

【地道风物】

一碗面里的玄机



□涂玉国

“襄阳上流门户，北通汝洛，西带秦蜀，南遮湖广，东瞰吴越。”襄阳自古就是七省通衢和南船北马之地，因为地处要冲，控扼南襄盆地，是荆襄古道的重要关节，因此，顾祖禹在《读史方舆纪要》中说，“襄阳者，乃天下之腰脊。”

也因为襄阳地理位置重要，成为兵家必争之地，历史上战争频繁，从商武丁伐荆楚到解放襄阳，有明确记载的战争多达200多次。其中，宋元大战时间长达6年，被称为“改变世界历史进程的一次战争”。金庸先生的《射雕英雄传》中郭靖、黄蓉守襄阳的故事，就是以发生在襄阳的宋元大战为背景，诠释了“侠之大者为国为民”的侠义精神。

襄阳城北以汉水为屏障，东西南三面均有护城河，平均宽度180米，最宽处250米，被誉为“华夏第一古城池”。襄阳城南还有秦巴山系余脉岷山守护，加上襄阳城高池深、易守难攻，铸就了“铁打的襄阳”美名，也成就了襄阳历史上的鼎盛和辉煌。特别是刘表治荆州时，襄阳成为烽烟中的一块净土，导致各地移民蜂拥而至。富豪士族举家迁居至襄阳城南至宜城一带，形成了著名的“冠盖里”。一大批名家学士也纷至沓来，著名者如宋忠、蔡母凯、司马徽、王粲、徐庶……襄阳一度成为全国的文化中心，形成了彪炳史册的“荆州学派”。

西晋永嘉之乱和东晋关中战乱，襄阳再次成为移民的首选地区之一。唐朝安史之乱中，大量北方移民南迁，导致荆襄一带人口大量增加。《旧唐书·地理志》上说：“荆南并邑，十倍于初。”到唐朝元和年间，襄阳已成为全国三个人口过十万户的“一线大都市”，成为襄阳历史上的高光时刻。

明清时期，随着全国商业的兴起，作为汉水重镇的襄阳，承东启西、沟通南北的独特地理优势，成为商家必争之地，成为全国重要的物资集散地、万里茶道重要节点城市。各地商人纷纷前来经商贸，汉江边会馆林立，汉江上帆樯如云，形成了“千帆秋水下襄樊”的盛景。

历史上的数次移民，南北文化的交融，襄阳逐渐形成了包容兼蓄、开放大气、爽直侠义的城市气质，兼具长江文明与黄河文明的特征。这些人文特征反映在饮食上就特别明显，南方的米饭、北方的面条，在襄阳和谐相处，全国罕见。早上稀饭馒头、中午米饭、晚上面条，成为大多数家庭的一日三餐习惯。

因为南北饮食杂处，襄阳牛肉面便横空出世，成为全国众多面食中的一道经典美食。

襄阳牛肉面最初由北方的哨子面改革创新而来。明清时期，汉江两岸码头众多、商铺如云，南来北往的行商、码头工人大量聚集，带来了饮食的繁荣，汉江边布满了各种小面馆。有聪明的面馆老板

把宰杀时的牛杂买回来，洗净切块，焯水炖烂后浇到面条上，因为物美价廉，很快被抢购一空。这种面通过不断改良，吸收外地做法，最终形成了闻名遐迩、独具特色的襄阳牛肉面。

襄阳牛肉面与其他地方牛肉面相比，主要有四大特色，即：油厚汤红、面条筋道、麻辣鲜香、牛杂(肉)肥厚。而最为关键是汤头与面条。一碗牛肉面味道好坏，关键在汤头。地道的做法是选用大块牛骨头，焯水去掉浮沫，放入八角、桂皮、花椒、草果、丁香、肉蔻等多种香料组成的料包，小火煨炖一夜，至第二天清晨方成。一般汤头都是十几种香料组成，好的可以达到二三十种，每家面馆配方各不相同，也就形成了不同的滋味。好的汤头要有滋味，更要颜色好看，而颜色好看的秘诀就在于炼出深红透亮的辣椒油。辣椒要选用朝天椒和本地土辣椒按比例混合，在大铁锅里用火文慢炕，炕出焦香味后捣碎，倒入滚烫的牛油中冷却备用。很多地方的辣椒油多用色拉油或者豆油炼制，惟有襄阳由牛油炼制。等到浇汤头时，把冷却成块的牛油辣椒块倒入化开，汤头上便浮了一层厚厚的、红亮亮的牛油，散发出诱人的香气来。

