

饮食文化

潘周家村的“一根面”



村文化礼堂前的一根面。

■陈博君

在金华浦江与杭州桐庐交界的大山深处,有一座非常独特的古村落。这座看上去十分完整的村落,其实是由两个村组成的,一个叫周家村,一个叫潘家村。因两村的村民长期混居,使得两个村庄已完全交融在一起,难分彼此,因此被大家习惯地合称为“潘周家村”。

走进潘周家村,扑面而来的古意盎然的历史风貌:十几座建于明清时代的厅堂古宅,带着一种沧桑的气息静静地立在蓝天白云下,高高的院墙上层层氤氲着时光刻下的斑驳印迹,仿佛

在无声地诉说着此地曾经的辉煌过往。但这并不是潘周家村最大的特色,真正让这座环抱在群山之中的古村落名扬四方的,是一种叫做“一根面”的奇特美食。一根面又称长寿面,这种面条口感滑爽、劲道耐嚼,最大的特色就是连绵不断,据说一斤面粉可以拉出一条百余米长的面条;而最高纪录是用数十斤面粉拉出一根好几百米长的面条,足够一两百号人吃饱一顿!

我国的一根面技艺最早出现于宋代,发源于四川成都的黄龙溪古镇,那里地肥水美,盛产小麦,每到逢年过节和操办喜事时,当地人就会用麦面粉来制作一根

面,由此而演变为当地著名的传统小吃。

那么地处浙中山区的潘周家村,又是怎么会盛行起这种发端于千里之外的手工面的呢?这还要从潘周家村的来历说起。在四百多年前的明朝万历年间,潘家和周家分别从祖籍徽州祁门和中原汝南郡迁居而来,他们毗邻居住在壶源江畔的盘洲,经过一代又一代的修宅建堂,繁衍生息,逐渐形成了合二为一的潘周家村。

潘、周两家的到来,不仅把徽州和中原历史悠久的建筑文化、礼仪文化带到了潘周家村,还带来了源自北方的一根面制作技艺。至于这一根面技艺当初又是如何从发源地成都黄龙溪古镇传到中原或徽州,究竟是通过潘家从徽州传来浦江还是通过周家从中原传来的,一时无从考证。不过可以肯定的是,自从潘、周两家在盘洲筑村落户后,一根面技艺就在两村混居的潘周家村落地开花了。

清朝隆至嘉庆年间,潘周家村出了一位非常有名的文人,叫周璠,他幼年聪慧,弱冠游庠,但却道不济,屡试不中,直至年逾古稀才以岁贡生的身份赴海盐担任儒学训导。不过他学问扎实,被同时代的学者尊称为“盘洲先生”。

周璠有一位学生名叫戴殿泗,运气可就比老师好多了。他于清嘉庆元年(1796年)会试进士及第,殿试又中二甲榜首,被授翰林院编修,入值上书房,教日后的道光皇帝读书,成了“皇帝的老师”。于是潘周家村就流传起了这样一句谚语:“只有状元的先生,没有状元的先生。”意思就是周璠培养出来的学生考中了状元,而他自己努力了一生却没有考中状元。

这位学问深厚却运道不佳的周璠先生就是一根面的忠实粉丝,他不仅自己爱吃,还常常拿一根面招待文人诗友,使得一根面开始闻名乡里。他的学生戴殿泗入值上书房后,又把此面带入宫中,受到了宫内的普遍嘉誉,于是“一根面”开始享誉江南。

为了切身体验潘周家村一根面的独特魅力,我在一个暑气未尽的夏末日子前往实地探访。虽然此行未能亲眼见识到一根面条拉出几十公里长的壮观场景,却也实实在在地探知了一根面制作的不易,感受到了一根面文化的源远流长。

时值夏末秋初,正是潘周家村家家户户“开面”的黄金时节,只见厅堂前、道路旁、院落里,到处摆满了木质的面架,一挂挂滑如线的面条,似银色的瀑布泻泻而下,场面颇为壮观。漫步村道街头,专营“一根面”的大小面馆更是随处可见。选定一家,欣欣然步入店中,便可亲眼目睹拉面烧面的过程了。

