

新疆味道

拌面

王族

这几年,在单位经常会这样的情景,如果上午忙碌,做的都是赶急费力的工作,那么午饭前大家都会想到拌面。新疆人的胃是拌面的胃,新疆人的力气亦来自拌面,所以很多新疆人都会选择在中午吃拌面。

吃拌面,往往选择那种基本上只做拌面的饭馆,进入店中报上自己要吃的菜名,然后选一个座位坐下等待。拌面的面万变不离其宗,永远都是拉出的那一种,所以点拌面都是在拌菜之间做选择。拌面的配菜几乎涵盖了所有市场能见到的蔬菜,如西红柿鸡蛋拌面、蘑菇肉拌面、茄子肉拌面、羊肉皮牙子拌面、韭菜肉拌面、白菜肉拌面、土豆丝拌面、蒜薹拌面、豆角拌面、牛肉拌面、过油肉拌面、辣子鸡拌面、毛芹肉拌面、辣子肉拌面、辣皮子拌面、椒麻鸡拌面、酸菜拌面,等等,即使一周连续吃拌面,也不会重复。

有一次在喀什吃拌面,发现有一长串拌面菜,一数有三十多种,其中不乏平时很少见的豆芽肉、青菜肉和木耳肉等。那次人多,主人点了二十多种拌菜,其中还有大盘鸡和羊肉串,每种菜夹一筷子,就满满当当是一大盆子,然后再用勺子盛菜汁泼入面中,便可吃出口汁杂味的拌面。曾有人以为那样吃会串味,但一吃之下却大赞好吃,说这才是新疆的味道——热情、饱满、浓烈、直接和简单。吃这样一顿拌面最直接的后果,就是一出门就开始想下次了。

拌面,新疆人又叫“拉条子”,顾名思义就是用手拉出来的面,但与陕西扯面、兰州拉面截然不同,拉条子不能太粗,也不能太细,否则就丧失了气度和韧性。

吃惯了拌面的新疆人基本上都会做拉条子。我在驻阿克苏的南疆军区机关时,有一女兵邀我去她宿舍吃饭,并事先声明是她亲手做的拌面。我走在路上还犯嘀咕,她在那么小的宿舍怎么能做出拌面呢?但从平时对她的观察和了解,又觉得她属于那种聪明能干的女孩,应该自小就学会了做饭。等敲开她宿舍的门,才发现她已在一个小盒子里备好了面粉,旁边是一碗水,另几个小盒子里则是切好的菜,有羊肉、青椒、皮牙子和细细的毛芹。她大概发现我脸上流露了给她添麻烦的神情,便笑着说不要难为情,就是吃顿饭的事情,即便是她一个人吃,也要这么多程序,多一个人吃也就多拉几根面的事情。

当时的夕光从窗户涌入,让这个下午变得温馨。她那么一说便打消了我的顾虑,而且引得我产生了加入做拌面的冲动,她得知我是第一次做拌面后并未拒绝,反之却耐心地教我。她让我先往那碗水中加盐,并嘱咐我尝一下水略有咸味即可,千万不能太咸,否则不容易拉开。经她介绍后才知道,加盐是为了面吃起来更加筋道。我把盐水调好后把碗交到她手里,她一边缓缓把盐水加入面粉中,一边用筷子搅拌,将面粉搅拌成了棉絮状。然后,她把面揉成圆球状,盖上一块湿布让其醒一会儿。做完了这些可休息一下,她做拉条子的面不能太硬,不然拉不开,也不可太软,否则煮出的面不精。如果在冬天,最好放在温暖处,等待汤开后才可以揉。

那团面汤了一小时左右后,她便把它反复揉得光滑细匀,在案板上擀成一分左右厚的面饼,然后用刀切成半公分宽窄的长条,继续盖上湿布汤发了十分钟,然后一根一根拉长。她说这一步叫盘面,不必拉得很细,拉到像成人拇指一般粗细即可,但一定要拉均匀。她说边拉边在手上抹油,然后就开始拉了。我以为拉条子就这样要被她拉出来了,但她却适可而止,往盆子底部倒了一些食用油,然后把拉好的面条一圈一圈盘在盆子里,又用手在上面抹油。我知道这时候用油是为了防止面黏在一起。

