归来还是少年的胃

母亲拉扯长大，少年滋味悠长。胃这一辈子，是小时候就被妈搞定的。有的人，人心变了，口味还是“那个少年”；有的人妈没了，“妈的味道”犹在唇齿。

张强/文
段涛/手绘

西海固无数个普普通通的母亲，她们最大的幸福和底气，就是能为家人做一手粗茶淡饭、做饭的手艺被邻里乡亲佩念。我的母亲就是这样的人，她识不了多少字，但饭做得绝对好。2000年前后那几年，我弟张伟在石家庄工作期间，我母亲去给带孩子，每天还给他一家人做饭。有几次张伟把朋友约到家里，吃到了我母亲做的“长面”。他们吃完，眼睛发亮，表情夸张，都说吃到世界上最好吃的面了。后来张伟一家迁居到银川工作和生活了，他每次去石家庄出差，朋友都会问候我母亲，有的还说能不能把我母亲带过去，给他们做一顿好吃的“长面”，有的还表示愿意把机票钱掏上，也要请我母亲去做面。每次张伟回来说这些，我母亲都笑得合不拢嘴，成就感跟我们在工作职场获奖一样。

除了“长面”，我母亲的拿手饭还有搅团、摊馍馍、油饼子、酒酥子、凉粉凉面等。“长面”分干捞、带汤两种；搅团以荞面为主搅成，配上汤菜、油泼辣子、蒜汁、醋，这个“套餐”能把人吃美。这些配料蘸汁，需饭前下功夫备好，比如蒜汁，一定是用木制罐捣碎的，油泼辣子一定得是自个儿碾出的辣面。还有两样吃头：猪肉臊子、酸菜，也能体现我母亲的厨艺水平。每年四五月青黄不接，能吃上用猪肉臊子做的“长面”，那可真是口福啊。数九寒天下午放学归来，饥肠辘辘，捞一朵酸菜吃掉，就能顶饭解饿。原生家园原生饭，原生家庭原生胃——我们的家庭、我们的母亲，从小就把我们的胃口“惯坏了”。

其实都不是什么名菜佳肴，也摆不到大席大宴上，但这些家常便饭，却是生命中最好的营养和滋味。民以食为天，尽在日常，甚至在过年几天，大鱼大肉仍然拼不过长面搅团。就拿今年过年说吧，我的吃饭纪录是：除夕中午，驾上车带全家人去父母家吃搅团，晚上吃“长面”，初一早上再吃饺子。过年几天，小家不开伙，直接吃父母。搅团我会吃掉两碗，“长面”干捞一碗、带汤一碗，饺子是萝卜大肉馅的，吃了既解馋又顺气。吃过饭，老母亲会把油泼辣子、蒜泥、油饼子、肉方子等包好装好，让我带走，我母亲是既贴辣子又费油。

我在想，这么多好吃头，除了我母亲手艺厨技高外，食材之好也是保障。比如过年的猪肉，是我妹夫路满雄在固原的大姐用粮食喂养出来的，面是我堂兄张平家磨房磨出来的，胡麻油是我表兄蛮牛开的油坊榨出来的，葱是海原李旺堡的，粉条是西吉兴隆的，牛肉是泾源的黄牛肉，醋是隆德的四兴牌子，辣子是自己家晒干的，土豆萝卜都是固原亲戚送的，等等。就是说我父母搬到银川快二十年了，过年甚至平时，吃的都是老家西海固的食材，我长到快60岁了，过年甚至平日里吃的，还是老母亲做的饭。

有一次，与父母亲一起吃饭聊天，还聊出了我的“吃饭碗”。1973年与二伯分家，大人们在盘点家产，我只惦记着我的小小搪瓷碗，生怕分不过来，紧抱着这个小碗参与了分家仪式。2021年1月“记者新春走基层”，结束彭阳县孟塬乡草滩村的采访后，返程路过三营时，我回到老家的“老院子”，看到了“尘封”的各种物件。打开厨房锈蚀的铁锁，看到不少当年的厨具，风匣、笼屉、捣蒜罐、面杖、饭碗菜盘之类，当年母亲做饭的情景全跳出来，甚至闻到了我母亲做饭的味道。猛然间发现我少年双手紧抱着的那个搪瓷小碗，斑驳不堪，像个古物。我不仅手机一遍遍拍了它，还用报纸包好拿回来，置放于家中书柜。家人认为极不着调也不和谐。他们都不知道，这个生锈了的“古物”，盛过母亲的长面、搅团，以及老家的咸水，还有岁月时光，还有家亲慈爱，还有我的成长！

