



枕头馍

每次去阜阳，必买枕头馍，这好像成了一种习惯。

想想也觉得神奇，一个是枕头，家家都需要的睡眠工具；一个是馍，家家也都爱吃的传统食物。本是风马牛不相及的两种东西，但阜阳人却把它们结合在了一起，造就了枕头馍。

其实，枕头馍只是阜阳面食中的一种。在当地，面食是人们生活中每天必不可少的。慢慢地，形成了一种美食文化，以致远近闻名。

内心总是认为，面食是一种视野，是全方位、多角度、深层次展示一个民族舌尖上智慧的艺术。中国最早发现小麦遗址是在河姆渡，汉以后向南方推广，至明代已经成为仅次于水稻的第二大主食农产品。直到十八世纪才在意大利出现通心粉和披萨，面粉向东越过河西走廊后，在山陕一带驻足生根结果，衍生出了面条和面食。

而元末明初的人口迁徙，使得移民在阜阳定居时也带来了面食习惯，从此面食与阜阳结下了不解之缘，为阜阳传统饮食打上深深的烙印。

时空轮回为面食积淀了丰厚的文化基因，并派生出一些地方的特色。

■ 张亚琴

□食尚

阜阳面食： 白案上的乡土吃物



格拉条

枕头馍：华夏大地的“馍中之王”

枕头馍每个长约30厘米、宽20厘米、厚15厘米，重约1千至3千克。

相传北宋时期，金兵南侵，受朝廷之命，将军刘锜率大军从陕西来到地处中原的阜阳，保卫这座当时叫做顺昌的古城。刘锜大军不负朝廷和百姓的厚望，大败北国名将金兀术，取得了历史上颇有名气的顺昌大捷。

当时刘锜率兵在城外抗击金兵，城里的百姓就将新麦磨成上好的白面，做成大个馒头，源源不断地送到宋军的队伍里。这些来自陕西的宋军兵士吃到顺昌老百姓送来的大馍，激动无比，作战更加勇猛。由于馍比较大，兵士们白天吃，晚上就用布包上馍当枕头枕在头下，“枕头馍”由此而得名。

现在，阜阳的枕头馍不但没有失传，而且很好地传承下来，做工日益精细。做枕头馍，需选用精细白面，掺水后反复揉和，至少在百遍以上，然后用铁锅文火蒸制而成。刚出锅的枕头馍，麦香扑鼻，馍焦金黄，厚达半寸；馍瓣洁白，层层相包，吃在口中，香酥柔润，干而不燥，耐嚼而又松软，可在自然条件下存放数日。

格拉条：搅拌出来的圆形面条

起源于上世纪八十年代的格拉条，在阜阳的大街小巷都能吃到。

相传苏东坡在颍州(今阜阳)任知府时，结识东关很有名气的文人白老先生。有一天，苏东坡想将白老先生的军，就说：“我来到颍州不到一年，你就带我吃把能吃的都吃了一个遍。今天我不想再吃我吃过的东西了，你看着办吧。”

这可把白老先生难住了。他不知不觉走到了村里的粉条加工厂，想出了一个办法。白老先生弄来了上等面粉，按照粉条的加工流程做出了一种形似粉条却不是一种原料的圆形面条，放到锅里煮熟以后，捞出放入凉水中焯一下，放入大碗中，加入芝麻酱、辣椒油、豆芽、香菜、荆芥、油炸花生等调料端上桌。苏东坡闻到一股香气扑鼻，立即食欲大开，即问何物这么香？白老先生也不知怎么回答是好，只应允到先格拉格拉(阜阳方言：搅拌的意思)，东坡先生说原来“格拉条也”。从此以后格拉条店开遍颍州大街小巷。

现在阜阳人吃格拉条，一般配上一碗豆芽汤或者面汤冲的鸡蛋汤，放些香菜或荆芥。一般夏季放荆芥，冬季放香菜。

锅盔：从西北传来的风味

阜阳人的主食是馍，而馍有很多种做法，锅盔馍是其中很有特色的一种。

锅盔馍在揉面的时候还要掺入碱、佐料粉，佐料以茴香为主。面一定要揉得筋道。和好的面还要“醒”一“醒”，“醒”的时间靠经验把握。最后把“醒”好的面做成厚约2厘米、直径约半米的大圆饼，再把大圆饼放在生铁铸成的鏊子上烤。烤的时候一定要用火，翻来覆去慢慢地烤，烤到两面焦黄为止。

锅盔馍最早并不产于阜阳，据说是由回族兄弟从西北传来的。早年为了逃避饥荒或战乱，西北的回族兄弟辗转来到阜阳落脚，就带来了这种带有西北地方风味的小吃。

吃锅盔馍还有一绝，如果佐以牛肉或羊肉汤，味道则更佳。

布袋：正月十五吃的手工面食

在临泉，有正月十五吃“布袋馍”的习俗。很多人知道，“正月十五吃元宵”，而临泉人正月十五却吃面食，当地人晚饭时吃用面片卷等做成的食物，先把和好的面擀成大的面皮，抹上油，撒上各种肉丁、菜丁等馅料，再折叠成扁扁的长条，俗称“布袋馍”，或包成包子，俗称“茺(音)子”，最后放进锅里煮熟。

