



麻糖的味道

□唐林

麻糖的味道至今让我难以忘怀，因为它记录着我童年的美好时光，更连接着母亲对我的深厚情感。

“麻糖甜，麻糖甜，吃过麻糖盼过年。”每当忆起这首童谣，思绪便伴着儿时放飞的风筝飘到了久别的故乡。

1

20世纪70年代，白糖、黄糖都得凭票供应，除了能吃点酸酸甜甜的水果外，甜味的食物很少，以至于我从小就对甜的东西特别渴望，对麻糖的记忆更是刻骨铭心。

家乡盛产红苕，四五月栽上苕苗，秋叶红了的时候，红苕便长大了。秋收后，人们纷纷从地里挖回红苕，熬麻糖的时候也就到了。

“柴麻糖，水豆腐”，熬制麻糖是很费柴火的。备办柴火，便拉响了熬制麻糖的序曲。初冬时节，人们为熬麻糖而忙前忙后，整个村庄家家户户炊烟缭绕，甜香四溢，一幅充满浓浓生活气息和乡愁味道的画卷便徐徐展开……

离约定的日子还有五六天，母亲便从坛子里舀出一小碗麦子，装在干净的簸箕里，放在温暖的地方，隔几个小时便去浇水。麦子慢慢发了芽，当黄绿色的嫩芽长到三四厘米高的时候，母亲便将麦芽倒进石碓里舂成糊状，装在碗里备用。再挑选一箩个大、表皮光滑的红苕，去皮洗净，放在大锅里蒸煮。再将蒸煮的红苕捣成糊状，最后将麦芽和苕糊混合倒入锅中发酵。大约一个小时，苕糊就发酵好了。母

亲找来干净的白布滤帕和木条支架，支架从房梁上悬挂下来，将白布滤帕的四角系在支架上，然后再将苕糊倒进滤帕中，用山泉水一遍一遍地过滤，直到糖水里没有一点杂质，便倒进大锅里点上柴火开始熬制。

我帮不上忙，一边看母亲细心操作，一边不停地向灶膛里添柴。熬制麻糖是个漫长而枯燥的过程。常言道“人熬麻糖，麻糖熬人”，熬麻糖的火要不大不小，太大糖有糊味，不好吃，太小浪费时间，人得不到休息。熬制过程中，还需用一根特制的木棍不停地搅拌，以防止糊糖粘锅。那时候，天气已开始变冷，但母亲总是大汗淋漓。终于，锅里的糖浆像变魔术般由清澈慢慢变成金黄色，并且开始翻滚起大大的糖泡。

我坐在灶前的木凳上等母亲熬麻糖，等着等着就睡着了。到天刚亮时，母亲摇醒我，用筷子挑起快要出锅的麻糖丝儿，吹冷了放进我嘴里，睡梦中我睁开迷糊的眼睛，半醒半睡地吮吸着麻糖，感觉这便是世上最甜美的东西，一直甜到了我的梦里。

2

麻糖熬制好后，便开始迎接新年了。多数人家都存有两大缸麻糖，一缸是将麻糖直接装入大土缸中，吃的时候用长竹筷搅上一大坨出来，可直接入口或兑水，也可煮汤圆、荷包蛋，甜而清香。另一缸是在缸底垫有石灰，用油纸封住口子，时间一长，麻糖里的水分被石灰吸干，就成了块状的干麻糖，要吃时得用力敲，既脆又绵，放进嘴里，停留时间长，很有嚼头。

母亲装好麻糖，接下来还要用苞米花、泡米花做“糖食糕点”。苞米花、泡米花炒好后，母亲便从储藏室里端出一罐熬好的麻糖，倒一些进锅里，加热融化，再放入苞米花或泡米花，使劲搅匀，趁热捏成小团儿，或放在木板上压成块，用刀切成

