

把一碗面做到极致

◆张云玮

当东方显现出鱼肚白时，兰州大街小巷的牛肉面馆牌匾就依次点亮。伴随着一声粗犷拖着尾音的吆喝：“和面勒……”后厨便传来了一阵锅碗瓢盆相互磕碰后发出的叮当声。只见一位膀大腰圆的师傅，头戴一顶白帽，挽着袖子开始在一块案板上和面。这是一种产于甘肃皋兰县名曰“和尚头”小麦磨制出的专用粉，它滑润爽口、有嚼劲且久煮不糊。

兰州，它位于我国几何版图的中心。长期有：“一碗面、一条河、一座桥、一本书和一座雕塑”的美誉。这里的“一碗面”当然指的是兰州牛肉面。它的制作过程可分为：和面、揉面、汤面、溜条和拉面，当然煮肉和熬汤也有着复杂的流程。和面是制作牛肉面里最基础，也是最关键的步骤，它最能体现一位厨师体能和手法的严苛考验。其讲究“三遍水、三遍‘灰’和八十一遍揉”。这里的“灰”是指当地生长的一种“蓬草”，烧制后再熬制成水，是天然的盐碱。在和面时手指蜻蜓点水般蘸上几下，能使面剂更具韧性、筋道和爽滑。和好的面团要放置一段时间俗称：“汤面”。其目的是促进面筋的生成。接下来就是“溜面”。它一般由身形彪悍的小伙子先将大团软面反复地捣、揉、摔、抻，然后两手握住溜条两端，反复在案板上摔打。然后两端对折扭成麻花状如此反复，业内称其为“顺筋”。溜好的面掐成剂子，每剂七两，抹上清油，盖上塑料布，一切工作就绪，就等着老食客光顾了。

当晨曦的一缕阳光洒向中山桥时，整座铁桥就像被镀上了一层金辉，射出耀眼的光芒。这时，在宝塔山公园里正唱着“兰州鼓子”的大爷，开始停下来，把三弦、板胡等乐器装入一个狭长的布袋子里挎在肩上，急忙往“陈记”牛肉面馆奔去。他们作为资深的食客要赶在别人前面，吃到清晨里最香浓、最纯正的——头锅汤。用地道的兰州话就是：“哎呀，真是满福的很！”慢慢地随着食客越来越多，那锅浓汤就会因不断注水而变淡，被真正的食客们所不屑。

被誉为“华人谈吃第一人”的唐鲁孙在他所著的《什锦拼盘》一书里这样写道：清醮肥荷，自成馨逸。汤沈若金，一清到底。是对兰州牛肉面最简洁、最精辟的点评。现在人们提到牛肉面，无论当地人还是外地人都会不约而同地脱口而出：“一清、二白、三红、四绿、五黄”。即：牦牛肉汤清亮鲜香、萝卜片洁白纯净、油泼辣子鲜艳通红、蒜苗香菜翠绿欲滴、面条澄黄透亮。

在青海工作久了，每次都要在兰州火车站换乘。趁着候车间隙，我都会选择到庆阳路上的“马子禄”店吃上一碗牛肉面。正如人们常说：“倘若到了兰州，若不吃上一碗牛肉面就等于白来！”这就如同你到了西安没尝过羊肉泡馍是啥滋味一样。兰州牛肉面深受

青睐之处就在于它很接地气，只需在街边搭个简易彩钢房，架起两口大锅，支一张案板就能开张。它门槛很低，对食客不挑贵贱，掏上几块钱就能吃得心满意足，打着饱嗝，那叫一个扎实。它比那些洋快餐更方便快捷，对于那些行色匆匆的过客来说，刚卸下行李，还没来得及吃上几口小菜，一碗热气腾腾的牛肉面已经摆到了你面前。

兰州人吃牛肉面那叫一个讲究。像闻名遐迩的“磨沿沟”老字号，店门口常斜插一面绿色小旗。迈进店来，迎面墙上挂着一幅齐墙的穆斯林朝圣图。音响里播放着伊斯兰教经歌，这给整座门店都蒙上一层神秘的宗教色彩。吧台的服务员是被当地人唤作“莎莎”的回族女孩。她们头裹粉色纱巾，一头秀发在脑后盘了个髻。高眉深目、皮肤白皙。这时，她们会漫不经心地问你：“要个啥呢？”这时，你要注意了，她们分明是在考验一位当地“老号”和外地菜鸟的重要时刻。如果你“傻和瓜”地来句：“要一碗红烧兰州拉面”。那就别怪人家会狠狠地“剜”你一眼，这时，你要嘴里衔着牙签，气定神闲地淡然回答：“一个面、一个肉、一个蛋。”恭喜你不经意间点了一份牛肉面族谱里最经典的“肉蛋双飞”。吃一口面，嚼几片牛肉，喝一口质嫩爽口的汤，再吃一个卤蛋，你立刻会有一种我欲乘风归去的愉悦心情。

