

给女儿做烩面

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：“中午吃烩面吧。”我才想起已有3个月没吃过烩面了，我们常吃压面、拨面和刀削面，也该换一换口味。做烩面需要细面条、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，火势调至中档，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烩面，感觉饭已煮熟，大功告成，便关闭了燃气灶。烩面重在一个烩字，烩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烩面了，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，抬脚踏脚都会疼。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、二寸多长的圆棒棒。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地道道的北京烤鸭。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。