

面条背后的文化记忆

饿不饿？吃个面。面条，东西南北，无地无之。或抻长条，或压面线，或揪面片，或捻面块。可以捻薄，可以擀细，可细若蚕丝，可粗若草带，柔似春绵，韧如秋练。古人所谓一粥一饭，皆有至意，今且看我，如何吃这一碗面。

一碗面，从生吃到死

除了刚出生牙还没长齐的婴孩，恐怕这世上再找不出没吃过面的中国人。纵是吃不得汤面的婴孩，打一出生，便与面条丝缕相连——出生时家人要吃一顿长命面以庆生。苏东坡《贺陈述古弟章生子》云：“甚欲去为汤饼客，惟愁错写弄麈书。”《懒真子》所谓“汤饼者，则世所谓长命面也”。之后每年过生日，要吃一顿寿面，庆祝自今日起又能活过下一年。肠胃不顺，汤面是最充肠暖胃的病号饭。

成都灰蒙蒙的潮湿天，一碗加足了红油花椒的担担面，那股石破天惊的麻辣直蹿喉咙，双唇上下翻腾，满头热气蒸腾，好似仙侠片中蜀山来客，刚刚练就了三花聚顶神功。

苏州河畔，都市里霓虹璀璨，但弄堂深处的一盏婉约灯火，却将人引向支着的小摊子，夜班归客，满身疲惫，正需要一碗漂着葱花的阳春面

补充元气。

工地上，大汗淋漓的工人，“吸溜吸溜”地干完一碗碗面，嘴里还嚼着几瓣蒜，就要扛起钢筋，抡起铁锹，借着那股劲道，干完今天的活计。

面伴人生，也送人死。唢呐高亢尖利的声音响起，白花花的纸钱，灰色蓝色的衣装扎着白布白带，脸上原本各个写满了哀戚的神色，但一声“开席”的吆喝声后，脸上的阴云却一扫而空，漂着红辣子、青韭叶和黄蛋皮的臊子面，吃得个个脸上红光满面，仿佛养生送死本就是人生轮回中两个互相衔接的端点。

生与死，悲与喜在这一碗面里达成了某种不言自明的一致。怪不得那句俗语的鸡汤话才会成了影视剧里最经典的台词之一：“你饿不饿？要不要我煮碗面给你吃？”



武汉清晨，站在路边吃热干面的上班族。资料图

你饿不饿？我拉个面给你吃

吃面，本应是最让人安心的事情，但仔细说来，吃面时却未必总让人安心。

如今，我们已经不知道这位端碗吃面的人究竟姓甚名谁，只知道他这碗面一定吃得很不安。他或许是碰上了地震，也许还遭遇了洪水，又或者两大天灾都同时扑面而来。总而言之，在一片慌乱之中，他丢下面碗逃之夭夭。而他吃了一半的那碗面，被扣在地上。

主人跑得不知去向——他或许还饿着肚子，便消失在时空中。但那碗面却历经劫难，近乎神奇地穿过岁月侵蚀，直到4000年后，扣在它上面的面碗才被小心翼翼地揭开，重新出现在世人面前。

很自然，这碗面是没法再吃了。但对发现它的考古学者来说，这却是个惊人的发现。两位研究者吕厚远和叶茂林在论文中如此描述这

碗发现于青海民和县喇家遗址的面条：“这团拳头大的面条被一只倒扣的碗封闭在三米深的沉积物下，在此之上，是被研究者怀疑为新石器时代晚期的齐家文化遗址。研究者将碗拿开后，在碗下一块反转的泥土顶上发现了这些直径大约0.3厘米，总长为50厘米的面条。当时它们是被泥土封闭在碗里的。”

如此珍贵的一碗面条被视若珍宝，经过科学检测，发现这碗面条的老祖宗使用的食材是今天最低廉的两种谷物：小米和黍子。

即使是老北京涮火锅的杂粮面，也是用豆面和白面掺和做成的面条。但这碗面就这样生动地摆在世人面前，足以证明祖先在将面食做成长条形状上有着相当的执念。所以才会化不可能为可能地做出小米高粱面条这样奇醜的面食。

所以，你吃啥面？

“所以，你吃啥面？”

老板脸上僵硬的微笑和不耐烦正在紧张地争夺阵地。

眼看着老板脸上的不耐烦已经侵占了大片原先属于微笑的领地，正准备凯歌高奏，身后的躁动也已经临近爆发的极点，终于，那个终极问题的答案在酝酿了足足三分钟后脱口而出：

“就这个……三鲜打卤面。”

“打卤面一碗——您要哪种面？”