襄阳牛肉面与其他地方面条最大的不同之处是选用碱面。碱面要在前一天晚上在锅里焯水，六七成熟时捞起来，撒上些豆油或色拉油摊晾备用。面条有没有筋道的关键，就在于焯水时分寸的拿捏。如果焯太久，第二天捞面条时不仅会粘牙，也没有筋道，失去了面条的灵魂；如果过硬，既影响消化吸收，也会影响口感。

经过近百年的发展，襄阳牛肉面兼收并蓄其他地方面条的做法，由最早的牛杂面，发展到牛肉面、豆腐面、海带面、猪血面、炸酱面、酸辣面等十几个品种，价格高低有别，口味也各不相同，最终成为襄阳一道大众美食。

因为在开水中焯面条时，要先把面条装在竹漏勺里，本地人形象地称襄阳牛肉面为“窝子面”。每天清晨，大街小巷中随处都可以听到“老板，来二两窝子面”的吆喝声，成为襄阳一大景观。有人做过统计，襄阳全市有牛肉面馆8000多家，仅市区内就有4000多家，每天吃面者达150万人以上。

一代又一代的襄阳人过早吃牛肉面，使这道街头美食，慢慢变成了襄阳人生活中不可或缺的一部分，成为一种习惯，沁进了襄阳人血脉，以至于襄阳牛肉面不再仅仅是一道美食，而是变成了一种思乡符号，成为一种文化地标，成为一种新乡愁。襄阳人出门在外，都会说一句口头禅：“出门在外有三想：一想老婆孩子，二想襄阳牛肉面，三想襄江水。”襄阳牛肉面，成为牵引游子回家的“长绳”，即便身在天涯海角，也不会忘记家乡，不会忘记家乡那碗牛肉面。

(本文作者系中国作协会员，襄阳市作家协会主席。)

【岁月留痕】

编扫把的父亲

□潘万余

每年春天，父亲都会见缝插针地在房前厝后、坡上坎下，撒上几粒芦食子(老家方言，音同)的种子，随后便任其生长。芦食子，应该算是芦苇的一种吧，它和生长在池塘边，最具代表性的芦苇比，要矮小得多。但它从不挑剔，无论土地多么贫瘠，哪怕是干旱得裂开了缝的地况，它也照样恣意生长。到了八九月份，芦食子便抽穗从中间长出一根长长的茎(芦秆)，顶部的穗冠处长出很多细密的枝，上面密密麻麻地缀满了种子。父亲就用这些茎编织扫把。

我经常和父亲一起去采摘芦秆。印象中，父亲手把手教会我左手抓住顶端的穗冠，右手将包裹在外的叶片顺势向下撕剥的同时，左手将芦秆向外侧拉扯，两手配合，很轻松地就能采摘下来。最高的那几根我够不着，父亲则抱起我来够，或者直接扯过来压低了递到我手上。夕阳的余晖下，低矮的茅屋旁，父亲和我像打了胜仗般扛着芦秆往家走，一高一低的身影被夕阳的余晖拉得很长很长……

那时家里刚刚解决温饱，父亲为了兑现自己“砸锅卖铁也要供孩子上学”的承诺，除了需要面朝黄土背朝天的从土地里抠搜外，还得另外想法子挣点钱。父亲有一手编织扫把的本领，是十里八乡这个行当的扛把子。用芦食子编织的扫把属原生态，且经久耐用，最主要的优势是它幅展大，扫地效率高，特别适合农村家庭使用。所以，父亲便开启了自己的“创业”计划。

芦秆采摘回家后，在正式编织扫把前还有许多准备工作要做。父亲会把芦食子的茎晒干去

水，以增加茎的硬度和韧性。待穗上的种子被晒得易脱落时，父亲成把成把地将末端的穗冠对着墙一通摔打，种子纷纷脱落，随后露出像毛刷子一样的细枝条。随后，父亲还要准备细绳若干米，以及用斧头砍削出一根细长挺直的细木棍待用。