原生水土，一方饮食。我的看法是，以黄河之隔，吃不到黄河水的宁南山区，与喝足黄河水的卫宁平原、银川平原等，不仅人居环境有别，饮食习惯也不同。归纳起来，西海固的饭，做饭的人更讲究一些，吃饭的人滋味更浓一些，即所谓“重口味”。西海固的饭菜里，盛着中原文化的传承和陕西甘肃的融汇，银川这边的饭多有移居的“速成”和“拼凑”。

1987年我大学毕业后，在固原日报工作了5年，对固原城里几道好吃头记忆犹新。南河滩附近的荣味斋，店面不大，也就摆四五张小桌子。老板姓马，曾是当年固原地委食堂的厨师，改革开放后辞职创业开店，靠厨艺和人缘，迅速在固原爆红。荣味斋早上泡馍、中午酸汤饺子、下午烩面炒面，货真价实，味道鲜美。记得我和赵云山1990年春季被当地军营请去培训通讯员，因为有讲课费，我俩在三天培训的每个清早都骑自行车去，路过荣味斋，都舍得连吃了三回牛肉泡馍。今年四月初我去固原，陈学伟请我到比当年能大10倍规模的新荣味斋吃饭，他把老板马强喊到桌上了，说是介绍见个面认识一下，我当场描述了对马强他父亲和当年荣味斋的记忆，并提起老荣味斋每天三个饭点上卖的饭，马强一脸惊讶，对我说：“哥，我爸都去世了。你能记这么细，我认你这个哥！”

那几年，南河滩市场有一对卖包子的回族老年夫妇，着装干净，气场不同，二人每天从家里各提着一个篮子，把蒸好的羊肉包子盖实捂住，徒步到南河滩市场来卖，常常是他们一出现，一会儿工夫包子就被“抢”光了，可遇不可求，能吃上二老的这个包子，你得提早守着等着。

南河滩市场大门口，有个卖牛头肉、牛蹄筋的摊铺，我从那儿买过好几回，摊主都把我认下了，每次去买，都笑脸相迎。1990年6月意大利世界杯期间，在海原兴仁中学教书的刘中，搭班车南行一百多公里找我来了。他说把当天的课调了，就是想一起电视上看场比赛。我就骑上自行车，骑到南河滩市场买了牛头肉、牛蹄筋，还买了一个苤莲子，回来拼了三盘菜，打开一瓶陇南春，就开喝开看了。这场比赛是联邦德国对阵阿联酋，结果5:1，阿联酋输惨了。去年我在银川唐徕市场买菜，一眼发现了苤莲子，我当即买了一个，并给这个苤莲子拍了照，发给刘中。见面交接苤莲子时，刘中光是抿嘴发笑。今年一月我回固原，得空走到南河滩市场，看能不能见到当年卖牛头肉、牛蹄筋的摊主。摊子找到了，搬到搭了棚的市场里头了，不过摊主变成了儿子，长相跟他父亲像神了，他说：“我爸老了，走不动了，干不动了。”

那几年在固原工作期间，我结婚成家，过上小日子，柴米油盐、买菜买肉的事，很快就掌握了。关于买肉的细节是这样的：买羊肉得去南河滩市场，摊主都是将羊肉剔骨卖，不像银川都是带骨售。剔过肉的“羊架子”，挂在那儿，一副卖五元，看上去没有肉，但经慢火炖两个小时，肉就从骨头缝隙冒出来了，加上骨头里的骨髓，一锅炖好的“羊架子”，其营养价值，不亚于几斤羊肉。所以，大冬天每隔两三周，我都跑到南河滩市场，花五元搞到一副“羊架子”，让摊主砍断剁碎，骑上车子，哼着小调，满载而归。当时，宁夏日报的苏保伟在固原驻记者站，不知怎么也掌握了这个“路数”，常常整回“羊架子”，用电炉子、电饭锅炖好，跟几个同事就着小酒喝羊汤、吸骨髓。他不止一次对我说：“香得很啊！”

割猪肉的地方在电影院坡子下，约摸十几家摊位排开，看上谁家的尽管砍上一刀。固原人卖猪肉，都不剔骨头，而且顺茬砍，不得“挑三拣四”，不像银川市场上，猪肉都是剔骨卖，且各部位分别有各的价。总而言之，固原的猪肉吃起来比银川的香，这应该跟喂养的方式、饲料有关。如今回固原采访工作，有时返程时，我还请司机开车绕道到电影院坡子下，停下来，找一家肉铺子，说好价，付了款，砍一刀，带回家。有几个摊主，看上去都是熟脸，他们在这里卖了三四十年的肉了。