一根面的制作过程相当复

杂。选择上好的面粉后,首先要经过和面、揉条、上榭、发酵等十几道工序的预制,特别重要的是在和面的过程中一定要加入足量的盐,以提高面条的韧度,确保其在拉制过程中连绵不断;发酵好的面就像一盘巨大的香一样,一圈圈地盘放在一个大铁盆内,撒上干面粉备用,寓意“团团圆圆”;煮面的时候,拉面师傅动作娴熟地抓起面的一头,将面条快速甩出一道弧线,被拉细变长的面条带着优美的弧度精准地飞入汤水沸腾的锅内,这个过程象征的是“长长久久”;一根面边拉边煮,稍煮即熟,当铁盆内的面圈全部甩入锅中,一锅一根面也就烧好了。

出锅盛碗后,加上蛋丝、肉片、蔬菜等浇头,一碗香气扑鼻的一根面上桌来。迫不及待地伸筷捞面,却是没完没了地绵长,稍不留神就嗝溜一下全又滑回了碗中。好不容易夹断一根送入口中品尝,果然细腻滑爽,柔韧Q弹,满口鲜香,回味无穷,真是名不虚传!难怪会有那么多的食客从四面八方慕名而来。

如今,“一根面”已成了潘周家村致富奔小康的支柱产业,全村400多农户均从事手工面的加工,年创产值达数百万。一根面,已经完全融入了潘周家村的血脉之中,成为这座山乡古村最闪亮的标志性符号。

中秋佳节 把好食品安全关



为确保中秋节期间重点食品安全,营造安全放心的食品消费环境,日前湖州市南浔区市场监管局会同食品检测单位对辖区月饼、水果等热点食品进行抽检,督促商家做好食品进货验收和索证索票工作。 孙建新、戴美清 摄

吃得有趣

菜名里的快意人生

■原点

作为标准吃货,每到一地,我特别关注当地美食。在品尝美食过程当中,体会当地人的风土人情。时间久了,品尝过的一些菜品的味道早就忘记了,但有些菜名却深深地留在记忆里。

上世纪90年代,我到天津出差。到一家小餐馆吃饭,菜谱上的一道菜名让我惊奇——“波黑战争”。出于好奇,我点了这道菜。等到这道菜上桌,我才发现不过是菠菜凉拌黑木耳。彼时,在南斯拉夫国内爆发了波黑战争,引起国际社会的广泛关注。正是这一历史事件,聪明的店主取菠菜、黑木耳的首字谐音,骗我点了这道菜。这么多年,我对这道菜名记忆犹新,每每想来,都会开怀大笑。

我是东北人,老家也有一道“名菜”——天地大决斗。有次和外地来的朋友去一家小饭店吃饭,这道充满武侠豪气的菜名引起朋友的注意。他问我这是什么,我也答不上来。点了一份,端上来竟然是芸豆炖土豆,立时让我笑喷。在东北,芸豆炖土豆是家家户户夏季餐桌上的看家菜。当然,菜里不仅只有芸豆和土豆,一定要放一些肉或者排骨,芸豆要先用大酱翻炒过才更入味、更好吃。朋友不明就里,问我这两样菜怎么就是天地大决斗了,我立刻想到,芸豆是挂在芸豆架上,挂在空中,当然是空中客;而土豆呢,一定要结在地下,是地下侠。芸豆和土豆相遇,可不就是天地大决斗(豆)吗!

小时候听刘宝瑞老先生的单口相声,说到一道明朝开国皇帝朱元璋念念不忘的名菜——珍珠翡翠白玉汤。记得第一次在收音机里听这段相声,刘宝瑞老先生在前面作足了铺垫,笑料叠出,也吊足了我的胃口,也让我牢牢记住了珍珠翡翠白玉汤这道菜名。现在想来,正是朱元璋在做皇帝之前的穷困潦倒和饥寒交迫,才品出普普通通的大米、白菜豆腐做出的粗茶淡饭是人间美味。而当成为皇帝时,经过遍地搜罗把这朝他朝思暮想的美味搬进宫去,却让大臣和妃子们苦不堪言。饮食的味道皆因心境,只有经历过才知道什么叫滋味。

去西安旅游,小吃街上一道叫做水围城的小吃让我好奇。买来一份吃过,味道不错,却不知道是何物。向身旁的当地人请教,才知道这是用玉米面做成的“名菜”——天地大决斗。有次和外地来的朋友去一家小饭店吃饭,这道充满武侠豪气的菜名引起朋友的注意。他问我这是什么,我也答不上来。点了一份,端上来竟然是芸豆炖土豆,立时让我笑喷。在东北,芸豆炖土豆是家家户户夏季餐桌上的看家菜。当然,菜里不仅只有芸豆和土豆,一定要放一些肉或者排骨,芸豆要先用大酱翻炒过才更入味、更好吃。朋友不明就里,问我这两样菜怎么就是天地大决斗了,我立刻想到,芸豆是挂在芸豆架上,挂在空中,当然是空中客;而土豆呢,一定要结在地下,是地下侠。芸豆和土豆相遇,可不就是天地大决斗(豆)吗!

