



□ 李彦文

每年天气转冷时,我就开始馋母亲做的“黑鱼鱼”。外地朋友听我念叨这个名字,总会好奇地问这是什么鱼?这时我都会故作神秘地让他们猜一猜。当然他们每次都猜错,因为任谁也不会把这么可爱又充满童趣的名字和土豆联系起来。

我的家乡在吕梁山区，这里盛产土豆，也主产土豆，土豆基本就是当地居民的主食。小时候看着一堆平淡无奇的土豆，在母亲的巧手制作下，一步一步变成一碗热气腾腾的“黑鱼面”时，我心里就在想，一定是一个善于观察又富有情趣的人，才能想出这么朴实又生动的名字。

印象中,每到冬天农闲时,母亲就开始为做饭大伤脑筋。北方的冬天,食材单调而乏味,当土豆、白菜、面条这三样把人吃腻时,母亲就会带着全家人齐上阵,做一顿“黑鱼鱼”给大家换换口味,解解馋。

做这道美食需要用到一种专用厨具——“擦子”，是父亲手工制作的。父亲把奶粉罐上下两个圆面裁去，将中间部分展开成一块长方形的铁皮，然后用钉子上面密集地钉出小孔。这可是考验耐心的活，每一次钉下去都要掌握好力度，既要保证钉子头穿透铁皮，又要保证孔不会开得太大。经过一个多小时的敲敲打打，铁皮已经面目全非：正面布满尖锐的钉孔，背面则是平整的，上面排列着整齐的圆孔阵列。找一块稍大的木板垫在铁皮背面，“擦子”就做好了。

在父亲忙活的时候,我会下到地窖里抬出半柳篮土豆,去皮洗净。接下来就是最耗时的工序,母亲拿起土豆,在“擦子”的正面来来回回地摩擦起来。在沙沙的声音里,阳光爬过窗台上开得正艳的蟹瓜兰,爬过炕上叠得方方正正的被子,照到了母亲微微冒汗的鼻尖上。堆的小山似的土豆也在沙沙的声音里,一个一个从母亲的手里消失,变成一大盆土豆糊糊。

另取一个大盆,铺上一大块密实纱布,把土豆糊糊倒上去,从四角慢慢提起,缓缓收口,边收边挤。待水分挤干后,母亲把纱布里的土豆泥加到面粉里,和成一个大大的面团。这时,我已经在添柴烧水了。

灶膛里的柴火噼啪作响，大锅里的水花上下翻滚。在氤氲的水汽中，母亲揪下一团面，双手一撮、一压、一松，一条小拇指长，梭子形的“小鱼”就从她的掌心落下，一下子钻到了水里，打了个转后又翻滚着游到了水面。母亲手上动作极快，只会功夫，锅里的“小鱼”就变成了熙熙攘攘的鱼群。等到“小鱼”从白色煮成黑色，早已等候多时的笊篱就把它们一网打尽，盛到碗里。用筷子轻轻一搅，“黑鱼鱼”在粘稠的汤汁里发出“哗啦哗啦”的声音，搅动出的点点光泽，仿佛是鱼鳞在阳光下闪烁。每到这时我不禁感慨，“黑鱼鱼”这个名字是多么的传神又贴切，而因为山西话里好用叠词，又给这名字增加了一些萌趣和俏皮。

浇上一勺新熬的西红柿酱，淋上香醋，撒上翠绿的葱花，手上才在搅拌，口水已经泛滥。迫不及待地夹起一块放到嘴里，烫得人直吸溜，一口咬下去，先是糯糯后是劲道，丰富的口感在舌尖上荡漾开来，酸酸辣辣的味道让人欲罢不能，直到把碗举高，让最后一滴汤汁也滴进嘴里才肯罢休。人间烟火气，最抚凡人心。一碗“黑鱼鱼”下肚，吃得人酣畅淋漓，仿佛童年的快乐都围拢了过来。

有一种说法,在过去交通和物流都不发达的年代,越是物产贫瘠、食物种类单一的地方,人们越是能把主食做出各种花样。家乡的吕梁山上,先辈们靠巧思把果腹的土豆做成美食,靠勤劳把简单的日子过得红火,让爱在美食间传递,用美食回馈一年辛勤的劳作,这何尝不是一种对生活的热爱和勇气呢?



程建军

在我的记忆当中,用甜菜圪蛋熬糖粿(音 xī)可以算得上是一件独特而隆重的年事了。

刮皮,洗净,切片,贴锅,加水——在母亲的热烈召唤之下,甜菜圪蛋义无反顾地开始了甜甜蜜蜜的“冒险活动”。

“咕嘟嘟，咕嘟嘟”，锅里的水沸腾着，争先恐后地溢了出来，锅台上就慢慢形成了一股小溪流。

不多功夫,空气中就弥漫着一阵依稀的甜味。

在锅灶旁烧火的我，终究还是忍不住糖粿的诱惑，终究还是不顾被烫伤的危险，飞快地把指头蘸在锅台的小溪流上。

当我迫不及待地将指头伸进嘴巴的时候——哪有什么甜味，简直寡淡无味！

我扔下耢杆，生气地对母亲说到：“糖粿，糖粿，熬了快一黑夜了，连个糖粿的影子也看不见，我看，娘啊，咱八辈子也熬不出这个糖粿来！”

母亲听了也不生气,笑着对我说:“儿啊,可早着咧,要把锅里的水熬个净打净,糖粿才会出来!你坚持不住,还是睡觉去哇!”