她在盆子上盖上盖子,然后开始炒菜。锅里的油烧至八成热时,她把羊肉放进去爆炒了几分钟,铲出放进锅中,然后将油再烧一下,将切好的西红柿、皮牙子、毛芹等放进去翻炒一会儿后,放入盐、味精和豆瓣等调味。我以为这样已经非常好了,但她却觉得菜汁不够,在倒入过了油的羊肉片后,又加进去一些水淀粉。于是,看上去有菜有汁的拌菜出锅了,只待拌入拉条子就可以吃了。此时,盆子里的面已汤发了半个小时,她取出一根,左手持面右手拉制,真正的拉条子便从她手中飞进了沸腾的锅中。我本想也尝试拉几根,但担心打破当时美好的气氛,便悄悄把念头压了下去。

那顿拉条子出锅拌上菜后,我吃得极为惬意,而且总觉得有某种朦朦胧胧说不清楚,但又似乎就在眼前的东西。我想,是因为这顿拌面是她一手做出来的,所以吃起来便多了几分亲切感。这样想着便本能地看了一眼她,当时正好有夕光照在她脸上,使她显得分外妩媚,我便极为明显地感觉到自己的心动了一下。当时我还没有谈过恋爱,对女孩子的感觉始料不及,所以在那一刻既甜蜜又恐慌,等内心

稍安宁下来,便赶紧埋头吃饭。后来我曾对那位女兵幻想过种种可能,但最终因为她考取军校离去而不了了之。至今看来,对于她的最美好的记忆,就是那顿拌面了。

之后便留意起了拌面,很快便发现拌面的味道好不好,最关键的是拌菜。新疆拌面的固定做法是一份面配一份菜,凡是菜皆可做成拌面菜,尤其以时蔬新鲜菜最受欢迎,下锅炒时配上番茄汁或西红柿,等拌面端上桌后将菜和汁一起倒入面盘中,用筷子来回拌数次,菜汁的味道便会浸入面中,等达到菜面合一的效果就可吃了。

新疆人吃拌面十之八九会把过油肉作为首选的拌菜,这道菜里面的肉是羊肉,菜是青椒和皮牙子,味道及菜式很符合新疆人的性格。过油肉先是奇台县的一道菜,很受当地人欢迎。县领导想把过油肉打造成品牌,但因为它已成为拌面的最佳配菜,最后便不了了之。我曾发现一些餐厅把过油肉当作一道菜,但不怎么受食客们欢迎,即使偶尔被点上桌也很少有人动一筷子。人们都觉得过油肉已属于拌面,不吃拌面却上一道过油肉,那有什么好吃的?

拌面煮熟捞出来后,食客可根据口味喜好过水或不过水,不过水者即是“然窝子”面,吃然窝子需要快速将拌菜拌入面中,若怠慢会使面黏在一起。新疆人将“黏”称之为“然”,黏在一起便说成是然在一起。然窝子面的优点是保持拌面的柔软,吃起来舒适。而过水面的特点是经凉水浸凉后变得筋道、柔滑和细腻,吃起来让舌头富有力度感。过水面的水很重要,有的人直接过自然生水,肠胃不好的人吃了后会有麻烦,正宗的过水面是将水烧开放凉,然后过面便安然无恙。

吃拌面必须用盘子,否则会因不易搅拌而显得不方便。也有餐厅用碗

盛拌面,但必须是那种敞口的大碗,其外观和使用舒适度已与盘子别无二致。我曾见过两位外地人因为用不惯盘子而改用碗吃拌面,显得有些别扭。新疆人吃拌面,从不将盘子端起,因为盘子让人显得粗犷,所以新疆人把盘子放在桌子上吃,显得优雅而又大方。后来我发现盘子之所以是吃拌面的最佳选择,与新疆人的个性有关——盘子敞亮、直接、一目了然,而新疆人的性格也莫不是如此。两种事物间如果有相通的气息,人们就会在自觉或不自觉间将其打通,使之融为一体。很多生命,大概也是这样被孕育的。

新疆至今仍沿袭吃拌面可免费加面的传统,据说此传统最早出于托克逊县,那个地方是去南疆的必经之路,南来北往者大多是开车的司机,为了让他们吃好后有精力跑长途,饭馆老板便为他们免费加面,久而久之便形成新疆独有的传统。我曾在托克逊吃过一次拌面,本来一盘拌面已经足够,但总是觉得来一趟不易,加之此地是一种饮食文化的发源地,哪怕让肚子撑一点也要体验一下加面。于是便让面馆的小伙计加一份面,小伙计点头后便去了后堂。本以为拉面、下锅和出锅的程序至少需要十分钟,不料一扭头便发现小伙计已经把一份面端了上来。原来面馆早就备好了加面,吃拌面的人只要说一声,他们马上就可以满足你。看来托克逊人很重视自己创造出的光荣,把加面当成传统在传承。

