

御面

哈立新

在陕西彬州西庄的人间烟火里，藏着一道刻满岁月荣光的传统美味——御面。自远古传承至今，这种色香味俱全的特色面食，世代代代在西庄人的灶台间流转，成为这片土地最具灵魂的味觉记忆。我生长于斯，啜了御面60余载，这一碗筋道爽滑的面食早已融进血脉，成为一生难忘的故土深情。

当地人常说：到了彬州不啜碗御面，就等于没去过。御面，因何而得名？一说此物为先周时期居邠的周太王古公亶父之妻太姜所创，周武王来古邠地祭祖时食用而得名；二说《诗经·邠风》对三千多年前太姜女制作“湓面”有记述。慈禧太后对此甚感兴趣，八国联军入侵时避祸于西安，陕西巡抚岑春煊恭请太后点菜，慈禧点的便是御面。“御面”也叫“湓面”，因色亮如玉，故又称“玉面”。

御面以其筋道柔软、光滑爽口而广受人们喜爱。历经三千多年的演变，御面依然保持着太姜女首创的传统工序：洗、炼、蒸、片，后来又加入了压法，将蒸熟的御面压制成药饼，使得御面的形态更加多样，风味更加独特。制作御面，从来都是一门慢工出细活的匠心手艺，工序繁杂，讲究颇多。

西庄的妇女们几乎人人精通此道，可要做出正宗美味，全凭多年经验拿捏面浆的稀稠、面团的软硬、蒸制的火候，稍有差池便会失手。

村里老人说起做御面的门道，话语朴实却满是经验：“开始把好麦子磨成面，倒水和成面团，用水反复洗，剩下的面水沉淀好了，滗掉清水，搅匀了上锅炼，炼出来的面团揉好，搓成条子，上笼蒸熟，蒸熟了或片或压——这就成了。”

老人说得轻巧，可西庄人心里都清楚：

这手艺虽是祖辈传下来的，可同样的做法，出了西庄，味道就总觉得差了那么一点儿。邠地九曲十八塬，偏偏西庄的水土养出的麦子最筋道，同时西庄的妇女们片出的御面薄如百合，鳞纹分明，算是首创。老辈人常说，打从太姜女创制御面那会儿起，西庄就是这手艺的老根儿。彬州城里卖御面的不少，可要寻最地道的滋味，还得往西庄去。

从一团面到一盘御面，这里面道道工序都是功夫。每一步，都是时间与力道的交融，都是水与面的缠绵。

先说这第一道“洗”。选用上等小麦磨成的头道面粉，加温水和匀，在案板上反复揉成光滑的面团。面团揉好后，分成若干小剂子，逐一放入清水中，双手轻轻抓、攘、揉、搓。原本清澈的水渐渐变得浓白如奶，待稠了，便倒入大盆中，再换清水继续洗。如此反复，直至面团中的淀粉尽数融入水中，盆里只剩下一团柔韧的面筋。洗出的面水需用细筛过滤，滤去粗渣，保证御面细润的质感。滤好的面水静静沉淀，老人叮嘱：“得搁一夜，让淀粉睡够。”这一夜，是等待，也是酝酿。

第二道是“炼”。次日，掀开盆上的盖布，面水已分层：上层是清水，下层是洁白的淀粉糊。轻轻滗去清水，将底下的淀粉糊搅拌均匀，倒入锅中。灶膛里架上麦草，火苗舔着锅底，温柔而持久。人守在锅边，手持长擀面杖，一圈一圈不停地搅动，以防糊底，也让淀粉在加热中慢慢融合。渐渐地，稀糊变成稠团，再变成一大块光洁的面团。面团出锅，趁热在案板上反复揉搓，直到面团劲道十足，再搓成一条条扁平的长条，形似年糕，这便是御面的雏形。

第三道是“蒸”。将搓好的御面条摆入蒸笼，面筋也一同放进去。大锅里的水早已



御面

图源网络

滚开，大火催汽，等蒸汽圆了，再转为小火慢蒸。约莫半个时辰，掀开锅盖，热气腾腾中，御面变得晶莹剔透，软软糯糯，散发着麦子的清香。取出御面条放凉，让它们慢慢定型。

第四道是“片”与“压”。凉透的御面，有两种归宿：一种是投入特制的饴饬床子，用力压下，便涌出一根根细长顺滑的御面饴饬；另一种则是用锋利的镰刀，抹上菜油，片成一片一片的薄片。彬州西庄人片出的御面，薄如纸，形似百合花瓣，面上还带着鳞状的花纹，堪称一绝。

每逢村里过红白喜事，便是女人们大显身手的时候。她们聚在一起，围坐在炕桌旁，说说笑笑间，拿起镰刀，抹上菜油，一下一下细心地片着御面，成了西庄最动人、最温暖的一道乡村风景。

片好的御面晶莹剔透，装盘后，将用盐、醋、酱油、蒜泥、油泼辣子、葱丝等调成的汁水淋在御面上，再配上菠菜，拌好的御面柔软筋道、光滑爽口，一道色香味俱佳的面食便可开啜了。

御面发源于彬州这片厚重的土地，这代代相传的手艺，来自彬州西庄人饮食文化的根脉。在物资短缺的旧时光里，小麦精粉极为珍贵，寻常日子里根本舍不得制作御面。唯有逢年过节、红白喜事的重要时刻，家家户户才会拿出珍藏的白面，精心烹制这道美食。用它招待贵客、礼待亲朋，作为宴席上最体面、最不可或缺的一道美食。