片，分别装进大坛子里密封好。香甜的红苕麻糖和酥脆的苞米花、泡米花，就成了我最喜欢的“糖食糕点”。

记得15岁那年，我考到县三中读高中，每周走两个小时的山路回一次家，每次上学母亲都给我装上一大罐麻糖，我用馒头蘸着麻糖吃，同学都羡慕。小时候吃麻糖，口里和心里满是无忧无虑的甜。我19岁时考上了大学，母亲请王木匠做了一口柏木箱子，漆成了大红色。第一次出远门读书，母亲用竹背篋背着箱子，手上还提着两瓶封得严严实实的麻糖，天热，汗水浸湿了母亲花白的头发。上车前，母亲弯下腰，又把箱子里的衣物检查一遍，上了锁，然后把麻糖和钥匙交给我。到了学校，我请同寝室的同学们品尝母亲熬的麻糖，同学都说好甜、好甜。在远离家乡读书的那几年，每次看到装麻糖的瓶子，心里都甜甜的。参加工作后，对麻糖的记忆，无论多少年、无论离故乡多远，每次想起，眼前就浮现出慈祥母亲的身影，这时我眼里总是含着泪水。

伴随改革开放的春风和新时代的步伐，老百姓的生活越来越好，甜食已非常丰富，家里的茶几上总有甜甜的水果和各种各样的糖果，但在我的味蕾记忆里，麻糖似乎才是真正凝固到我心里的美味。

3

时光流逝，母亲年岁渐渐大了，从乡下来到县城生活。我也成了家，有了孩子，在寒冷的冬天，一家人围着炉子吃饭，感受到其乐融融的幸福和温暖。我常在女儿面前讲她奶奶年轻时熬的麻糖，吃起来甜、香、糯、软、绵，厚实又筋道，还能御寒和抚慰心灵。女儿听后，缠着奶奶给她熬麻糖。

初冬时节的一个周末，母亲带着我和女儿，来到乡下的舅舅家，要给我和女儿熬红苕麻糖，这年母亲已经79岁了。当天晚上，我和母亲坐在灶前的长条木凳上，像小时候我陪着母亲熬麻糖一样，真是温馨，有母亲陪伴和陪伴母亲的日子很是幸福。天亮了，

麻糖也熬好了，麻糖色泽红润，入口香醇、鲜甜，女儿吃了，一直在奶奶面前说“甜甜甜”。其实我心里明白，年岁已高的母亲还要到乡下熬麻糖，是想满足子女的愿望，迁就着子女的快乐和幸福。

随着物质生活水平的提高，各式各样的糖果点心十分丰富，麻糖的种类也变得多了起来，炒米麻糖、年糕麻糖、玉米麻糖、红苕麻糖……每当我听到街边叫卖麻糖的声音，一下便勾起了母亲熬制红苕麻糖的画面，因为，那是我淡淡远去的乡愁。

人一辈子吃的东西，恐怕很难用重量和种类来统计，能记住时光沉淀后的味道，恐怕还是那年、那月、那时和食物暖心的温度、人的牵挂，慢慢地我才体会到，食物的味道，其实是家的味道、亲情的味道。麻糖就像一根丝带，紧紧连着母亲和儿子的心。那是童年的回忆，家的味道，也是我最甜蜜、最美好的时光。

(作者系重庆某文化单位退休干部)



时，有一种香味在口中乱窜，那是葱香、花生香、黄豆香、麻油香、豆浆香复合而成，当然还有鱼香菜的薄荷香。

面条是用面粉掺和鸡蛋，加少量淀粉和碱水，手工反复压揉擀制而成，比重庆的普通面条宽一些、长一些，叫作“宽刀面”。这种面条吃起来滑爽柔韧，很有嚼劲。重庆点豆花多用盐卤或石膏，而遵义豆花是用酸水点成，没有石膏或卤水的苦涩味，豆腐点好后要浸泡在豆浆中，保持细嫩。用豆浆煮面又是一大特色，既能保持面条的滑爽，又使面条增添了豆浆的清香。吃豆花面，实际上就是用蘸水当作臊子，在面条和豆花里是没有任何调料的，因此蘸水的内容就得丰富一些，用了油辣椒、花椒面、姜末、酱油、盐、味精、鸡肉丁、油酥黄豆、油炸花生米、麻油、葱花、芫荽段、鱼香菜等。