吃时每人根据饭量大小，切成段拿着吃，看谁吃得多吃得多，俗称“扛布袋”，有预兆丰收之意。这一习俗一直延续至今，现已入选县级非物质文化遗产名录。

太和板面：汤料常年存放而不腐

在皖北古城太和县，大大小小的板面馆比比皆是。板面一一是面劲道，二是汤料味美浓郁。多种大料，配以味道鲜美的羊肉，经过老师傅的精心熬制，汤料散发出的香味无与伦比。

板面条取小麦精粉，根据一年四季的不同，按比例用食盐、水加以搅拌，和成面团，反复揉搓之后，制成直径半寸，长八寸的小面棒，再涂上香油，码在案子上，蒙上干净的湿毛巾。滋润好的面棒柔软缠绵，触摸如丝绸。

板面汤料的制作也十分讲究。用料有茴香、花椒、桂皮、面酱、食盐、红辣椒、牛油和牛肉等。制一锅汤料，各种用料按一定比例和顺序投放。

汤料做好后，舀到搪瓷盆里，凉后便凝结成固体，随吃随取，常年存放，不会变质。

□行走

寂寥的柘皋桥西街

■ 刘政屏

去柘皋那一天正好是立秋日，这让原本没有什么说头的行程有了一些特别的意味。和老同学约定分别从两个城市出发，8点钟在柘皋长途汽车站会合，然后中午一起开车回合肥。

“到柘皋喝早茶”，从一句类似广告的话语到一个具体的行动，似乎并没有那么难，只不过我们有太多的理由让我们在原地画着一个又一个圈。因此当我们在桌前坐定，难免有些感慨。

岁月带走太多的东西，岁月又将一些东西留了下来。

柘皋老街也是这样，桥西街现在叫玉兰街，两边那些一间连着一间的青砖小瓦的房子，应该就是岁月给我们留下的好东西。

我们喝过早茶走到街上的时候，发现天气不是一般的炎热，还没走上几步，汗便出来了。街口的门面里聚着几个妇女，见我们边走边拍着照片，便主动搭起话头，内容充满了抱怨和焦虑。如果真的如她们说的那样，街道上的青石板果真是被转移到另一个风景区去了，那么的确是很不妥当的，不知道这是一个政府行为，还是一桩生意买卖，总之，没有了青石板的街道仿佛塌了门楼的宅子一般，一下子没了颜面。

老街上的屋子真的是太破旧了，很多应该是很久没有人居住了，经年风吹日晒，屋子的门窗呈现出一种枯败的色调，有些年头的春联残存部分，薄翼似的挂在那儿，仿佛一阵风就能把它吹走。又像燃烧过的灰烬，没了生命的色彩和分量。

还有一些老式的门面，上着一排老式的门板，一看便知是过去做生意的。它们大多也是紧闭着的，靠近底部有着很明显的被屋檐水反复浸湿后的痕迹，像一种光阴的痕迹，清晰刺眼。也有开着的，照例是冷清潦倒的。老街太冷清了，冷清到几乎了无人迹。天气炎热一定是原因之一，但肯定不是根本原因，那些破了门窗、塌了屋顶的房子，还有那长满荒草和苔藓的院落和过道，写满了荒芜与寂寥。

经过一个丁字路口的时候，我犹豫了一下，继续往前走，因为我看到了远处有一棵树冠很大的树，再走几步，发现树下坐着一位老者。很近的时候，才明白实际上是有几棵大树在一起的，老人则坐在最大的一棵树下，对我微微地笑着。估计是见我满头大汗，老人操着方言温和地说：“这大日头，也不戴个草帽？”我说没有想到天会这么热。我问老人家这镇子上的人怎么这么少，是不是也是因为天太热。老人说都出去打工了。我说很多年前我路过柘皋，感觉很繁华啊。老人说，那时候没有高速公路，所有的车都要经过柘皋，车多人也多，热闹得很呢。

聊了一会儿，我和老人告别后折返回回，走了一段路后回头，见老人正捧起茶壶，轻轻地喝了两口，那场景，像一幅很久之前的画。

又看到一个掺杂着几种颜色砖的房子，被蛛网一般的电线和荒草缠绕和包围，不远处是一个浴室，不免又拍了几张。这时，一辆面包车缓缓地驶过来，司机是一个黑瘦的中年人，用方言对我说着什么。我没有听清楚，于是他又说了一遍，大意是镇子上这样的老房子很多，又往前一指说，那个也是一家大地主的家。我点着头，和他聊了几句。话语投机，他显得更热心，说我带你去看积善堂，我问在哪里，他说不远，但没有人带你找不到。我说还是我自己去找，但他执意要给我带路，并让我上他的车，我推让了一番，还是上了他的车。

其实也就是几步路的距离，我们便在“巢湖柘皋小学”门前下了车，然后往里走，他指着里面学校的教学楼说，这里原来是城隍庙，后来就在庙里办了小学，他小的时候就是在庙里读的小学，后来拆了城隍庙改了大楼。我说那真是太可惜了，一个镇子里有城隍庙的并不是太多。他说是的，拆脏的了。我明白他的话，“拆脏的了”就是“拆可惜了”的意思。

教学楼前往右拐，又是一段曲曲弯弯、寂寞得有些过分的巷道。当我站在一个保存完好的古门楼前的时候，感觉自己又穿越了一回。斑驳的墙体，老旧的大门，大门上完整的石头匾额，仿佛一个传奇，深藏于一片民宅之中。“不带你来，你坐飞机也找不到。”这话不假。

不知不觉近两个小时过去了，回合肥还要一个多小时的路程，得赶紧动身往回走。路过北闸老街的时候，远远地看见有一些工人正在维修着一座建筑，当年商业最繁华的街道，有李鸿章的当铺，历史悠久，声名在外，虽然不是很长，但值得看的東西一定会不少，一种期待开始在心中滋长起来。