

编者按

一碗热干面香气四溢，弥漫着简单的快乐与幸福。一碟竹笋鲜香可口，珍藏着春天的美妙记忆。民以食为天，吃饭从来就是头等大事，天下唯美食美景不可辜负。疫情期间，很多人宅在家中研究美食，朋友圈里展开厨艺大比拼。如今，生活回归往日的宁静，我们更珍惜人间烟火味。

人间烟火味 最抚凡人心



热干面小记

■周斌

头天晚上说，早上要下乡，提前半小时出门。岳母说，那给你做热干面行不行？我说可以，少烫一点。匆匆忙忙地洗漱完毕出来，岳母手脚麻利地把一碗热干面端在了我的桌前。

大约和很多人一样，从冬到春，大家的早餐喜欢选择热干面。不为别的，只因为它很简单，有营养，还耐饿。

我算是比较有口福的。十几年前，岳父母在武汉市的吴家山地区，开过小早餐店，会做一手地道的热干面。当然，除了这个，还会做其他的面食。

掸碱面，剥蒜汁，香油调芝麻酱，熬辣椒油，顺序或是流程比较清楚，具体细节还真不知道。只是时常见到岳母在厨房里，一阵忙碌，几分钟之后就可以把一碗热干面端出来，摆在桌面上。执筷简单搅拌，便可入口充饥果腹了。

看上去简单，其实不然。我以前对做这个面也充满兴趣，曾经揣着写满笔记的纸条，在市场上买过相关的食材，面条、芝麻酱、酸豇豆、咸萝卜丁、葱等等，在家里试着做，结果一番手忙脚乱之后，要么就是把面条烫过了，太软，要么就是味道不正宗，或咸或淡。三番两次失败，之后也就没什么兴趣了。

在下乡的路上，和同事聊起了热干面的话题。同事说，她的小姨很喜欢做这个面，压面机、绞肉机等装备一应俱全。我发出由衷的赞叹，一次面条做下来，单是清洗这些器具，就令人抓狂呢，这绝对是真爱。

而我呢，自从失败之后，当然没有再做的兴趣。但是，并不表示，就没有吃的兴趣了。

今年疫情期间，很多人牵挂着武汉。当然，构成这份牵挂的，还有热干面的积极参与，她总是不分场合出现，不断地煽情。

这些年，偶尔出差或是路过武汉，无论是赶上或是错过了饭点，我通常都会选择一碗热干面。首先，自然是价格便宜，从早些年的伍毛、一块，现在都四块、五块，情感上容易接受，价格上很亲民，即便不好吃，也没有觉得有多么吃亏或上当，一碗面而已嘛。其次呢，还是品质有保证，在江城，无论是大街门店，还是背街小巷，只要有人在那里吃，你跟着前面的人走进去，绝对不会有错。能够招徕顾客，自然是有道理的。一碗面，想在那里做下去，吸引回头客，没有过硬的味道，绝对无法生存下去。

有一次，回家过年，在汉口火车站附近一家连锁品牌店前，见很多人在那里吃，正发愁不知道吃什么，也凑过去买了一份。闻起来很香，面有弹劲，尤其是芝麻酱，味道纯正，香味浓郁，微甜，若以少许辣椒油辅之，来一杯他们的现磨浓豆浆，味道令人叫绝，满足与幸福感招之即来。几天后，返回十堰，路过这里，虽然不是很饿，却又忍不住点了一份，味道依旧很好。

喜欢吃热干面，一转眼也有好多年了。最开始的时候，其实也没觉得多好吃。如果你在1995年国庆前夕的武昌火车站附近一家热干面店里，碰到两个背着背包的武警战士，一定会忍俊不禁：他们看到别人在吃这种叫热干面的东西，也犹豫不定的，各掏了伍角硬币，买了一份，然而，面面相觑，你盯着我，我看着你，却不知道该怎么吃。最后勉强吃了几口，随手就丢在垃圾桶里了。心里不明白，这种吃在嘴里又干又粉还有阻滞感的面，武汉人怎么就那么喜欢吃呢？

没错，其中有一个人就是我。而与我一起吃热干面的那个战友，他是河南中牟人。若是他来湖北，有机会遇见，我一定会请他再吃一次热干面。同时，还会点一份豆浆或是稀饭什么的。汪曾祺先生在一篇文章中说：大抵一种东西第一回吃，总是最好的。而我记得，也未必啊。