从固原往银川带吃头，这几乎是所有在银川工作、生活的固原人，习以为常的事情。固原人与银川人的饮食习惯多有不同，从食材上就有区别。比如：牛肉，固原人基本上都吃泾源黄牛肉，银川人没有这么专一，哪儿的牛肉都行；葱，固原人专吃红葱，银川人专吃白葱；固原人爱吃烤馍锅盔，银川人爱吃葱花饼、茴香饼；中秋节固原人家家户户蒸月饼，银川人买几块“老苗”就把节过了；金秋时节，固原人门庭窗前，挂满了红辣子干蒜头，银川人基本上不去费这些力气……

当然，固原一些土特产也被银川人青睐。那年那月，银川人都喜欢从固原捎带鸡蛋。固原农家土鸡蛋好吃，这是公认的事实。1988年初秋，在固原兼任记者站站长的宁夏日报总编辑助理余光仁，喊上我去南河滩市场，陪他买土鸡蛋，要带回银川。一位包着咖色头巾的农村中年妇女，蹲在市场大门外路边，她的面前摆着一篮子鸡蛋，其成色、数量正好符合余光仁的需求。讲好价后，这个女人把篮子里的鸡蛋，一个一个小心翼翼地取出来，又一个一个吹掉蛋皮上的草屑，工工整整地置放到余光仁备好的纸箱里。她说：“这都是我个人下的蛋。”余光仁纠正道：“这都是你养的鸡下的蛋！”女人一本正经地辩解：“鸡是我养的，蛋是鸡下的，我把心都操碎了，咋说都成！”余光仁很感动，再说不出话来，多付了她五元钱。

我的朋友白军胜，1988年固原师专（现更名为宁夏师范学院）中文系毕业后，被分配到红庄乡盐泥中学任教。白军胜课讲得好，还喜欢写诗写评论。我当时在固原日报当副刊编辑，为白军胜编发了好几首诗。一次他收到稿费很高兴，跑到农贸市场上买了两只活母鸡带回来一起吃。他说：“母鸡带回来了，心痛得不行！”我问咋回事，他说：“卖鸡的是个老太太，她把钱接到手里，我提起母鸡要走，她哇的一声哭开了，说是母鸡养了两年了，舍不得。”我听了，也心痛得很。

西海固的家常便饭里，饱含着日子的艰辛，融汇着光阴的不易！

有过多少往事，仿佛就在昨天；有过多少滋味，永远留在胃里。如今我在银川每顿下馆子，都要去找寻固原风味的馆子吃，这是胃的顽固性导致的。在银川，谁家馆子里聚的，就是谁家的人，一看那些吃饭的人、吃饭的脸，就知道一定是“原生家园原生胃”，一开口讲话，更印证了老乡见老乡，一碗牛肉汤。比如宁味楼、聚得全，比如老白师泡馍、永禄饭庄，去这些馆子吃饭，说不定会遇上发小和同学呢。

讲一讲我在银川推介“少年味”“家乡味”的经历吧。从2020年7月6日发现，到2021年11月23日，我在朋友圈介绍了3次“隆德大馒头”——

一、好馒头是蒸的，两口子是真的。长城路南关清真寺往西、海基亚医院再往西150米，有个“国长馒头店”。店主叫裴国长，隆德县温堡乡人，蒸了好些年馒头了，他说过去在隆德县城开馒头店，县城的人都知道他。来银川开馒头店已经5年了，每天上下午各卖3个小时，馒头一个都不剩。我说给你们两口子照个相吧，他俩就站起来，满脸欢喜，站在一幅书法背景墙下，只是不往一起靠。我说挨得紧一些嘛，难道是假的吗？女主人赶紧说真的真的，就靠一搭里了。这一逗，他俩更乐了。紧接着，来了一个女顾客，买了三份各两个大馒头，说是她两个、一楼老奶奶两个、对门两个，都是让她捎带的。

二、“国长馒头店”一天卖掉1000个。“国长馒头店”靠馒头的分量大、有特色（碱面）、做工细，不仅在银川很快立足，还赢得一大批回头客光顾，每天上下午固定时段卖掉馒头1000个。我下午路过，买了4个（我也算回头客），顺便聊了几句，才知道“国长馒头”使用面粉挺有讲究：专门采用的是河北面粉，全是冬小麦面粉。裴国长说，冬小麦面粉蒸的馒头好吃，宁夏面粉“杂得很”，市场上春小麦面粉多，冬小麦面粉都是从陕西等一些地方凑来的。哦，做馒头也有文章和学问！

馒头上为啥还有红喜字？裴国长答：有人预订的，共12个大馒头，准备订亲用。预订的人是银川人吗？不是，是隆德老乡。这年月保留着类似这样的生活习俗，还会有多少人！

三、货真价实是永远。“国长馒头店”近日不见了，搬迁了。搬到哪了？今天让我给闻到了（路过时闻到了馒头的麦香）。原来就搬到原店旁边，比原先稍小些。店主裴国长说，原来年租金5万多，现在3万多，少了两万元。裴国长的笑脸上，写着三个字：很满意。