亲情美食

中秋糯米饼

■朱耀照

母亲在的时候,中秋节,我家吃糯米饼。

糯米饼原料单一,为纯糯米粉。做工简单。将糯米粉用开水搅匀,然后用手拍成饼状。待一大块猪油彻底融化,就将糯米饼贴了上去。盖上锅盖焖一会后,又用锅铲翻贴另一面。再焖几分钟,成品出现了。两面焦黄,香气四溢。一口咬去,外面松脆,里面柔软能拉成丝。嚼几下,一股清甜充盈身体的每个细胞。

糯米饼不易消化,母亲会烧苦麻菜调肉。

中秋节是全家团圆的日子。可对于我家来说,中秋节很少团圆。

父亲是个木匠。每年正月休息。但到二月初一出家门后,就直到过年才回家。他从一个村子做到另一个村子,一做就是几个月,甚至一年。很多年,直到除夕前一天才回家。

父亲不在,中秋节依然甜美。我照样吃着美味糯米饼,喝着苦麻菜。有时,母亲也会提起父亲,说:“不知道你父亲在哪里……他在外干活多辛苦,连一个中秋节也不能好好过。”我懂事地点点头。

读大学期间,我远在几百里路外,直到寒暑假才能回

家。每年中秋节,家里便只有母亲一人。圆月当空,漫步自家池,我心里很是酸楚。我说不准母亲是否做糯米饼吃;可能她干活累了,没有心思做糯米饼,或者很忙,连做糯米饼的时间也没有。

大学毕业,我回老家工作。每个周末我都能回家。一回到家,帮母亲干活,给母亲解闷。母亲很高兴,天天盼着周末。中秋节,又成了家里的盛事。

那年中秋节,我兴冲冲地回家。晚餐,还是百吃不厌的糯米饼和一大盘清淡的苦麻菜。意外的是父亲在家。我从袋里拿出两筒广式月饼,每筒拿出两个,让父母品尝。这两筒月饼纸袋,一筒是五仁馅,一筒是葡萄馅。单位发的中秋福利。

门前,一轮圆月升起。吃罢糯米饼,父亲拿起一个月饼,咬了一口,细细品味着,过了好一会,对母亲说:“月饼好吃,但家里的糯米饼更好吃!”

“在外多年,没吃过几次糯米饼。现在,儿子会赚钱了。我也年老力衰,不能再外出干活了。以后,不但中秋节要吃糯米饼,其他日子我也要吃……”

可能知道,这竟是父亲最后一个中秋……

柯桥美食亮相深圳



日前,“深圳·绍兴周”——绍兴美食文化展在深圳举办。本次活动以“遇见绍兴,遇见不一样的‘绍兴早茶’”为主题,全方位展示绍兴文化美食风情。柯桥区携辖区内扯白糖、安昌腊肠、大兴糕团等传统特色小吃参展,受到当地民众的欢迎。 钟伟、陈丹梅 摄

吃货感言

美食的分享之美

■王珍

假如路有冻死骨时,朱门却有酒肉臭,朱门里住的一定是坏人、罪人。家有吃不完的酒肉,为什么宁愿放臭了扔掉,也不分给饥饿的人吃?也许你家的酒肉不是偷来的,是自己拿钱买的,那也是暴殄天物,是浪费可耻。更重要的是,明明可以举手之劳,却偏偏见死不救,这才是罪恶至极。

有一句俗话说:“恶人藏臭货”,这个比朱门酒肉臭也许要好些,只是说把本来很好吃的东西放着舍不得吃,或者一时来不及吃,结果却放坏了。还是一个疑问,问硬是放臭了酒肉的人,为什么不及时分给大家吃呢?即便是没人饿死冻死,好酒好肉也应该及时拿出来分享,而不是放臭了再来讨论属于什么垃圾。