新疆人说,托克逊人的嘴刁得很,他们除了吃托克逊的拌面,对别的地方的拌面一筷子也不动。托克逊人听到那样的议论也不客气,一张嘴说他们托克逊的拌面,便是天下第一的架势。也难怪,托克逊人做拌面用的是坎儿井中的水,其筋道和柔滑是任何地方都无法比的,所以他们便自豪。坎儿井并非非常的眼井,而是吐鲁番

盆地中独有的地下水利工程,因其流淌方式奇特和总长度颇为惊人,堪称是中国第二条运河。吐鲁番一带在夏季的气温高,雪水在地表上流淌会被蒸发掉,于是人们在地下挖掘出暗渠让它们流淌,一则可保持水分,二则可有顺序把水导向可灌溉的地方。巧的是,人们做拌面时用坎儿井的水和面,无论是揉还是拉,都会让面格外柔韧,吃起来更是分外的香。

新疆人如出差或长期在外,最想念的一定是拌面。有人在外地尝试做拌面,因为面粉和水质,做出的拌面不怎么好吃。这其实不难理解,新疆的小麦日照时间长,面质适合做拌面一类的面食,而其他地区的面粉过于绵软,达不到拉条子的效果。新疆人出差回家前与家人通电话时,家人都会问他们晚上吃什么,答之两个字:拌面。有一位朋友因为太过于思念拌面,下飞机后直接打出租车去了一家面馆吃拌面。后来他描述当时的情景,吃完拌面出来,被九点钟还没有落下去的太阳一照,一下子就全身舒服了,这感觉这才算是真正回到了新疆。

吃拌面多年,亦经历不少趣事。有一战友从西藏阿里下山到叶城,让饭馆老板做三份拌面,老板说如果面不够可以免费加面,不必一次点三份。他说不是加不加面的问题,而是太想吃拌面了,哪怕一份只吃几口也要来三份。于是老板按照他的要求上了辣皮子肉、土豆丝和过油肉,他逐一品尝,面露欣喜之色。

新疆人大多有吃完拌面后喝面汤的习惯,面汤的稀稠取决于煮过拌面的多少,一般情况下都是清淡,略有面色的汤,喝起来颇为爽口。吃完一盘拌面后,慢慢喝一碗面汤,目的是帮助消化。时间长了,便成为吃拌面者必不可少的习惯。虽然喝面汤在如今的大城市已消失,但在农村或家庭中仍多见,尤其是年长者吃完拌面后,再喝一碗面汤,会笑着说,今天的拌面太扎实了,喝一碗面汤把缝缝好好灌一下!他们说话的架势和精神劲头,是新疆人幽默而又认真的样子。

有一个故事说,有一个人在饭馆吃完拌面后离去,走到半路总觉得少了点什么,他抓耳挠腮一想原来忘了喝面汤,于是便转身返回那家饭馆,老板一看见他便说就知道你会回来,面汤在炉子上给你热着呢!那人喝了面汤后再次上路,脚步陡然快了很多。

2023年9月,名酒加咖啡的酱香拿铁,名酒加巧克力的酒心巧克力,让原本就声名不坠的茅台,通过跨界联手,又成了网红。

茅台是白酒的一种,是白酒的首席代表。白酒是蒸馏酒,以粮食为主要原料制成,度数高,为中国特有的酒种。白酒作为这一类酒品的通称,传统上多半英译为 liquor(烈酒)或 spirit(烈性酒,常用复数形 spirits)。2020年,牛津的 baijiu 被收进了英国知名的《柯林斯英语词典》(Collins English Dictionary),反映的是 baijiu 这个词在英语世界流通够广,有足够的证据支撑,地位稳固确立,最终才能获得品牌英语词典的认可,正式成为英语单词的一员。

数据表明,中国白酒早在康乾时期就已闻名海外,并以其旧称 samshu 或 samshoo(粤语“三烧”,疑是“烧酒”之讹)为英文所收,获录于以牛津为首的多部权威英语词典。然该词已然过时,现只见诸旧时文献。

茅台酒的历史悠久,成名甚早,但真正扬威国际,却要等到1915年的巴拿马万国博览会。在此之后,茅台又多次荣获国际金奖,并蝉联国家名酒之冠。管理判断,茅台的官方英文名 Moutai 应该早就收入西方文献,流通于世,并为英语词典所收,成为认证通过的英语单词,但事实却略有出入。

茅台确已为英语词典所收,取得了英语词汇的身份证,但拼法并不是官方译名的 Moutai,而是接近直觉的 Mao-tai(或首字母小写的 mao-tai)。商标上的 Moutai 不是传统的威妥玛拼音(Mao-t'ai, 徽号是送气符),也不是更早之前的邮政式拼音(当时的茅台只是个小村落,邮政式拼音只覆盖到较大的城市),贵州西南方言的茅台接近官话,只是声调不同,因此 Moutai 的拼法可能不属于任何体系,是个不规范的音译。

