

编者按

琴棋书画诗酒花，是文人雅士的精神需求。而柴米油盐酱醋茶，是寻常百姓生活不可缺少的。人间烟火味，最抚凡人心。对国人来说，吃是一件大事，对某种食品有久远、美好的回忆，必定是有缘故的，或是因为饮食中藏着故乡的风土人情，或是因为关于饮食有一段铭心刻骨的记忆。故乡宴席必上的拖面，家人亲手做的小菜，都藏着故事。已进初伏，天气酷热，饮食倦怠，本期特别策划关于美食的文章挑逗你的味蕾，愿读者从中咂摸生活的滋味。

# 美食中藏着的故事

## 家乡的拖面

■周宗华



乡村的夏天要比城里凉快，在热天里，只要有空闲，我会带着家人回到乡村生活一段时间，品尝美食，享受凉爽的时光。

七月中旬，我和妻子回到家乡大石沟消夏。前天下午，太阳落山后，我开着车到汉江边公路上看风景，路过村口安置小区，和广场上乘凉的乡邻打招呼，二嫂走到车前，递给我一袋东西，让我带回家吃。回家打开一看，是一小袋拖面，当晚就让妻子盛了一盘，端到桌子上，当下酒菜。

拖面又叫油泡，是用酵母发面、猪油和面、香油炸出来的面食，大小如鸡蛋，色泽金黄，既当菜，也可当饭，是乡村一道传统特色美食。每逢传统节日或红白喜事，家家户户的餐桌上都会端上两盘拖面。这东西富有营养，有一股扑鼻的香味，吃起来香脆爽口。

在我们家乡，平常的日子拖面很少见，饥荒年代更是稀罕物，只有富裕的家庭在招待贵客时才会上这道“硬菜”，一般家庭一年吃不上几顿。如今生活条件好了，拖面不再是奢侈品，在乡村已普及，成为大众化食品。

因为拖面是传统节日必不可少的一道菜，乡村家庭的“煮妇”必须学会，否则会被人们当成“白脖子”。

“白脖子”是指只会吃、不会干的懒婆娘，谁背上“白脖子”这项“罪名”，在女人堆里就会矮人一等，有些抬不起头。

不过，随着时代的发展，人们思想观念也在改变：女人不一定非得学会炸拖面。现在农村的年轻人多半在城里安家，城里啥东西都有，只要有钱，就能买到。即使没有拖面，也有替代品，比如油条、麻花等。

再说，现在是男女平等的时代，城里的

不少男人也要烧锅做饭、洗洗涮涮，“女主外，男主内”的情况并不少见。那些宾馆、酒店的大厨多半是男人，不少家庭主厨的也是男人，如今的主妇们也不一定非要当“煮妇”。眼下在乡村，炸拖面往往是会做的“煮妇”凑上一班子，上前去做一下，完全凭自觉，不会做的不勉强，也不会被当成“白脖子”另眼相待。

炸拖面有技巧，心灵手巧的人才炸得好。有的拖面火候过了，颜色变黑，味道苦，吃着扎嘴。

在我的记忆里，很小的时候，就在喜宴上吃过拖面。到邻居家做客，去亲友处赴宴，酒席上有时也上拖面。几十年拖面吃下来，心里不免也生出疑问：这面疙瘩叫油泡还好说，因为直观地看，它是从油锅里冒出来、飘起来的泡泡。但为啥叫它拖面呢？这就有些奇怪，很有必要去探究一下。

年初，邻居家过喜事，几个大嫂在厨房里忙着炸拖面，我特意走上前观察拖面的制作过程。只见她们把发好的面放在面盆里，搁在灶台砧板上，面比较稀，大嫂揪一坨在左手，右手一点一点地掐成鸡蛋大的小疙瘩，丢进油锅里炸。滚热的油锅在灶膛柴火的抚摸下，不断地泛着浪花，丢进油锅的拖面不断地冒出来、飘起来，散发出扑鼻的香味，让人垂涎欲滴，只想先尝为快。