有时,家里有一个大冬瓜或是一个大南瓜,一次一整个肯定

是吃不完的,切开来又怕坏掉,但长时间不切也会坏的,所以总是要在切还是不切之间犹豫很久。而四邻八舍一块分食,才是最好的解决之道。

我有一年就这么干了,不过后来发现那个南瓜并不是粉粉的甜甜的那种。妈妈很愧疚,说早知道不好吃就不要给别人,不好意思的。幸亏王红说,我蒸食了,不觉得不好吃,这也是一种味道啊。我知道,她的这种接纳其实是一种爱,成全了我的节俭和分享,把我从“恶人”堆里解救了出来。

如果谁家有什么食物富余,又不能长时间保存的话,我认为最理想的方式就是在小区群里叫一声:谁要?我碰到自己喜欢吃的,一般都会踊跃报名。邻居好几位姐妹做的面包我都有幸吃到过,我觉得比买来的更好吃。

不知道你们是不是觉得,别人的饭菜特别好吃。记得我

小时候,对外婆做的一桌子好菜挑挑剔剔地不愿意吃,偏偏跑去隔壁阿华阿婶家把白水煮熟,糕吃得津津有味,吃出了原味的粮食清香。我觉得并非完全是外婆说的那样,是因为作。其实,人都会有审美疲劳,自己家的饭吃多了没新鲜感了,就想换个口味。

我从小到就没有错过吃的,但最美味的都在那些蹭吃的记忆中。初中时,跟外公生活的同学雨柳说,她妈妈家的门前有一片竹林,春天的雨后“唰唰唰”地钻出一群群的春笋,吃都吃不完。于是,在一个周末放学后,我跟着她穿过整个杭州,从西湖边到一个叫石马的村子里,去吃她妈妈煮的春笋。雨柳只挑老的说,把笋尖嫩头全都留给了我。我一直记得,那笋有春天一样新鲜的味道,还有她妈妈那一剪真心喜欢我去的笑脸。

多。她家住在在一个很拥挤的老墙门洞里,本来就很小的家,我还常常要挤入他们四个兄弟姐妹中去吃饭。所以,只要天不下雨,我们都会端着碗饭在墙门的天井里吃。她家的左邻右舍每次见我,都像他们家的客人似的,家里难得煎一次带鱼,一定会把鱼身中间最好的一段夹给我,我跟着她穿过整个杭州,从西湖边到一个叫石马的村子里,去吃她妈妈煮的春笋。雨柳只挑老的说,把笋尖嫩头全都留给了我。我一直记得,那笋有春天一样新鲜的味道,还有她妈妈那一剪真心喜欢我去的笑脸。

其实,我说到的那些蹭吃,并非像文章开头说的那样,是因为他们家的饭菜多得吃不光了,才巴不得我去吃,那可是在一个要粮票、油票、肉票等各种票的限购年代!正因为如此,所以我才会对那些美食记忆倍加珍惜。但并不是说,现在物质丰富了,大家都独门独户单独独吃了,就不需要邻里之间互通有

无、人情往来了。相反,那种浓得化不开的人情味,是什么时候都需要的。相比吃独食儿、闷食儿,分享才更见美食之美。

比如,单位里总有那么几位心灵手巧的同事,做了曲奇饼干、笋干花生或者是一碗好吃的菜,会带给大家分享,这无疑职场中最温暖的部分。每年过完年开工时,单位举办的冷餐会上,大家都会把从家乡带来的土特产拿出来,能干的同事则会倾情亮出绝活,操办多姿多彩的丰盛大餐。在吃吃喝喝的时光,治愈了疲惫的身心,缓和了紧张的气氛,融洽了人际关系。

确实,独乐乐不如众乐乐,尤其是美食这东西。若是藏着掖着,一个不小心,就会弄成“朱门酒肉臭”。所以,有好吃的,赶紧拿出来分享,因为美食只有在分享中,才会衍生出更多的功能:怡情、养性、治愈,还有更多……

抢手的醪糟



甘肃兰州正宁路夜市的小吃一条街,每天都吸引着成千上万的游客光临。现场制作醪糟的四五家摊位前,游客时常排起长队,一杯香甜可口的醪糟。每杯醪糟10元。据长者说,一天能卖出三五百杯。 记者羊荣江 摄

牛奶的锅里,倒入打碎后搅匀的鸡蛋,待煮开沸腾一会,再分装到盛有白糖的杯里,撒上些许葡萄干、黑芝麻、拍碎的花生米,即成一杯香甜可口的醪糟。每杯醪糟10元。据长者说,一天能卖出三五百杯。 记者羊荣江 摄