英语词典收录的 Mao-tai,应该是省略了送气符的威妥玛拼音简化版。威妥玛拼音有其语音学的理据,不过送气符(撇号“'”)和变音符(ü 上面两点)使用不便,逐渐省略脱落,最后造成了一拼多读的混乱,比如威妥玛的 ch'u(初)、chu(朱)、ch'ü(屈)、chü(居),简化后全都变成了 chu,造成一个拼法四种读音的不合理现象。

有个技术性的细节需要留意。Mao-tai 原本是专有名词,首字母大写,后来转为普通名词,首字母也就小写了,这是英文拼写的规律。

收录茅台的品牌英语词典有十余部,包括牛津(Oxford)、韦氏(Merriam-Webster)、兰登书屋(Random House)、美国传统(American Heritage)、柯林斯(Collins)等词典家族的大小产品,其中又以《牛津英语词典》(Oxford English Dictionary,简称 OED)为首。OED 的覆盖面极广,有足够的历史纵深,以追本溯源为使命,对茅台的收录篇幅最大,搜罗的资料最详尽,让人得以一窥英文里茅台的前世今生,是其他词典取经挖宝的重要参考。

OED 以 Mao-tai 为主要拼法收了茅台,记录在案的异体有 Mao tai, mao tai, Mao-T'ai, mao-t'ai, Maotai, moutai, 体现的是连字符和送气符的有无、首字母的大写小写、是合写还是分写。除了 OED 之外,绝大多数的其他词典都以 mao-tai 为唯一的拼法。

OED 的词源明载, Mao-tai 是来自中文的借词,乃茅台酒的简称,其中的茅台是中国西南部贵州省的镇名,酒则是 liquor 或 spirit。OED 把茅台定义为“一种烈性酒精饮料,产于中国西南,传统上以小麦和高粱的发酵混合物(作者按:酿酒曲)置于罐式蒸馏器蒸馏而成”(A strong alcoholic drink traditionally made in southwestern China by distillation in a pot still of a fermented mixture of wheat and sorghum.)。茅台的制作工序繁复,语文词典 OED 的释义有如微型百科,精简到位。

茅台目前在 OED 里最早的书记,是 1962 年美国记者埃德加·斯诺(Edgar Snow)的《大河彼岸》(The Other Side of the River):“他和我喝了点湖南的烧酒茅台,为当下举杯祝酒”(He drank with me a bit of mao-t'ai, the fiery liquor of Hunan, in raising toasts for the occasion.)。原文把“贵州”误译为“湖南”,贵州茅台,毫无疑问。

值得注意的是,《韦氏大学词典》(Merriam-Webster's Collegiate Diction-

英文里的茅台

曾泰元

ary)表明,mao-tai 的“首知使用”(first known use)出现于 1943 年,比 OED 早了近 20 年,但韦氏并没有提供佐证。另外,茅台在 1915 年美国旧金山举办的巴拿马万国博览会一举成名,之后又多次荣获国际金奖,为何迟至 1962 年才有第一笔的英文文献记录?其间近 50 年的空白让人费解。

1965 年,澳洲学者奥斯卡·门德尔松(Oscar Mendelssohn)出版了《酒饮与饮酒词典》(The Dictionary of Drink and Drinking),书中把中国茅台和法国白兰地相提并论:“中国罐式蒸馏器制造的烈酒茅台驰名远东,就如同科涅克之于西方世界”(Maotai, Chinese strong pot-stilled spirit as celebrated in the Far East as is cognac in the Western world.)。科涅克又称干邑,是法国白兰地的代表。

OED 收录了一条 1967 年的书记,让我不觉瞪大了双眼。英国记者丹尼斯·布拉德沃斯(Dennis Bloodworth)在其《中国窥镜》(The Chinese Looking Glass)中写道:“知名的中国白酒,如茅台、玫瑰露、白干,有着私酿酒那般的酒劲儿”(The famous Chinese white wines—Mao-T'ai, Mei-Kuei-Lu, Pailkan—have the mule-kick of a bathtub gin.)。中国的白酒被译为 white wine 是个明显的错误,white wine 是葡萄酒,不是中国的白酒,作者不可能不知道。我大胆推测,这应该是作者破格,希望白葡萄酒的 white wine 也能兼指中国白酒,然此尝试没被接受。