如今生活富足，御面早已不再是稀罕物。尤其是每年春节，御面更是西庄家家户户必做的年节佳肴。百家做御面，便有百家不同的滋味。有的筋道十足，有的软糯细腻，调料的浓淡、蒸制的火候，藏着每家主妇独有的手艺与心意。

好的御面，一半在面，一半在料。得天

独厚的水土滋养出优质小麦，精准的火候赋予它筋道的口感，再配上地道的蒜泥、香醋与油泼辣子，入口爽滑弹牙、麦香浓郁，醇厚的滋味在舌尖化开，这是在别的任何地方都无法替代的故乡味道。

家乡还流传着一个古老的传说：御面早在周朝便已存在，周人西迁宝鸡时将手艺带去，却因水土、食材、火候不及彬州，最终演变成凉皮（面皮）。老辈人常说，宝鸡面皮的根，便是彬州御面。这段传说虽无详尽史料记载，却藏着彬州人对本土美食的自豪与眷恋。

年少赴西安求学时，御面是我最牵念的乡愁。每次归家，母亲总会亲手蒸上满满一盆御面，蘸油片好，以备我饱餐解馋；离家返城时，行囊里总少不了母亲做好的御面。这些年，即便偶然回老家，若恰逢家里没做御面，我也会径直去县城的食府啜上一碗，过足嘴瘾。吃完还总会特意多带几份，分装打包，自己慢慢享用，也分给朋友同事，让身边人也尝尝彬州独有的珍味，分享这份来自故乡的牵挂。

2024年夏天，我去彬州公司与老同学相聚，郑孝儒特意引荐说新民镇有一家做御面的口碑极好。我们便驱车前往品鉴，味道确实地道，口感筋道，调料也足，吃得十分畅快。可细细回味，心里清楚，这滋味虽好，终究少了些什么。那是童年柴火灶边的温度，是母亲为面浆暖炕的温情，是家家户户围在炕头片面片时的烟火气。外面卖的御面哪怕食材再好、手艺再精，却再也找不回记忆里母亲那盘御面独有的醇香与深情。

这些年，御面走上了工业化生产的道路，工业化的御面，终究少了过去柴火灶、手工片的醇厚滋味，也少了几分手工制作的温度与匠心。



省级非遗代表性项目“彬县御面”牌匾

图源网络

上世纪六七十年代，“三转一响”的梦想如星星般缀在每个普通人心头。我的父亲最亮的那一颗，便是拥有一辆永久牌自行车。这梦想最终在上世纪八十年代初变成了现实：他倾尽积蓄，从同事手里接过一辆八成新的自行车。

那车子虽说有点旧，却被父亲视如珍宝。自行车刚骑回家中，父亲便把它立在院子中央，从抽屉里翻出一卷彩色塑料带，细致地缠绕在磨损的车梁和车把上。那彩带宛如新生的藤蔓，盖住了旧日的伤痕，车子看着竟有了几分新模样。每当父亲下班回来，他顾不得拂去身上的灰尘，第一件事就是擦拭车子，从车座擦到车轮，如同抚摸家中幼子的额头。擦拭完，他眯起眼端详一阵子，那目光轻柔得如同春日里的微风。

日子久了，这铁家伙也成了我心头的痒。每天放学后，瞅准没人用自行车的空当，我便使出吃奶的力气，将笨重的自行车推挪到麦场。空旷的麦场上，我跨上高高的车座，脚刚够着一边的蹬子，另一边就悬着，凭着一股孤勇，歪歪扭扭地骑行，车铃铛在颠簸中发出慌乱的叮当声。直至太阳落山时，我才慌忙把自行车推回原处，生怕惊扰了父亲，免不了挨一顿责骂。

这辆自行车成了我们一家三口的“老伙

计”。父亲骑着它上下班，车轮碾过晨曦与薄暮，风雨无阻。而最令人心暖的，是闲暇时全家出动的景象：父亲稳稳地坐在车座上，我则像只雀儿，兴奋地栖在大梁上，母亲侧坐于后座，一只手轻轻揽住父亲的腰，到三公里外的镇上去看大戏。车子驮着我们三人，吱呀前行在乡间小路上，像一叶载满暖意的舟。途中偶有颠簸，母亲环在父亲腰间的手便会下意识地收紧，而父亲则挺直腰背，仿佛用尽全身的力气稳住我们摇摇晃晃的整个世界。车铃叮叮当当一路清脆地响着，摇荡着，洒落在土路与青草之间，我们仿佛驶入了一个稳稳的、不会醒来的甜梦。

再后来，摩托车与小汽车渐渐驶入千家万户，那辆永久牌自行车终于退守至院子的角落，落满了时间的尘埃。然而父亲却始终未解下那圈早已褪色的塑料带，它如同时光留下的一道绶带，默默纪念着往昔的荣耀与温情。我蹲下身子，用指尖拂过那彩带，仿佛仍能触到当年车梁上阳光的温度，听见麦场上慌张的车铃声，还有后座上母亲环抱父亲时衣袂轻擦的窸窣声响。

它静默于角落，却依旧在我心路上辘辘而行。原来人生行路，最珍贵的并非如何疾驰如风，而是那车梁上曾紧贴父亲汗湿后背的灼热，是后座母亲臂弯圈出的安稳轮廓

自行车

田军锋

——这些无声的负载，早让那辆吱呀作响的老车，成了驶过岁月风烟最安稳的舟。车梁上缠绕的哪里只是彩带，那分明是时光捻成

的线，将我仁紧紧缝缀在颠簸却温热的旅程，朝着记忆深处永不散场的黄昏，一路稳行。



自行车

图源网络