

給女儿做焖面

王建章

女儿早晨上班走得急，未来得及说中午吃什么饭。上午10时，她发来信息：“中午吃焖面吧。”我才想起已有3个月没吃过焖面了，我们常吃压面、拨面和刀削面，也该换一换口味。做焖面需要细面条、豆角、土豆、胡萝卜、猪肉，家里只缺豆角。于是，上街买了回来。到家先启动机器压面，压面机已更新换代，为最新款的一键式机，操作简单，省时省事。我把面粉和水按所示比例放入机内，摁下开关它便开始和面，3分钟后面条挤压了出来，又过了10分钟，面团全变成了面条。

在压面机运转的同时，我把猪肉、豆角、土豆和胡萝卜全部洗净并切好，还准备了葱、姜、蒜。主菜中豆角、土豆、胡萝卜所占的比例分别为60%、30%和10%，另外，我还切了半个红尖椒，以增色彩和辣味。

当“冷处理”工序结束，把铁锅放到灶上，火调到最大，开始“热加工”。我把食用油倒入锅中，待油烧热放葱、姜、蒜爆香，加入肉片翻炒几下，放入生抽、料酒和十三香，不停地

翻炒。约3分钟后把蔬菜倒入，添加食盐，火势调至中挡，倒入适量的水，翻炒了4分钟，菜已半熟，把锅中的菜盛出三分之二，先往锅里铺撒一层面条，数量约占二分之一，接着放进余菜的一半，再把另外的二分之一面条铺于菜上，最后把盛出的菜全部入锅，完成了三层菜两层面的主要工序，盖上锅盖，把火调小，让食材慢慢煮熟。

中午12时，我透过玻璃锅盖观察锅里的焖面，感觉饭已煮熟，大功告成，便关闭了燃气灶。焖面重在一个“焖”字，焖得时间长些面条才会入味，亦更可口。又过了5分钟，我揭开了锅盖，饭香扑鼻，用铲子和筷子把面条和菜搅拌均匀，看到锅中的水分已被全部吸收和蒸发掉，食材颜色多样，有白有红有绿有黄，色香味俱全。搅拌均匀后盖上了锅盖，等待女儿和外孙女回家享用。

过了一会儿，女儿回来了，品尝了我做的午餐，高兴地说：“真好吃，爸爸你好几个月没做焖面了，没想到做得这么好。”12时25分，外孙女也回来吃饭了，亦赞不绝口。我自然很开心，因为这饭做得恰到好处。作为老爸和姥爷，能为孩子们帮点忙、做点事，成就感油然而生。

裂
子赤
尔

大雪节气已过，冰封雪飘的日子就要到来了。清早下楼出门，飕飕的西北风迎面而来，我忽然想到了上世纪50年代，冬季时常见的一种皮肤病——裂子。

家乡的人，将皮肤上产生裂子，叫进了裂子。裂子的好发部位是手、脚和脸，都与皮肤裸露在外有关。脚部的裂子，多在脚后跟处，而且一进就是大裂子，抬脚落脚都会疼。脸部，最易被冻伤的是耳和鼻，但裂子却多进在脸蛋上。往往是不经意间，寒风一吹，便进了一脸蛋的碎裂子，同样火辣辣地疼。

那时，粗粮都吃不饱，蔬菜也很稀少，肉、蛋、奶更吃不上。按老百姓的说法，就是肚里没油水，皮肤没油性，一冷就裂。有双破棉鞋而没袜子穿的孩子，比比皆是。腿上有棉裤，里面却是光腿，更是寻常。这么个穿着，一抬腿、一迈步，脚后跟先就露了出来，进裂子便也是必然了。

儿时，手上进满裂子，还与孩子们贪玩有关。那时的孩子们，想玩必须去街头，去野外。那时的众多游戏，如弹蛋蛋、摔元宝、拍洋片、打滑擦……虽精彩、热闹无比，但一双赤手，不是接触土，就是接触冰，风一吹，自然便是满手背的风裂子。

说到裂子，想到王吴村特产猪胰子。猪胰子，一是去垢，二是润肤，确是冬季护肤的好东西。小时候家中就有猪胰子。不过，是那种大拇指粗细、两寸多长的圆棒棒。我已年逾百岁的老母亲告诉我，那是自己家用猪胰脏，加上粉面、碱面，捣成烂泥状，团成圆滚滚后晾干而成的。母亲还告诉我，用它洗了手后绵绵的。然而，当年的孩子们，即便有猪胰子洗手，一是不会乖乖呆在家里，二是出门没有手套，照样出门疯玩疯耍，双手一沾土，一沾水，一见风，猪胰子根本起不了啥作用，裂子是照进不误。

在我的记忆中，裂子虽不算什么病，但很疼，而且发展到红肿、流血，甚至化脓，就疼得更厉害了。因而，进了裂子，还是要治。治裂子的方法，叫烤。晚饭后，洗洗手，或怕疼干脆不洗，在手背上涂上嫩面膏，提个小板凳，坐到地火前，将手背对着火口开始炙烤。一开始，要离火口远一些，慢慢向下移，以手背的疼感能承受为宜。刚烤时，裂子会如蜂儿扎一样，烤一阵后，手背开始炽热，疼痛便会慢慢减轻。到最后，竟会有一丝丝舒适感。这就预示着，裂子快好了。然而，这种治疗并不能一劳永逸。旧裂子好了，没几天，新裂子又有了。因而，大冬天烤裂子，隔个三天五天，就得重复一次。

傲雪(国画)
田映华 作

吃烤鸭

李汝骥



本版图片来源：百度网

1963年，我与妻子回天津老家，在北京转车时，我们第一次慕名来到北京前门全聚德烤鸭店品尝北京烤鸭。进店后餐厅内只有我们两个人就餐，那时囊中羞涩，我们花五角钱买了一小碟烤鸭。只见服务员端来的盘内有几片刚刚削下的烤鸭肉片，还有几张薄薄的圆饼，一小碟酱和一小碟葱丝，我们吃得十分解馋，也没有人笑话我们。吃完了鸭片和薄饼，连酱和葱丝也吃得精光。浅尝辄止的烤鸭美味，令我们一直口留余香。走出店门，抬头望见全聚德匾额，高挂门脸上，古色古香，金光闪闪。仔细再看，那个“聚”字很像是个“泵”字，而且“德”字右半边还少写了一横，我们纳闷：“怎么店名还写错别字呢？”

上世纪90年代初，太原也有了全聚德烤鸭店。保持了全聚德烤鸭的正宗风味和特色，连门口上方也悬挂着同北京全聚德一模一样的三字招牌。

1993年暑假，我受邀参加了山西高考阅卷，领到了一笔不菲的阅卷费，心血来潮，就请妻子和三个子女到太原全聚德烤鸭店吃了一顿地道的北京烤鸭。我们买了一整只金黄色的大烤鸭，全家人兴高采烈地品尝着那色泽光鲜、皮脆肉嫩、味美香醇的烤鸭，别提多高兴了。三个子女正在上大学和中学，利用假期也是第一次尽情品尝到如此的美味。我们让厨师把鸭架做成了鸭架汤，当鸭架汤端上桌子时，香气四溢，大儿子把剩余的鸭架汤也全喝光了，啧啧有声地赞道：“味道真好！”

从北京、太原前后相隔30年两次吃烤鸭，我们的生活水平确实已有了很大的提高。