可终究还是糖粿的诱惑大,我又坚持了一个多小时,一起和母亲把锅里的甜菜片片捞出,连夜把它们拾掇地放在院子的猪食瓮里。

锅里的水慢慢地变少了,慢慢地变得浑浊了,糖粿好像就快要熬好了,可我眼皮沉沉的,实在坚持不住了,顺势就倒在炕上进入了梦乡。

睡梦中，黑红的糖粿沾满了十个手指头，我放开舌头上上下下使劲舔啊，舔啊，舔啊！

啊呀呀,这下可美多了,哈巴狗狗跌到茅瓮瓮咧!

哎呀！舔着，舔着，怎么指头上还有一股焦糊味儿呢！

我一惊，慌忙把指头从嘴巴里拔出，睁眼一看，太阳已经照在屁股上了。

原来,离我铺盖不远的锅头上,灶王爷神像底下,安安静静地摆放着一海碗黑红的粘稠的东西。

“这就是糖栖吗？怎么这么少！”我疑惑着问道，母亲一边捏窝窝，一边揉了揉猩红的眼睛，笑着对我说：“是了，熬了差不多一黑夜，就这么一口口！”

看着这诱人的糖粿,我又不自主地想伸出指头在碗里沾一沾,舔一舔。母亲看着我又不规矩了,举起手作势向我打来:“急什么,要等灶马爷爷享受了再说!”

啊呀呀,再也不敢了!我心里使劲怪怨灶王爷,害自己糖粿没有吃上,却招来母亲巴掌伺候,真是有些得不偿失啊!

吃晌午饭的时候到了,我们兄弟几个规规矩矩地盘腿围坐在土炕上,眼巴巴地等待母亲给大家每人分一小勺糖粿。

深深地咬一大口热腾腾的软窝窝,再轻轻地抿一小口甜甜的糖粿——人生有味是糖粿,因为它不仅加入了母爱的味道,而且是一份永远值得等待的甜蜜和向往。

“二十三,糖瓜粘,打发灶王爷上了天”。恍惚中,一群戴着虎皮帽的小孩子拍着巴掌,唱着熟悉的童谣,从鞭炮声声的旧年中,从岁月深处,向我兴高采烈地走来。

假如时光会倒转,我愿回到那年那个值得等待的腊月二十三的夜晚,让那黑红的糖粿再次沾满十根小小的指头,让母亲手中的甜菜能够吃出巧克力般丝滑柔顺的感觉,让一年到头烟熏火燎的灶王爷能够洁身自爱,让我们的国家永远清静洁白,万世昌盛!



□ 韩长绵

我年轻的时候，大男子主义思想严重，在妻子面前总是放不下丈夫的架子。就拿做手擀面来说，妻子本来是行家里手，她做面条在左邻右舍中那可是堪称一绝，没人不佩服。而吃面条则是我的拿手好戏，对我来说，只要有面条，再好的山珍海味也觉得没胃口了。

可妻子那时经常出差，一个月在家也做不了几顿饭，没有条件饱我的口福，我只好望面兴叹了。实在饿得受不了，便到小饭馆里吃上一碗，但却远没有妻擀的面好吃，常常是乘兴而去，扫兴而归。好在妻子一旦出差归来，无论早晚，无论多么乏困，她都要立马洗手擀面，她知道我等的就是这一口。

需知,这偶尔的满足绝不是我之所愿,所以有时真想屈尊拜妻子为师,下厨学学擀面的手艺,以便将吃面条的主动权牢牢掌控在自己手中,什么时候想吃,什么时候自己动手。但几次在妻面前都已话到嘴边,只是碍于情面,碍于丈夫的尊严,始终未能说出口来。虽然也曾去妻摊面时偷偷学过,但未经真传学到的终究只是皮毛而已,过后妻不在家时曾照猫画虎的比试过几次,弄不成个样儿,只好吃了片汤了事。

谁知几十年没有放下的架子，退休以后彻底放下了，多年深埋心中的夙愿也终于得以实现。我退休后，先我退休的老伴突患脑梗塞，住院治疗了几个月，虽说基本康复，但留下不少的后遗症，不能下厨了，不但我吃面的嗜好成了奢望，就是一日三餐我也不能饭来张口了。

男子汉大丈夫，在这紧要三关我无论如何也得顶上去，不能下软蛋。于是我硬着头皮与她来个角色互换，以前是她伺候我，今后是我来伺候她。大话好说，且看行动，在锅碗瓢盆交响曲中我也决不服输，不会就虚心学习，家里有现成的师傅。在向老伴学习日常厨艺的时候，重点学习她的擀面技术。还别说，放下架子进步快，在老伴的指导调教下，我很快掌握了和面擀面切面的要领和技巧，经过反复实践，我的手艺不说青出于蓝胜于蓝，起码也和师傅不相上下了。而且在做法与吃法上，我还有不同于老伴的独特之处，很是出彩。

在做法上的不同是在和面时，我加入适量的牛奶与鸡蛋，这样和出来的面绵软劲道，不仅口感更好，而且出锅之后，就是耽搁一会再吃也不会使面条烂不成形，依然有嚼头，而老伴那时做的面条，吃得稍微慢一点，就软烂得难以下咽。在吃法上的不同是在辅料加工的精细上，所谓辅料即是吃面条必备的葱姜蒜辣椒等。老套路一般都是切碎了了事，而我则都要将这些放入捣缸中捣碎，均成泥状，这样就将它们的鲜香、营养全部充分地释放出来，更增添了色香味俱全的诱惑力。

俗话说得好，名师出高徒，这以后不但自己吃面方便，就是家里来了客人，我也会不失时机地露上一手。在客人们大饱口福后，我总忘不了要说上一句：“老伴是我的手擀面师傅。”