



油炸面泡是你老家东明的一道美食,炸出来状如一只小灯笼,底是酥的,底上面的面皮膨胀成小灯笼状,味道类似于油条,微咸,因其形状的原因又被称为“老鸹头”。

东明的方言中,习惯在名词后面加“的”音,相当于“子”的意思。比如把“筷子”叫做“筷的”,“杯子”叫做“杯的”,“盘子”叫做“盘的”,“汗褂子”叫做“汗褂的”,“裤子”叫做“裤的”,“包子”叫做“包的”……一个“的”子,让吃的用的穿的物件在时间上有了一个短暂的停顿,让乡音在物化的过程中有了诗意的停歇,那种韵味中的悠长,只有故乡人才解其中真味。

在东明颇具特色的地方小吃油炸面泡,当然被称之为“面泡的”。

“面泡的”有两种做法,先是将面和成糊状,托起面反复在盆中摔打,直到摔得面团起泡,就可以开炸了。

一种炸法是用两根筷子绞起一小块面团丢入油锅,另一种是用手将一小块面团撕开放入油锅,不同的做法

东明味道之油炸面泡

□崔中华

面泡的形状自然不同,前者成胖胖的圆柱形,后者成精美的荷包形。不管是哪种做法,都有很强的观赏性:绞起的面团丢进油锅中,面团在油锅中变戏法一样慢慢变黄变大,一大锅圆鼓鼓的“面泡的”宛如金色的蒙古包,捞出一个,撕开松软的面泡的一角,剖面是蜂窝状,缕缕香气从蜂窝中涌出;用手撕开的面团丢进油锅,随着油花的翻滚,油锅里盛开出一朵朵金色的莲花,美食的盛宴,让人眼花缭乱。

上世纪七十年代,在东明老家,“面泡的”是金贵的食物,一年吃不几次。那时候老家的土地贫瘠,一亩地麦子的收成只有一百多斤,分到各家的麦子非常有限,白面就显得格外金贵。

油炸面泡除了用白面,还要用油,那时候老家的油同样金贵,所以一年中吃面泡的次数是有数的。每年新麦子下来吃一次,逢年过节家里来了客人吃上一次,平时是吃不上的。

那时候很少吃花生油和豆油,吃得较多的是棉籽油和菜籽油。棉籽油炸出来的面泡味道很独特,那种香有一种怪异的味道。用筷子夹着一只热气腾腾的面泡,一口咬下去,奇异的香味在舌尖上慢慢浸润开来,最后注

满整个口腔。那种香是值得回味的香,许多年后你还在失去的时间河流中打捞那种香气,那是一种孤独的打捞,让你想起海明威的《老人与海》。

你在《遥远的麦香》一文中写到过新麦子打下来后带给老人们的甜香味道:新鲜麦子磨出来的白面闻上去也有一股甜香,每家都在蒸白面馒头。刚蒸出来的白面馒头冒着热气和香气,迫不及待抓起一个热馒头,一口咬下去,细细咀嚼,不用吃啥菜,也是甜香无比。许多年后你读张贤亮的小说《绿化树》,有一个细节给你留下了深刻的印象:章永霖拿着马缨花递给他的一个白面馒头,饥饿的章永霖在冰冷的馒头上感觉到了热气腾腾,感觉到了香气弥漫,甚至感觉到了白面馒头上留下的马缨花细细的指纹。那是饥饿年代一个馒头留给人的全部感觉,那样的感觉幸福中掺杂着酸楚。

除了吃白面馒头,还可以喝上一两顿炝锅面,吃上一两次油炸面泡,那是除了过年之外最让人享受的日子。

面泡蘸蒜汁吃起来更有味道,几个蘸着蒜汁的面泡下肚,再喝上一碗绿豆汤,那份惬意,是儿时的记忆中抹

之不去的美食记忆,那是老家泥土里生长出来的麦子和油料植物最完美的一次碰撞,那些溅起的油花,宛如致幻剂,让你一次次在老家的美食中迷失。

除了绿豆汤,油炸面泡的最佳搭档当然是胡辣汤。淋上香油和醋的胡辣汤,配上几个热气腾腾的油炸面泡,一口面泡一口胡辣汤,酸辣甜香的味道是留在唇齿间最难忘的记忆。

你知道小时候能吃上面泡蘸蒜汁就不错了,面泡配胡辣汤是许多年后才吃到的美食。

你在《东明味道之胡辣汤》一文中对胡辣汤有过详细的叙述:胡辣汤也是老家鲁西南的一道特色小吃,在那个汉代叫东昏现在叫东明的小县城,胡辣汤最负盛名。在小县城,胡辣汤的历史据说有一百多年了,最早是小县城赵街一家姓胡的首创,其制作方法是:把小麦面和成面块后加温水洗成面筋,放在清水里,将海带丝、粉条下锅加水,上火,烧至80度时,把洗好的面筋拉成薄片下锅,旋转搅动,拉成穗状。开锅后撒上胡椒面、葱花、姜丝、菜叶等,盛上碗加香油和陈醋,入口香酸辣,清

