



掉进山药窖

文 | 番小茄

得益于北京冬奥会京张高铁建设，高铁也终于一路延伸到了大同。大同离北京虽然很近，但坐普通火车也要差不多一夜的时间。现在高铁只要不到两个小时，赶快收拾行李准备出发。走之前向去过大同的朋友请教什么好吃好玩，朋友想了想，记得千万不要吃太多土豆。

这话颇让人摸不着头脑，细问才知道，当地人有以蒸土豆款待客人的习惯，饭前先上一大盘土豆。一整个

儿刚蒸好的新土豆，撒上盐和辣椒面，绵软香糯，一不小心就全下了肚，只好对着席间各色佳肴空叹口气。

土豆是适合生长在高寒地带的作物。从北京一路向北出了张家口，气温下降得十分明显，张家口的坝上草原一向是京北的避暑胜地，也是土豆喜爱的生长环境。作家汪曾祺在被下放到张家口沙岭子农业科学研究所劳动时，每天所做的工作就是为各种各样的土豆绘制图谱。张家口称土豆为山药，隔壁不远的大同也沿袭了这一叫法。进入山西往南，土豆的名称就变成了山药蛋。无论是山药还是山药蛋，都是当地人的主要蔬菜。农民家里都有专门储存土豆的地窖，就连民歌里也唱：“想哥哥想

得失了神，抱柴火跌进了山药窖。”

在火车上读着汪曾祺的《人间草木》里写土豆的文章，时间不知不觉就过去了。在我思考着关于土豆的时间里，大同便到了。

安顿下来之后当然先去吃一碗正宗的山西刀削面。大同刀削面与之前吃过的不同，面条削得软软薄薄的，却又十分筋道。可以选清澈的羊肉汤底，也可以选浓郁的猪肉浇头，浇上山西陈醋，滋味十足。当地人点菜不用看菜单，直接说要大小碗，一般默认是传统的猪肉刀削面。不过也听到有人点一种“豆面”，仔细看看菜单，竟然还分为“压豆面”和“抿豆面”两种，另外还有一种叫“抿八股”的，更是不明所以。



问一下当地人才明白，“豆面”是指加了豌豆粉的面条，用机器压出来形状似普通面条的叫“压豆面”，“抿豆面”则是用一种特殊的“抿床”（木

板上嵌有带圆孔的铁片）将豆面挤成短粗的条状。如果把豌豆粉换成土豆粉，挤出来的就叫作“抿八股”了。

我就这样猝不及防地和土豆相遇在了大同的餐桌上。

更令人意想不到的事情发生在第二天早上。大同人早餐喜欢吃羊杂粉，一大碗粉上铺满羊杂或羊血，浇上红彤彤的辣椒油，看上去就令人食指大动。夹起一筷子粉往嘴里一嗦，竟然格外有韧劲。愣了一下才反应过来，这粉不是米粉，而是土豆粉。仔细一想也不难理解，习惯吃米粉的都是南方盛产稻米之地，而在大同这样以面食为主的地方，又怎会出现大米做的米粉呢？若是顿顿吃面吃腻了想换个花样，就得求助于同样产量巨大的土豆了。

以土豆淀粉制成的土豆粉比米粉硬一些，弹性更大。羊杂上面浇了大量辣椒油以去除腥膻，土豆粉不像米粉那么容易吸饱油脂，因此口感反而较为清爽。当地人同样会倒入大量陈醋，酸辣过瘾，一早就吃到大汗淋漓。

与土豆出人意料的相遇还没有结束。在大同古城里参观到中午，暑热渐起，又饥又渴的时候看到一间卖浑源凉粉的小店，真是如同看到了救星。浑源本是恒山脚下的县城，传说李世民在立夏时节出征至此，同样人饥马乏暑热难耐，随行的薛仁贵马上找家厨做了一碗凉粉端上来，李世民龙颜大悦，从此浑源当地便有了立夏吃凉粉的习惯。这个故事的模式虽然和许多小吃都有相似之处，不过难得一见地将主人公从乾隆或是慈禧换成了李世民。这样一讲，大家便知道浑源凉粉的历史可以算得上久远了。另外，由于大同自古地处胡汉交界的军事要地，征讨一说也确有可信之处。

这碗凉粉端上来真是要吓人一跳，只看见一层厚厚的红油辣椒，上面点缀



着香菜和黄瓜丝。仔细一看，还有些许兰花豆和豆腐干，唯独完全看不见凉粉的影子。用筷子向下面一翻，凉粉竟然没有被切成条状或是块状，而是颤巍巍地盈满了整整一只碗。那凉粉晶莹剔透又软滑到似乎连形状都不太固定，端起碗沿着边缘便仿佛要流动起来，质地颇为令人惊异。原来这凉粉便是用土豆淀粉做的。当地人不说“吃碗凉粉”，而说“喝碗凉粉”，直接沿着碗边转一圈，就能将滑溜溜的凉粉吸进去。凉粉本身没什么味道，全凭那又香又酥的油辣椒做的料汁提味，竟然也让人吃得停不了口。配上酥脆的兰花豆和软韧的豆腐干，口感上又增添了不少层次。

就这样，我们终于也慢慢习惯了起来，无论正餐还是小吃，土豆总以不同的面貌出现在餐桌上。在这里，山西人都喜欢吃的莜面被卷上土豆丝包起来，称为“莜面饨饨”；山西名菜过油肉也发展出了以土豆做原料的“过油土豆片”；吃完大同著名的老火锅，最后也不忘要下一盘土豆粉……在大同的一日三餐里，哪一次没有出现土豆的身影，或许才更叫人惊讶。

实际到大同走一遭，才知道汪曾祺所言不虚。在大同吃饭，真可以说像民歌里唱的那样“掉进了山药窖”。☐