就‘恶’得多了。还有一点,‘恶’之所以好吃也全在这口感有劲道、有韧性,也是这道菜的独特之处。”“恶”没有用什么名贵的食材,算不上什么大餐,可就是这么一道其貌不扬的特色美食却是多少年来方山人民艰苦朴素、充满韧性的写照。

任文斌又出发去送货了,他越走越快的脚步,也预示着年越来越近了。

柳林碗团里的百味人生

□ 本报记者 高茜

柳林碗团为啥叫“碗团”,有什么样的故事?其实,绝大多数人压根不会去追溯它的由来。对于食客们来说,碗团就是这方土地赐予人们的舌尖美味,无关历史,好吃即可。

早上7点,青银高速柳林东口右拐500米处不大的“柳林碗团店”门口早已热气蒸腾。走进一看,老板豆豆正在舀面糊。选择上好的荞麦面,和面揉搓、加水稀释成面糊,顺时针搅拌、盛面糊至敞口浅碗,上锅开水蒸15分钟,软糯流体状的碗团便出锅了。这时的碗团是面糊状的,可以直接吃一个“滚糊糊”。吃到胃里暖洋洋的,是寒冬时节柳林街头常见的一种吃法。

“这个不到咱们柳林一般是吃不到的。”豆豆说得对,这样吃锅边的碗团是“限定版”,不论是高级酒楼还是街边小馆,一个摊位每天能够供应的“滚糊糊碗团”并不多,但凡能吃到口中都是一种幸福。这是独属于柳林人的“冬日浪漫”。

不止冬日,一年四季,碗团都会出现在柳林人餐桌上,它更像是必不可少的主食。在柳林,家里年长些的妇女们通常都会做碗团。也因此,碗团衍生了诸多吃法。冷食凉调是最为常见的一种。从锅里出来的面糊快速搅拌后抹花成型,再到彻底冷却就是最常见的碗团形态。拿起一个“合眼缘”的碗团,用柳叶状的小刀将其随意划开,与辣椒油、蒜泥、醋搅拌起来,入口咀嚼,柔韧、滑腻、筋道、香辣,霎时间酸甜咸辣味溢满口腔。

“碗团吃的是四季日常,百味人生。”豆豆感慨地说道。的确,碗团的始终,就是柳林人的性格。比如做碗团,这是件需要耐心、细心的事情。水与荞面的配比,需要掌握得分毫不差,这便是柳林人在美食中的细致体现,就像在生活里,和柳林人打交道,通常都会被细心照顾。不断调试,配比中的面糊,需要不停搅拌,上锅蒸完的一个个碗团也要耐心地快速搅拌,丝毫不可懈怠。多数柳林人,骨子也带着这种耐力和坚韧。如果你结交了一个地道的柳林好友,那不出意外,逢年过节他经常送给你的礼物,首选一定是柳林碗团。这对于柳林人来说,送亲朋好友最淳朴、最健康的美味,便是能想到最赞最合适的礼物与心意。

只有柳林的碗团才是正宗的,对此我深信不疑!大家也去尝尝?

兴县冒汤里的家乡味道

□ 本报记者 康桂芳

伴随着乙巳蛇年春节的临近,新春的味道也越来越“浓”了起来。在兴县中心街上,人潮涌动,叫卖声喇叭声更不绝于耳,人流、车流川流不息。在这年节关口,刘旭军家的冒汤生意也热闹起来,尤其是今年新推出的真空包装冒汤更是步入销售高峰。

“进吧,想吃什么?”中午1点,在兴县中心街兴贸大楼隔壁,老七冒汤羊杂饭店里坐满了食客,刘旭军系着围裙,一会煮粉条一会端菜,忙得焦头烂额。手里端着一碗刚做好的冒汤,看起来色香俱全,热气腾腾,让陆续进店的食客垂涎欲滴。

说话的是老板娘杨爱平,是刘旭军的母亲,虽说她今年已经62岁,但精神劲十足。“随便找个座位坐!”大块的塑料门帘上被水汽打湿,雾蒙蒙一片,老杨一边招呼客人进店一边拿着毛巾擦拭门帘上的水珠。

进店的食客是一家三口,穿着朴素,操着一口

外地口音。男人和女人都皱着眉头,瞅着墙上的菜单犹豫不决,老杨爽快地招呼:“呀!想吃啥都行,咱都给你做好,冒汤还是羊杂,这都是开了30年的老店了,放心吧。”

隔壁一旁的食客插话道:“冒汤在我们兴县可是特色小吃。”又一位稍年长的老人接话说:“兴县人对冒汤羊杂汤的喜爱可以这样形容——饿了得吃一碗,不饿也想吃一碗。”食客听着一乐,说道:“那就两大碗冒汤一小碗羊杂碎。”

“儿子!两大一小!”老杨高声一喊,刘旭军也赶紧回应:“马上!坐下稍等!”听着食客的闲聊,刘旭军早已熟练地抓起一把粉条放进锅中,过一会儿粉条煮好了,他一手拿碗一手拿着勺子,舀汤、捞粉、撒葱花香菜,几个动作一气呵成。

“你这一盒子多少钱?”没一会儿就有顾客进店询问,老杨赶紧放下拾掇好的碗筷迎上去介绍:“一盒子100元,共有六份。每一份相当于你在店里吃的一大碗。”老杨顺手拿起大碗比划,“我们这都是配比好的,味道和店里的一样,你拿回去上锅

煮就行!”

给客人打包好后,老杨一边收拾桌上的碗筷一边说:“现在物流方便,咱也是顺应市场需求,现在兴县冒汤都销售到北京和上海了!”

30年的老店,能坚守到今天的秘诀到底是什么?“我们就是实打实用好料。”刘旭军和记者坦言,“我们家用的汤底都是用猪骨头和羊骨头熬制,配料也十分简单,只有胡椒、花椒、味精、鸡粉,没有任何添加剂。还有我们用的粉条都是定制的,饺子也都是雇人纯手工包制。”

刘旭军也接过话题说:“去年,店里进行了装修改造,现在店面焕然一新,生意也越来越好。”看着崭新的店铺,听着儿子的介绍,老杨笑得合不拢嘴。

记者了解到,从早上7点到下午3点,老杨可以卖出约300碗冒汤和15盒真空包装礼盒。“希望新的一年,有更多人认可我们老七冒汤,希望越来越多的人能品尝到我们兴县的特色味道。”老杨笑着说。

我的家乡很好吃

春节 特刊



图①为张全顺正在切面。
图②为“柳林碗团店”老板豆豆正在做碗团。
图③为“老七冒汤”店主刘旭军忙着煮制冒汤。
图④为超市内供不应求的方山“恶”。

刘少伟 摄
高茜 摄
康桂芳 摄
李亚芝 摄