其实，那些遍布全国各地大街小巷名曰“正宗兰州拉面”的都是山寨版。因正宗的兰州牛肉面，它就叫牛肉面。没有一个兰州人会管它叫“兰州拉面”。而更多的当地人都会亲切地叫它“牛大”，话语里充满了“凡尔赛”。

也许只有兰州人才把牛肉面当做早餐来吃。而且一日三餐从不厌倦。几个哥们或闺蜜一见面就问：“今早吃啥？”回答：“牛大”！这在南方人眼里多少有些不可思议。它的另一层意思就是盛牛肉面的碗大。我亲眼目睹一些娇小的女孩能把一大碗牛肉面吃完，这分明是在告诉对方，我行着哩！

早晨七点刚过，一拨拨、一簇簇的人群像潮水般涌了过来，刹那间厅堂里早已是摩肩接踵。这时，店家也自有办法，沿着门口台阶摆上一溜儿方凳，老主顾们或蹲或站把青花大碗放到凳子上大朵快颐，此情此景，很像我们洛阳人喝牛肉汤。这时，无论你是谦谦君子还是矜持淑女，早已馋涎欲滴，食欲大动，一阵吸溜声中，一大碗面早已下去大半。

我常拿郑州滋补烩面与兰州牛肉面做一番对比。因两者都非常重视熬制一锅匠心独到的汤。但不同的是，郑州烩面讲究的是一锅白花花的浓汤，而兰州牛肉面的汤却恰恰相反，它则要求清澈见底。熬汤时要首选甘肃甘南大草原上的草膘牦牛肉，它肥而不腻，再配以牛脊髓和棒子骨，也可添入一只肥土鸡来提鲜。制汤要选用三十多种调料和中药来熬制老汤。先后要经过沸腾、慢炖，让主料鲜味完全溶解于汤中，这当中还要经过两次“清俏”（用纱布过滤掉杂质）使汤品清透明亮。据说

一些师傅在向徒弟传授技艺时都会有所忌惮，担心他们自立门户后会抢了自己饭碗。他们会常常趁着徒弟还在睡梦中时，悄悄地披衣下床，拿着一杆小称，把草果、香叶和花椒等几十种佐料以每匙或每钱称好，用白纱布包好，摺入锅里熬制。空气中弥漫着珍馐美味的浓香，这哪里是一锅汤，分明是一头牦牛所有的荣誉和骄傲！

在牛肉面界有条不成文的规矩，师傅一般都不会手把手地传授徒弟熬汤和拉面。倘若徒弟不小心碰了那些溜好的面剂，那对不起，你必须把它吃掉。有的徒弟为偷学本事，一天吃掉十几碗牛肉面早已司空见惯。

上午刚过十一点，牛肉面馆里又迎来一轮新的浪潮。就在你交完小票等着端碗的空档，欣赏一些师傅们的绝技也不失为一种享受。只见一位大厨围着一张面案，那气势是“力拔山兮气盖世”的感觉。一截二十公分长、五公分粗的面剂被他手握两端，一招“白鹤亮翅”迅速向外抻拉，然后两端对折，两头同时挂在左手指缝间。这时，又一招“水中捞月”，用右手中指朝下勾住另一端，手心上翻使面条呈绞索状。说时迟，那时快，就在一眨眼瞬间，师傅已将两手向外抻拉，撑起。然后用力在案板上“啪啪”地甩出几声脆响。在面粉升腾的迷雾中，他开始对折，一个对折就是“一扣”，最常见的“二细”均为“七扣”而“毛细”则为“十一扣”。这时，他直接把一缕嫩白肥美、全身颤抖的面凌空扔进三米开外的锅内，而锅里的汤却犹如一泓幽潭波澜不惊。这手法、这手段堪称一门艺术——就像郎朗站在一架钢琴前那般从容不迫。