OED 有一条书记取材自 1970 的英国《观察家报》(The Observer):“一杯茅台,浓烈的中国版伏特加”(A glass of mao-tai, the potent Chinese equivalent of vodka.)。澳洲学者门德尔松把中国茅台比喻成法国白兰地,英国《观察家报》则把中国茅台和俄罗斯伏特加等量齐观。

1972 年 2 月美国总统尼克松访华,茅台登上了国宴。英国《卫报》(The Guardian)第一时间报道了尼克松访华,其中一句话说了 OED 的书记:“尼克松先生微微地喝了点茅台,此乃高粱蒸馏制成的中国烈酒”(Mr Nixon consumed little Mao Tai, a potent Chinese drink distilled from sorghum.)。

尼克松访华的次年 1973 年,英国《泰晤士报》(The Times)报道了茅台:“自从尼克松总统亲口尝过之后,中国国酒茅台在香港市场的价格就涨了近十倍”(Mao tai, the Chinese national spirit, had increased almost ten-fold in price on the Hongkong market since President Nixon set his lips to it.)。

OED 在 2023 年 7 月大幅改版,改版后,每个词目(headword)都多了一个词频图表。点开 Mao-tai 的词频,可以看到 1960-2010 年的数据。数据显示, Mao-tai 的词频在 1960 年代初是个高峰,估计和斯诺《大河彼岸》在西方产生巨大的反响有关。另一个高峰出现在 1990 年代末,原因不明。在 1973 年《泰晤士报》之后,OED 只收了 1980 年、1987 年各一条书记,尚缺 1990 年代和更晚近的。Mao-tai 词频的第二个高峰让人费解,需要进一步的考察研究。

赋,也全都内行。其中最为简便易行的,是忽然摇身一变,成为书法家,甚至高悬润格卖他的字——据说还真有买的。

现在报刊上时常可以见到书法作品,高明的以及也还看得过去的固然也有,也有些墨宝则实在不敢恭维,笔画未稳,结体诡诞,甚至近于鬼画符,看了令人哭笑不得。

诸如此类的炫雅之风,其实也是古已有之,“附庸风雅”一词,即由此而起。鲁迅在随笔中举过一个例子,说他曾经认识一位土财主,花大价钱买了一个土花斑斑的鼎彝,据说是周朝的,他叫来铜匠把鼎上的土花和铜绿擦得一千二净,“这才摆在客厅里,闪闪的发出铜光”,“这样的擦得精光的古铜器,我一生中还没有见过第二个。”(《且介亭杂文二集·题未定草(七)》)如果鲁迅看到现在的某些书法大作,恐怕也不免会大为惊诧吧。



笔会

从前没有人到过的地方

(木刻, 1954)

梁永泰

凡是值钱、时髦、难得的东西,总会有人拿出来炫耀。此事古已有之,例如西晋的首富石崇靠非法手段致富,然后就大肆炫耀,《世说新语·汰侈》载:一位皇亲国戚同他赛宝斗富,只有一个回合就败下阵去;他家的厕所极其高档,其中“置甲煎粉、沉香汁之属,无不毕备”,还特意安排“十余婢侍列,皆丽服装饰”,吓得客人不敢在此出恭。用这种五星级厕所来炫富,很有创意,但缺点在于失去了原来应有的功能。

最近几十年来,炫富的道具大抵是比较便于携带而贵重的高科技产品。例如三十多年前,那时老式的手机被称为“大哥大”,像一块长方形的黑砖头,偶见有阔人专门在人多的地方从皮包里郑重其事地请出来,很高调地通话。更早些时候,又有人拎着更大得多的磁带录音机,高声放着音乐一路跨过去,让人非跟着洗耳恭听不可。

从炫富到炫雅

顾农

物以稀为贵,凡是贵重的东西都可能成为炫耀的符号,而能有炫耀资格的人总是相当有钱,所以无论所炫耀者为厕所还是“大哥大”,其实都是炫富。

已经普及的东西则无可炫耀。手机现在几乎人手一只,自然也就无人借此炫富,除非它的外壳是纯黄金的。听我一位朋友说,现在大城市有乞丐挂出二维码接受施舍。乞丐是缺钱的人,他还炫什么时髦?我得到的

回答是:现在大家都用手机支付,仍用现金的大抵是老年人,而老人们没有多少钱,又大抵比较吝啬,乞丐不能指望他们,于是只好启用二维码,此乃不得已的与时俱进之举,没有炫耀的意思。

不过如今炫富意思不大,更时髦的是炫雅。凡是腾达未久的俗物,最怕的是人家还是认为他俗,于是千方百计地想办法让大家知道他其实很高雅:琴棋书画,一概爱好,诗词歌



“文汇报”
微信公众号