那时，放学后，我除了要打上一篮子猪草外，还得把鸡鸭鸭呀赶进窝。母亲开始做晚饭时，准备工作就绪的父亲，便摆开架势编织扫把了，我则给父亲打下手添添乱。父亲搬来一条长木凳，将细绳一圈一圈地缠绕在凳子一端，再从已晒干的芦秆中挑选长短相近的，组成一小把，用细绳捆扎。为了将芦秆捆紧，父亲用斧头背反复地敲砸捆绳的部位，确保芦秆中空部位去空充实，然后再借助凳子的反作用力，使劲拉拽收紧细绳，再给这一把芦秆上捆扎数道细绳，然后将这样的数个捆扎好的芦秆进行排序拼接和再捆扎，扫把的雏形就算定型了。当然最复杂、最能体现父亲精湛技艺的是细木棍插入把柄后的收口工序，既要保证扫把使用方便不磨手不失重，又要做到各部拼接浑然天成、美观大气。编织扫把时的父亲就像一位老艺术家，深深地自我陶醉着，时不时地“哈”一声长出一口气，那是他疲劳时的一种放松，更是成就后的一份自足……屋里屋外，飘荡着父亲敲打芦秆时有节奏的旋律。

那一捆捆拉到乡村集市上叫卖的扫把，是父亲的汗水和承诺，是家里的柴米和油盐；是困顿时的希望，是不屈中的传承。

(本文作者系山东省作家协会会员，现供职于济南市历下区交警大队。)

【世间万象】

动物的伎俩

□王贵宏

黄鼠狼长得小，但特别聪明。它生着一对机灵的小眼睛，尾短耳小，身体纤细玲珑。我偶而在野外看到它时，竟觉得这种小动物乖萌可爱，产生捉回去养的念头。

黄鼠狼虽小，生存能力却不可小觑。它栖息于山林、沟谷、田野、平原，对居住环境并不挑剔。为了生存和哺育后代，它极勤劳，昼夜不停地寻觅食物，主要以鼠类为主，一年可捕食老鼠几千只，是名副其实的鼠类克星，也捕食鸟、蛙、蛇、兔等，是肉食家族的时尚先锋。

听说过这种现象，说一群人冬天在山里干活，发现一只黄鼠狼，于是几个人大呼小叫地喊着抓它，一起冲上去围追堵截。这小东西也是慌不择路，竟跑进一个三面有陡坡的推土坑内，它见前有峭壁后有追兵，只好钻入雪下隐藏。但那伙人来了个铁壁合围，一个挨一个地往前踢雪搜索，最终被一个手疾眼快的人一把擒获。那人戴着棉手闷子，自然不怕它咬。然而此时这只黄鼠狼却异于其他动物，不尖叫亦不挣扎，四肢瘫软地躺在那人手掌

上。众人皆诧异，都以为在追撵踢雪时致其受伤。那人便将黄鼠狼放在道上，它躺在地上仍一动不动，正当人们放松警惕时，它竟然猛地跳起来，飞快地钻入道旁雪丛里去了。

有次我去野外钓鱼，意外地见到一只黄鼠狼正向一只野兔发起进攻。只见它并不直接扑上去撕咬，估计那样不但成功率极小，而且还有一定的危险，因为野兔在遭遇攻击时都会拼死反抗自卫，有时连鹰也会失手。黄鼠狼采取的策略是不停地围着山兔跑动，那动作模样极像跳舞，跳着跳着还不时添加新的伎俩：四脚朝天躺在地上装死。这种怪异的表现，使好奇的山兔渐渐放松了警惕，或许比它大数倍的野兔根本没将这个“小东西”放在眼里。山兔正准备走开时，不料，黄鼠狼猛地扑上去，死死咬住兔子的脖子。野兔受袭击，万分恐惧，连跑带跳地拼力挣扎。可黄鼠狼像沾在它身上的，毫不松口，直到对方精疲力竭流血过多倒地。

在动物王国里生存，块头大小并不重要，重要的是脑子。

(本文作者现供职于黑龙江伊春市某林场。)