香爽口。

那时候你在小县城的一所中学教书,小县城的街头巷尾有许多胡辣汤摊点,最有名气的是小县城东关菜市场西头的那家,经营胡辣汤摊点的是一大家人,掌勺的那位老者弓着腰,永远是那身打扮:蓝色遮沿帽,油腻腻的衣服和围裙。他盛胡辣汤的动作有夸张和表演的成分在里边,长长的勺子扬得很高,但汤汁一点都没有洒在外面。

老太太负责炸面泡,她女儿负责烧地锅。面泡又大又软,口感非常好。

一碗胡辣汤配上几个又大又软的面泡,酸辣香几种味道聚集在一起,个中滋味,只有心知。

在老家的菜肴中还有一道家常菜,主要食材就是油炸面泡。把冷凉的油炸面泡切碎,用蒜汁拌上拍碎的黄瓜或者切成片的酥瓜,淋上香油和麻汁,再放上一些荆芥,是佐酒的一道绝好菜肴。直到现在你和朋友们去一些小酒馆,你最喜欢点的菜肴中就有这道菜。一杯老酒下肚,吃上一口凉拌的油炸面泡,旧时光又回来了,如卡朋特的那首《昨日重现》。



征稿启事

第一次钓鱼

□陈正国

周末不用待在电脑前听网课、做作业的外孙,从头一天开始,就嚷嚷着让我带他去公园或超市里玩耍一番。我随口说了句“我带你去钓鱼吧!”“好,好,好,真是太好啦!”未曾想,我“信口开河”、敷衍应对的一句话,竟然赢得了外孙的热烈响应和拍手称快。

周六,刚刚吃过早饭,外孙就三番五次地催促我出发。说实话,用正儿八经的钓鱼工具钓鱼,我还是“大姑娘上轿头一回”。虽然心里有点发怵,但看到外孙兴高采烈、跃跃欲试的模样,我还是带着朋友放在我储藏室里的一个“地笼子”和两个钓鱼竿,硬着头皮前往离家不远的黄河公园里的人工湖。

也许是天气多云的缘故,今天到黄河公园人工湖钓鱼的市民并不多。我们就近选择了一处岸边绿化苗木相对稀疏的地方,将早已准备妥当的“地笼子”抛到水里。待拾掇那两根鱼竿时,才发现朋友的渔具包里没有鱼钩、鱼线和鱼饵。“巧妇

难为无米之炊”,儿子当即带着外孙前去渔具专卖店购买这三样必不可少的东西。

等待的时间总是漫长和百无聊赖的。此时的黄河公园里仍然没有出现其他垂钓者的身影,只有十来只燕子来回盘旋在清澈的湖面上,时不时地低掠水面,溅起一片片细微的水花。我看得出,有三五只燕子点水的动作显得有点笨拙和生硬,甚至有几次差点钻进水里,远没有领飞燕子抄水的动作那般娴熟、潇洒和优美。我猜得出,那两只领飞的燕子一定是它们的父亲和母亲,正在不厌其烦地教授自己刚刚出巢的儿女学习水面捕食、清洁羽毛的本领和技能。

钓鱼,绝对是一项技术活。我曾无数次在黄河公园的人工湖边看人钓鱼。垂钓者的气定神闲,志在必得,曾让我自愧不如,佩服有加;垂钓者的轻松自如,满载而归,曾让我羡慕不已,心动手痒。这真是不试不知道,一试吓一跳。我和儿子



一次又一次将挂满鱼饵的鱼钩抛入水中,但每一次都是鱼饵被吃个精光,却没有一条小小的鱼儿上钩。

从上午八点半到十点半,一次次的尝试均以失败而告终之后,我和儿子都不免有点泄气,准备收拾家什草草收兵,但一直催促着我们连连拉“地笼子”和起鱼竿的小外孙,这会儿反而比我们还能沉得住气,央求我们再坚持半个小时,也许就会有馋嘴的鱼儿上钩,并跑前跑后地帮着收鱼线、挂鱼饵,放鱼线。每当起鱼竿时,看着小外孙那充满急切而渴盼的眼神,我就暗暗祷告但愿能有小鱼儿上钩。又是半个小时过去了,我们依然一无所获,我和小外孙终于达成共识,准备打道回府。

当我们怀着一丝希望和一份期盼,最后一次拉出“地笼子”时,竟然

逮住了一条活蹦乱跳的不足三厘米的小鲫鱼,高兴得小外孙在一旁拍手叫好,连连惊呼“逮住了,逮住了。”我自然也不敢怠慢,立即小心翼翼地将这条小鲫鱼抓在手里,尔后轻手轻脚地放进事先装了水的袋里,生怕自己一个不小心,伤着了这条可爱的小鲫鱼。

回家放入鱼缸,望着在鱼缸里上下游动的小鲫鱼,小外孙如获至宝,寸步不离地坐在鱼缸旁边观看。我的心里也是美滋滋地,虽然收获不大,但我毕竟没有食言,勉勉强强圆了一次小外孙的钓鱼梦。

回味第一次钓鱼的经历,我深深地体会到,凡事都有技巧和学问,唯有熟练才能生巧,唯有刻苦努力才能有所进步,唯有坚持不懈才能有所收获,唯有不忘初心才能方得始终。