老板把点的面朝伙计们喊了一声，就像下了锅的面条一样，顺势转向了下一位食客。在他身后，伙计们正在灶台旁忙前忙后，一口大锅沸水汩汩，冒出的蒸气让每个人都犹如腾云驾雾一般。玻璃橱窗里摆放着一海碗一海碗的卤子和菜码。黑里透红的炸酱汪着一层赤金色的油，切成小丁的五花肉和姜片因为浇上了同一款酱汁无分彼此。西红柿鸡蛋的卤子则早已练就了欺世盗名的神功，表面上金玉其外地铺满了一层黄灿灿的炒蛋，掩住了其下几乎不掺鸡蛋的西红柿卤子。当然，还少不了简朴的麻酱，用马勺一搅再一提，直直地垂下一条棕黄色的

线，它与面条的搭配绝对是一剂碳水爆炸的完美化合物。

卤子，才是打卤面的精华所在。尽管打卤面不过是京津两地流行的面食，离了保定府就再难觅踪迹。但却足以总括面条的特征——面条有味，大半来自于它搭配的食材，不然它就仅仅只是一碗长条合成的白面而已。

这种加了各种浇头的面条，也恰是宋人《梦粱录》中记载的前朝余味：鸡丝面、三鲜面、猪肉庵生面、软羊面、鱼桐皮面、卷鱼面、笋泼面、七宝棋子面、笋菜淘面、子料浇面、耍鱼面。单是看一看这些面条的名字，便令人垂涎向往那个早已湮灭的南宋旧梦中的精致滋味。

江南讲究的文士，也乐于在面条的有味上大作文章。纵是一碗素面，在前清江南文坛领袖兼职业老饕袁枚的笔下，也要精益求精：“先一日将蘑菇葱熬汁澄清，次日将笋熬汁，加面滚上。此法扬州定慧庵僧人制之极精，不肯传人。然其大概亦可仿求。其纯黑色或云暗用虾汁、蘑菇原汁，只宜澄去泥沙，不重换水，一换水则原味薄矣。”



《拉面老生》，明子绘

最够味的面，是吃得起的面

在“七十者衣帛食肉”便是王道理想国的时代，能够享受一碗加肉荤面的人物，跟今天在兰州料理店，点一碗加肉牛肉拉面的我辈，自然不可等量齐观。

因此，也就无怪乎出身煊赫高门的晋代名士束皙，会不吝华章辞藻，为当时被称为汤饼的面条作赋揄扬：“玄冬猛寒，清晨之会，涕冻鼻中，霜凝口外。充虚解战，汤饼为最。弱似春绵，白若秋练。气勃郁以扬布，香气散而远遍。行人失涎于下风，童仆空瞧而斜眄。擎器者唇唇，立侍者干咽。”

当世家贵胄在凛冬寒日，享受一碗热气腾腾的汤面时，侍奉的奴仆，却只能在旁捧着面碗，嗅着香气，舔舔嘴唇，干咽唾沫而已。

然而面如果仅仅是豪门贵胄的珍饈佳肴，那么它的命运，就会和那些传说中的白猩猩、朱象髓，或是《红楼梦》中的“茄鲞”一样，湮没在历史烟尘当中，只留下寥寥数字供后世在脑海中悬想而已。但面是不会心甘情愿成为豪贵禁脔，被世人遗忘的。它的原料小麦一旦可以广泛种植，成为庶民大众吃得起的食材，它就必然会

从王谢堂前来到寻常百姓家。毕竟，尽管昔日吃面的人是王公贵胄之属，但做出这碗热面的那双巧手，却属于最平常不过的普通百姓。

市井小民也许无法享受老饕笔下精致繁复犹如化学实验般的那碗素面，但却依然可以寻得自己吃碗寻常面条的乐趣，也能吃出属于老百姓自己的“讲究”。就像汪曾祺小说《讲用》里的郝有才吃面，这本是一个家累重、孩子多，过日子尤为俭省的人家，吃面却能吃出讲究来：“炸酱面、麻酱面；茄子便宜的时候，茄子打卤；扁豆老了的时候，焖扁豆面，——扁豆焖熟了，把面往锅里一滚，一翻个儿，得！吃面说啥，不论，但是必须有蒜。‘吃面不就蒜，好比杀人不见血！’他吃的蒜都是紫皮大蒜。‘青皮萝卜紫皮蒜，抬头的老婆低头的汉，这是上讲的！’蒜都很磁棒，很鼓立的，一头是一头，上得了画，能拿到展览会上去展览。”

在老舍的《牛天赐传》里四虎子的东家，对理想生活的向往，也不过是“一个人有面吃，而且可以随便加卤，也就活得过几了”。

（新京报书评周刊）