今天，我想着这碗面时，感觉曾经的岁月与青春，时光和记忆，瞬间浮现在眼前。这么一想，一碗热干面不但可以维持着我们的体能，提供日常的营养，还点燃一种美好的情绪，让我们的记忆时不时被唤醒，相伴左右的还有简单的快乐与幸福。

可不是么——我们不断追寻着意义、快乐、幸福，其时间真长，其路也遥远，或许，可以从一件件小事做起。比如，去吃自己喜欢的食物，去煮自己喜欢的食物。这么一想，我觉得我还是要学会做热干面。

（作者地址：市民政局）

惊蛰春雷一声响，春风拂过小山冈，春天便拉开了华美的序幕。

我钟意于这繁花似锦的春天，但更期盼即将到来的春之盛宴——嫩的茅草尖，甜丝丝的槐花火面，生熟皆可食的豌豆角，还有清爽可口的竹笋腊肉，那是春天馈赠的最好礼物。

竹笋遍布秦岭山脉的沟沟壑壑，秦岭的宽厚和汉水的温婉滋养了故土万物。在我最初印象里，故乡家竹多，但涩味让人难以下咽；野山竹则密布在大山里，鲜嫩的滋味让我们久久回味。为了这美味的山珍，我们翻山越岭寻找。

东方破晓，一群“扳笋小分队”带着竹篮和蛇皮袋迎着朝阳出发了。苍茫的大山耸立在眼前，道路变得崎岖，羊肠小道旁不光有鲜花野草，还有荆棘密布。领头人挥舞着手里的棍子，像一位威武霸气的将军，披头盖脸地把拦路的荆棘和野草打折，惊走了野鸡、野兔，野鸡的“呱呱”声惊醒了沉默的群山。当我们裤管湿透，深一脚浅一脚走进深山时，不知谁吼了一嗓子：“看，竹笋哟！”我们“嗷嗷”地冲向了野竹林。

此时的山竹笋身披褐色的笋衣，毛茸茸的笋尖上还顶着晶莹的露珠，被包裹着的丰腴躯体吸引我们惊喜的目光。随着阵地往山林深处转移，成片成片的笋子让我们欢呼雀跃。我们在野竹林里尽情挑选，竹篮满了，袋子满了，人也疲惫了。

太阳已升得老高，我们坐在地上歇息，看见彼此被汗渍、



春之笋

■肖江

血丝、灰尘糊成大花猫似的脸，快活的笑声在林间回荡。

背起满袋的山竹笋回家，虽然路途遥远，但满满的收获让我们充满了力量。暮春的午时有初夏的燥热，院子里那棵高大碧绿的杏树下是歇凉的好去处。把山竹笋倒在树荫下，搬把小椅子一边享受清凉，一边剥竹笋，这是儿时美好的记忆。剥笋衣也是需要技巧的，左手握紧竹笋，右手用剪子或小刀，轻轻从顶端直划到底部，再轻轻一拧，褐色、浅绿、嫩白的笋衣层层剥离后，露出了竹笋洁白或翠绿的诱人躯体。

母亲把它们放入开水锅里，灶里的火苗在舞蹈，竹笋在滚烫的开水锅里舞蹈，母亲手里的箬篱亦在锅台上舞蹈。余过水，把它们捞进冰凉的水里浸凉后，撕成细条状改刀成段，母亲把煮熟的腊肉切成薄薄透亮的小片，她准备用一盘鲜笋腊肉来犒劳我一上午的辛劳。

腊肉在铁锅里滋滋作响，当油脂被逼出时，母亲倒入鲜竹笋，在烟熏火燎间挥舞着锅铲，迅速翻动着食物，它们与炙热的铁锅充分接触，香气飘满了屋里屋外。午饭的小桌上，鲜笋腊肉一定是最快被消灭的菜品。鲜嫩的竹笋混合油脂的香味，唇齿间还留有大自然的清香，此时，扳竹笋时所有的劳累都烟消云散。

此后许多年，由于工作所累，我未曾去山野间扳过竹笋，但儿时所有的记忆让人难忘。小姨送来她亲手在山里扳来的竹笋，我仿佛看见了几时满头大汗扳竹笋的自己。我坐在阳台上，和已经年迈的母亲剥起了竹笋。之后我亲自动手，泡成一坛可口的酸辣笋尖，烹制一盘鲜竹笋炒腊肉，还是二十多年前的味道，未曾改变。

瞬间，所有关乎春之笋的美妙记忆被唤醒……

（作者地址：张湾区红卫街办炉子沟村新世纪幼儿园旁宝岭佳苑）