



## 面条

吴官正

我来山东一个月了，几乎每天早餐都吃一碗面条，多为汤面，好像上了瘾，看见面条眼睛就发亮。

记得十岁那年过生日，妈妈早晨为我做了一碗汤面，说吃了会长寿。面条的味道，一点儿也记不起来了，但妈妈的话言犹在耳。

1964年秋到第二年初夏，我在上海合成橡胶研究所搞毕业设计，常去市里办事，经过徐家汇时，总要吃两碗物美价廉的阳春面，那也符合我这个穷学生的“经济基础”。在酱麻汤碗里盛上滚烫的面条，缀上碧绿的点点香葱花，吃得很香。填饱肚子后，心满意足地离开。

1966年3月，我去卢沟桥耐火材料厂调研，返校途中，到路边餐馆买了一碗猪肉丁炸酱面，刚端上来就迫不及待地

吞了一口，定睛一看，发现还有豆芽菜、小萝卜丝和葱姜蒜等佐料。边看边吃，觉得很对口味，又要了一碗，三下五除二，吃得光光的。以后，只要到北京城里，总要去买碗炸酱面吃。

研究生毕业后，分配到武汉工作，几乎每天早晨都吃热干面，算来18年半的时间，至少吃了五千多碗吧。在厂里工作时去食堂排队买，在科委工作时骑自行车到沿江小棚里买，当了市长也是每天早餐三两面，有人打趣地说我是“热干面”、“三两”。对热干面的钟爱，始终不减。2004年的一天，我带上两个工作人员，特地去北京的湖北餐馆买了热干面吃。吃完很惬意地一抹嘴巴，爽快离开。2007年冬回武汉，早餐都要热干面吃。

1983年春，我任武汉市市长时去四川出差。在成都，

早上吃的担担面，细薄均匀，咸鲜麻辣，卤汁浓香，十分可口，非常喜爱。之后到重庆，每餐都要担担面。我好奇地问，这么好吃的面，是谁发明的啊？一位像主管的服务员答道，是自贡陈包包发明的。我心想，小平同志，朱老总，刘伯承、陈毅、聂荣臻诸老师，还有郭沫若先生可能也很喜欢吃吧！

1990年6月，我带队到香港引资，在九龙吃了云吞面，面条细长，口感滑润，爽中有筋，应该比较适合广东人的口味。

2005年去甘肃考察，早晨宾馆上了一碗正宗的牛肉拉面，我先尝了一口汤，太鲜了，简直是极品！心想，天下还有这么好吃的面！仔细端详，真是“汤浓面筋辣子红”，看得入神，吃得有味。此后，我每餐都要一大碗，闷着头自顾享受，

“

我对自己的嘴巴很不满意。它的两个主要功能，我都发挥得不怎么样。吃饭很偏食，说话方言重，同我接触过的人对此印象颇深。现在想来，乡音难改，不是过错，但有时妨碍交流，不能算优点；如今人们温饱解决了，衣食无忧了，我偏食面条，又算得了什么呢？

”

对其他菜和主食兴趣不大。想起在日本札幌吃的拉面，当时感到口味一般，也许日本朋友爱吃。

2008年秋天，我去江苏。很想尝尝当地的面条，就问：“你们这里有好吃的面吗？”在场的同志说：“昆山奥灶面号称‘华夏第一面’。据说乾隆下江南曾品尝过此面，觉得味道极佳，赐名‘奥灶’，从此声名远扬。”我说：“江苏人重教育，文化素质高，什么事都能说出个道道来，到昆山来一碗奥灶面尝尝，怎么样？”那天中午，我大口大口地吃奥灶面，感觉美极了。心想，昆山吸引这么多海外客商投资，发展这么快，也许与诱人的奥灶面有关吧？

到了镇江，我张口就问：“听说你们这里有锅盖面，今晚能吃上吗？”在餐桌上才知

道，镇江有三怪：香醋摆不坏，肴肉不当菜，面锅里煮锅盖。我喝的香醋好，吃的肴肉也不错！但相比而言，锅盖面简直是一绝！这里来过很多名人，留下许多佳句，大概也是留恋这里的锅盖面吧？

山东的面条品种很多，德州的龙须面就很有特色。记得有一年，我在德州一连吃了五碗，可能有半斤多。这次来，想吃没吃上，感到有些遗憾。又一想，这也没什么。各地有名的面，如山西的刀削面、河南的鱼焙面、贵州的肠旺面……都还未尝过。如有可能，我想去饱饱口福。

面条是我国最常见的传统面食之一，历史悠久，源远流长。2005年，考古人员在青海省发现了距今有四千多年历史的面条。关于面条的最早文字记录是距今一千九百多年的东汉，

那时称“煮饼”，魏晋时称“汤饼”，南北朝时称“引水面”……聪明的中国人，发明了多种制作工艺，调出了多种风味，吃出多种花样，演绎着丰富多彩的面条文化。

我自己会做肉丝面、酸辣面、炸酱面、卤汁面、三鲜面、凉面……但吃起来，总觉得不地道。毕竟是外行，没受过专门训练，更谈不上创新，只会享受别人的创造，自己也没作点儿贡献。

我对自己的嘴巴很不满意。它的两个主要功能，我都发挥得不怎么样。吃饭很偏食，说话方言重，同我接触过的人对此印象颇深。现在想来，乡音难改，不是过错，但有时妨碍交流，不能算优点；如今人们温饱解决了，衣食无忧了，我偏食面条，又算得了什么呢？