面条吃了一大半，我觉得遵义当地细挑慢蘸的吃法太斯文，不太过瘾，于是沥出碗里的豆浆，把蘸水直接倒在面里和转。挑食入口，面条滑爽柔韧、豆花细嫩绵扎、鸡肉丁酥软、花生米脆香、鱼香菜的清凉，再加上各种作料的香辣酸鲜，不同的感受同时呈现在口中。吃一口面，喝一口豆浆，真是痛快！这种吃法虽然粗犷了一点，但谁叫豆花面这么好吃呢。

遵义的豆花面为遵义所特有，之所以说它是特有，是因为离开了本地，其他地方很难感受到这样的氛围、这样的情趣、这样的美味。

(作者系重庆烹饪协会顾问)

豆浆煮面，蘸起吃

□陈小林

有道是：“一方水土养一方人，一方百姓喜一方味。”每次到贵州采风，我对其“香辣异酸、野趣天然”的饮食都有不同的感受。虽然是管中窥豹，印象却非常深刻。

走在整洁的街道上，移步换景，遵义“红军街”在杨柳街尽头，街道两旁是错落有致的仿古小楼，木栏青瓦、雕花门窗、古色古香，是黔北民居特有的建筑风格。街心一律青石板铺地，更显古朴。商店、货摊经营着当地特产和地方小吃以及手工艺纪念品。当然这里也有外地的小吃，云南过桥米线、重庆酸辣粉、福建薄脆饼……我们或走或停，悠闲自在。

遵义鸡蛋糕，据说已有一百多年历史，其中谢氏鸡蛋糕以制作精细、口味独

特而傲视群“糕”。土鸡蛋、面粉、麻油加白糖，没有花里胡哨的添加剂，经过一系列手工操作，用木炭火烤制，很朴实、很绿色。鸡蛋糕的味道，有甜、椒盐、葱香等多种口味，软甜中带焦香。

街口有家豆花面店，中午吃饭时间已过，客人不多。我们进得店来，打一声招呼：“老板，来碗豆花面！”店老板乐滋滋地迎上来，毕恭毕敬地问：“几碗？大碗还是小碗？”问清楚后喊道：“来了三位，豆花面两碗，大肉面一碗。”然后拿起一把面条，抖散下在豆浆锅里，用一双特制的长竹筷在豆浆里搅动，片刻将面条捞出，盛在大碗中，与面条同时上桌的还有一小碗蘸水。

面条浸在乳白色的豆浆中，上盖着一

块雪白的豆花，翠绿的鱼香菜浸在鲜红的油辣椒蘸水中，这面非常有卖相，还没有吃，就让人食欲大增。邻桌有两位外国人，看着面条不知如何下嘴，于是用生硬的中国话问：“BOSS(老板)，这面条怎么吃？”“蘸起吃！”老板答。看见两个老外一下站了起来，老板连忙过来，问道：“先生，请问有事吗？”老外答：“NO，没有啊！”老板说：“那就请坐下吃。”这下，两个老外不高兴了：“一会儿说要站起来吃，一会儿又叫坐下吃，到底怎么吃？”“哦，我说的是面条要用作料蘸起吃。”老板知道是客人误会了，赶紧连说带比画，把豆花面的吃法仔细说给两个老外听。

我把蘸水调匀，面条蘸上作料送进口中，哇，好像天下的美味都集中到舌头上了。首先是辣，感到一种刺激的快感，嘴角不由自主地发出“噓噓”声，这辣不是单纯的辣，辣中带有一种难以言喻的味道，那就是花椒、酱油、香醋、白糖以及水豆豉的味道，那味道和辣味配合在一起，犹如风助火势，使辣更鲜，让辣更香。与此同