炸好的小疙瘩堆起来，有几大盆子。一场拖面炸下来，大嫂要揪几百上千次小疙瘩。炸的过程中，我观察到，大嫂每拿一坨，就要把砧板上的面盆往后拽一下，免得掉进油锅里了。这个动作应该叫拽面或揪面，但久而久之，因为拖字要顺口些，便说成了拖面，从而广为流传，成为人们认可的普遍的叫法。

俗话说：拖面下酒，越吃越有。在乡村，人们对拖面情有独钟，是菜谱上的必选项，也是我钟爱的食物。拖面金黄亮色，寓意富贵吉祥。一个个拖面像金蛋，一盘盘拖面形似一堆堆金疙瘩，具有很强的诱惑力，能很好地增加食欲。

眼下，越来越多的城里人喜欢驱车到乡村旅游，进农家乐品尝一盘家庭“煮妇”们亲手炸出来的拖面，别有一番情趣。于我，拖面不是寻常的食物，它藏着很多美好的记忆。

妈妈在厨房忙碌，备菜。她侧过身来，问儿子果果：买了块猪肝，你看是煮汤还是炒着吃呢？果果说，不知道。妈妈又问我，你看咋做？我说，我不吃猪肝，爆炒吧，入味一些。

共做了四个菜，猪肝最后还是炒的。果果很喜欢，满满一盘，全吃完了。忽然又问，怎么没青菜？过了三五分钟，又说，怎么没青菜？妈妈说，昨天晚上给你炒的，你一筷子都没动，总不能浪费吧。果果又说，吃饭怎么能够没有青菜？

妈妈叹了口气，收拾桌子，洗碗去了。我发现，无论是做菜，还是生活中其它什么具体事情，一旦要征求别人意见然后才能实施的时候，总会给人带来困扰，令人犹豫不决。

也是有感而发。就像这做菜，如果只炒了几个青菜，果果会说为什么没有荤菜？如果煮了鱼炒了肉，他又会说为什么没有青菜？如果每样都给他弄一点，他可能说，我不饿，不想吃。

有点像以前迎考，你埋头复习这个，结果考的是那个，复习那个，考的又是这个，唯一的办法，就是学习的时候，认认真真打通关了。让我想起十多年前考驾照，先是在网上分类型做题，到最后，大概做了1000多道题，连续打了三五天的通关，后来考试果然很顺利就过了。

果果上小学时，每天为他的早餐发愁。有一次我问，明天早上给你煮牛肉面行吗？他连声说，可以。随后，我就到市场上买了新鲜的牛腩，焯水后爆炒，添水和胡萝卜，加入各种调料炖煮。次日一早，煮好面条，倒入加热了的牛腩和肉汤，信心满满地端到桌上。谁知，他瞅了一眼说，牛肉面？早上咋吃得下呢？结果，找了块面包，边走边吃，上学去了。

感觉很长一段时间，做饭一直都困扰着我。若问，想吃什么。他说，不知道。但你做好了之后，他又说想吃别的。后来，我琢磨出一个方法，平时做的比较得心应手的菜，拍个照片，存储起来，待过一阵子，就将做过的菜，挑出两三个，让他选择，倒也是一个办法，终究有一个他会喜欢。如今，我的相册里存储了两千多张各类食物图片，当然，有些是自己做的，有些是在网上看到的。

日常生活中的困扰，无处不在，不仅仅是做饭。说到今天这个炒猪肝，忽然想起《许三观卖血记》来了。我推测，余华老师年少的时候，肯定很喜欢吃猪肝。说不定，也是因为喜欢吃，又很难吃到，最后才在笔下呈现出独特的味道吧？

我想，若干年后，等果果长大，回想起亲人每天用心用意为他做的小菜，会不会有一种温暖的滋味呢！

能心甘情愿长年为一个下厨做饭，那必然是真爱。

## 做饭的困扰

■周斌