光顾“国长馒头店”的都是老顾客。因此，新店面没有挂招牌（仅在门玻璃上做了小提示），人照常来买馒头，不影响生意。这年月，肉没有肉的香，菜没有菜的香，馒头也没有馒头的香，今天我却闻见了馒头香，算是稀罕。

我每次在朋友圈发文介绍“国长馒头”，都会引来很多留言和点赞，不少人留言说要去找要去买。后来听我们单位好几个人说，他们都找到了，都买了，确实好吃。其中闫凤英说她经常去买，有一天她还把4个大馒头带到单位，两个送给杨媛媛，两个送给我，说她家离店近很方便，我和杨媛媛家离店远，不方便去买。“国长馒头”还多了这一份“传奇”！

最近，我又发现了一家“彭阳特色饼子店”，也在朋友圈“宣传”了，我是这样写的发的：

好吃不过油饼子，抗疫还得小门店。近日发现一个小门店——彭阳特色饼子店，位于凤凰北街快到上海路的西侧（北安小区附近）。该店专门做白饼子、油饼子，号称“家乡味”。刚炸出的油饼子，看上去就美得很，拿回家吃一口，吃出我母亲炸的油饼子的味道，确实印证了是正宗的“家乡味”！买油饼子时，还跟小店主人聊了一会儿，记录如下：老板是一对彭阳夫妇，四年前从老家来银川创业，在海宝小区那儿开了“家乡味”饼子店，质量杠杠，辛勤劳作，童叟无欺，把事干成了！今年春节后，又在北安这儿开了分店。人不识货嘴识货，吃了都成回头客，如今这个店每天卖2000个白饼子、1000个油饼子。一个白饼子一块五，一个油饼子二块五，算下来收入可观。海宝那儿的老店由男主人打理，生意更好些。北安这个店由女主人打理，开了三个月，她忙不过来了，就把姐姐的儿子从老家喊来当帮手。油饼子用的是山东冬小麦面、彭阳老家磨出的胡麻油。这面这油，加上人勤奋，手气好、诚心干，就把这个小店开稳了。我隔着橱窗给店主人照相，她说咋遇上这么好的人了；我夸她家的油饼子好，吃出妈的味道了，她说家乡味就是妈的味；我说把小店开成了就是本事，她说大的干不了就能干个小的；我说大店都关门了，小店才抗疫情呢。她和她外甥就哈哈哈笑。

再说几句我母亲炸油饼子吧：小时候除了过年，平时很少吃上肉，不过端午节中秋节过年都能吃到油饼子。记得炸油饼子那一天，母亲的脸是专注的脸肃穆的脸，开炸的时候不仅不让我们兄妹进厨房，还喝令不能大声说话，说话声大了废油得很。我和弟妹就老老实实地闭上嘴，都缩着身子安静地等着。炸完油饼，母亲走出厨房，脸上的严肃不见了，变成了满足的脸赢了的脸。我们终于捧上油饼子吃，咬一口，比肉都香啊！即便是如今过年，吃上老母亲炸的油饼子，还是觉得比吃肉香。我母亲几十年间，每年都将她炸的油饼子包好裹好，送到二十里外的“小河子”，给我外爷吃。每次送回来，她都会高兴地学我外爷的声调：“娃娃，比肉都香啊！”这样的回娘家送油饼，直到我年届九十的外爷去世。

几天前与彭阳籍的吴涛等人在一个小馆子吃饭，上了一道“烫面油香”，我说这个咋能跟我们老家的油饼子比呢。吴涛说老家炸油饼，是三天的策划和仪式。我说那真是光阴的仪式母亲的仪式，烫面油香是不下苦、走捷径的吃头，咋能比得了老家炸油饼的仪式呢。我们在对话中神清眼亮气爽，嘴还吧哒，仿佛品咂到当年母亲炸的油饼子味道了。

在朋友圈发了四张彭阳夫妇和他们的油饼子图片，还有以上文字后，立刻引来一大波点赞，还有不少留言，都说第二天要去找这个小店，买油饼子吃。陈凤兰说她去买了十个，回到小区就被邻居老太太们“抢”了，给自己只剩下一个。冯剑华说她派人去买了五个，回来吃一口就吃出她曾在彭阳吃过的味道了，她说是彭阳的胡麻油好！刘涛的留言是：“小时候家里炸油饼子，一般厨房门后面还要立一根擀面杖，我奶奶说怕油把锅炸了。”我的妹妹给我发了一个大大的赞，估计她一定是想吃我母亲炸的油饼子了。