从立体几何角度区分，牛肉面的形状可分为：圆柱体、扁长体和不规则体等十二个品种。圆柱状可分为“细、二细和毛细”；而扁长体又可分为：“韭叶、薄宽、宽和大宽”；吃“大宽”的多是一些年轻力壮的小伙子，有一次我被人怂恿着吃过一次“大宽”。这种面被喻为“阳刚威猛”，整个碗只有一根面，拿筷子挑起后很像一根宽海带，中间厚、两边薄，颤巍巍地，看起来很扎实、充满嚼劲。它的宽度和长度都与一根“爱马仕”皮带相当。吃一次就感到消受不了。另外，还有一种横断面呈三角形或四边形的另类牛肉面，点这种面的多是同行间来“踢馆”的。技艺超群的拉面师可以将一剂面（七两）拉成二百五十六根、三百八十四米长，如果单根铺开足足有一百三十层楼高。据说，那种“毛细”甚至可以用打火机点燃。

兰州人吃牛肉面真是一道红火的风景。吃牛肉面一定要放油泼辣子。不吃辣子的食客，十有八九不是兰州人。没有油泼辣子的牛肉面，在兰州人看来：“光汤汤水水有啥吃头嘛？”比起四川和“两湖”人，兰州人吃辣子也绝不逊色。在取饭窗口，那些穿戴时尚，眉清目秀，举止文雅的年轻女子说得最多的话就是：“再来一勺，辣子要多放些！”当一碗热气腾腾的牛肉面端到你面前时，辣子红艳已覆盖牛肉面固有的色调。面上摆



着几片白萝卜片，这是大西北特有的绿头萝卜，它脆甜汁多，被誉为“水果萝卜”。牛肉微腥，羊肉微膻，而萝卜恰好去腥膻，因此被称为牛肉面的绝配。

端起牛大碗，就该拎醋壶。有些口味重的老食客们，拎起醋壶在碗里划圈子，一圈一圈浇在面里那才叫个爽快。兰州人吃牛肉面最讲究喝汤，汤好面就香。尤其是上了年纪者，喝汤的架势，声音和表情最能诱人跟着一起喝。只见他双手捧碗，咕咚先喝一口，让汤在口腔里稍停一下，等咽下肚时，再发出一声长长的“哈——”。这让本来打算放下碗筷要走的人，看到人家这般陶醉，也不得不再次端起碗，美美地喝上一口，吧嗒一下嘴，嗯，还真就是香！

人在光阴似箭流。我与兰州牛肉面曾有过一段难忘的回忆。那是上世纪九十年代中期，我正在县城读高中。那时，班上有位叫林珊珊的女孩，她家住在县城，是县城为数不多的回族。她家在西关影剧院对面开了一个牛肉面馆。她爸在店门口支起两口大锅，靠墙一张方桌上，有几摞半人高的粗瓷大碗，这让我我不禁联想到了几幢摩天大楼。那时，学校经常会组织包场电影，每次我都早早地和她相约，也帮她爸妈干些收碗扫地的杂活。忙碌过后，淳朴善良的大叔大婶，也总不忘给我做上一大碗色味俱佳的牛肉面。吃过后，我们一起看了电影，然后再骑车送她回家。

一年后，我到郑州的一所高校上学，而林珊珊没选择继续就读，去了仰韶酒厂上班。每当夜深人静，我就会想起和她一起吃牛肉面的情景，她总是拿筷子往我碗里挑面、加肉……。刚开始我们鸿雁传书，但命运就像两条平行但永远无法交汇的铁轨，让我们在时光的兜兜转转里像一只断了线的风筝越飞越远，以至于后来杳无音信。就像歌里唱的：“谁把你的长发盘起，谁给你做的嫁衣……”

时过境迁，物是人非。时至今日，我每次路过兰州时，总要点上一碗牛肉面，闻一闻这酥烂味美、肉香浓郁的味道竟和当年的味道一模一样。至今，我仍能清晰地回忆起当年那碗口齿留香牛肉面。这在我品尝过的所有美味中是最让我难忘的。

夜幕降临，华灯初上。奔波一天的兰州男人们开始呼朋唤伴，三五成群，心照不宣地奔向大街小巷里的牛肉面馆。透过那扇落地玻璃窗往里望去，店里早已是人声鼎沸，热气蒸腾。点上一份黄焖羊肉、烩牛杂，拆开一瓶“兰州蓝”，在推杯换盏、觥筹交错之际，已是酒酣耳热。这时，兰州汉子会扯起嗓子喊一声：“下四碗二细，辣子要多放！”这亲切的声音，这熟悉的味道，不由勾起我头头的回忆，有时候喜欢一种美食，也许不只是食物本身，还因为记忆中的某个人。