

口述

一碗蒸面糊

□ 王以栋

从青涩少年走到两鬓微霜，这一路上，多少风景都成了过往。许多曾经以为刻骨铭心的片段，都在时光的冲刷下渐渐褪色模糊。唯有老家土灶上蒸出的那碗面糊，带着葱花的清鲜、花椒的麻香和熟油的醇厚，在我记忆深处历久弥新。

莫王庄，一个坐落在鲁西平原上的小村庄，隶属于冠县范寨镇。土墙夯筑的院落，巴砖铺就的屋顶，还有村头那条自南向北流淌的小河，构成了我童年最清晰的底色。

20世纪80年代的农村，对于普通家庭来讲，温饱尚需精打细算，白面更是金贵之物。平日里，饭桌上多是红薯面窝头、玉米糊糊，掺着些许粗粮的馒头都要留到家里来客人时，才舍得端上桌。肉和蛋，更是稀罕，只有在年节时才能尝上几口。

就是在那样物资匮乏的日子里，母亲总能从那口粗瓷面缸里，舀出一碗白面，变戏法似的，为我们做出一碗喷香的蒸面糊。如今想来，那不过是普通人家的将就，是没有肉蛋蔬菜可吃时的权宜之计，可在当时，那碗蒸面糊，却是我眼中最诱人的珍馐。

记忆里，母亲做蒸面糊的场景，总是和初冬一丝微微的晨光、温热的土灶，缠绕在一起。灶膛里的麦秸烧得正旺，橘红色的火苗舔舐着锅底。她系着那件洗得发白的藏青色粗布围裙，袖口挽到胳膊肘，露出一双因常年操持家务

而略显粗糙，却又格外灵巧的手。

母亲先是从灶台角落的面缸里，小心翼翼地舀出一碗白面。那白面细腻蓬松，像极了冬日里落满屋顶的新雪，在粗瓷大碗里堆起一个小小的尖儿。她舀面时的动作，总是轻而缓，仿佛那不是寻常的面粉，而是一捧易碎的月光。那时候的我，总爱黏在母亲身边，踮着脚尖，扒着灶台沿儿，眼巴巴地看着她忙活。

“水要慢慢加，搅要顺着同一个方向，急不得。”母亲的声音，温和得像灶膛里的火，带着让人安心的力量。铝壶里的温水，顺着壶嘴，细水长流般地淌进面碗。母亲手中的竹筷，也跟着转动起来，一下，又一下，不疾不徐。起初，面和水还泾渭分明，白花花的面粉沉在碗底，清水浮在上面。随着竹筷的搅动，面粉渐渐融化在水里，变成了黏稠的糊状。母亲会时不时停下手中的动作，用指尖蘸一点面糊，轻轻一捻。若是面糊能挂在筷子上，不滴落，也不结块，那便是恰到好处的稠度。

调味环节很简单。家后菜园子里的小葱，长得青翠欲滴。掐上一把，洗净沥干，切成细碎的葱花，撒进面糊里。碧绿的葱花落进乳白色的面糊里，像在雪地里撒了一把碎玉，瞬间就让那碗面糊鲜活起来。再撒上一小勺盐，不多不少，刚好能勾起面粉本身的香气。最不能少的，是母亲亲手焙干的花椒面。母亲每次只用小勺舀上一小撮，撒进面糊，轻轻搅匀。那股独特的麻香，便丝丝缕缕地从碗里漫出来，钻进我的鼻腔，勾

起肚子里的馋虫。

面糊调好，母亲便找来一个浅口的粗瓷碗，将面糊缓缓倒进去，用勺子的背面，轻轻将表面抹平。此时，蒸锅里的水已经烧开，升腾的蒸汽从锅盖的缝隙里冒出来，带着一股湿热的气息。母亲揭开沉重的木锅盖，将装着面糊的瓷碗放进蒸锅，再稳稳地盖上锅盖。灶膛里的火，要烧得旺一些，母亲便坐在灶前的小板凳上，一边添着棉花柴，一边看着火苗跳跃。我则蹲在她身边，小手托腮，一遍一遍地问“啥时候才能熟啊？”

在我一遍一遍的催问声中，棉花柴在灶膛里燃烧，发出噼噼啪啪的声响，像是一首温暖的小调。锅里的玉米粥咕嘟咕嘟地冒着泡，蒸汽越来越浓，渐渐地，一股混合着面香、葱香和花椒香的味道，开始在小小的厨房里弥漫。那香气，起初淡淡的，若有若无，随着火候的加深，越来越浓郁，沁人心脾。

当那股香气达到最醇厚的时刻，母亲便站起身，伸手掀开锅盖。一团白色的蒸汽“腾”一下涌出来，像一朵滚烫的云，模糊了眼前的一切。待蒸汽渐渐散去，瓷碗里的面糊，已然变了模样。它不再是乳白的稀糊，而是变成了淡黄色的固体，微微鼓起，表面布满了细密的气孔，像一块温润的玉。嵌在里面的葱花，依旧碧绿，在淡黄色面糊的映衬下，格外醒目。

母亲双手蘸了一下凉水，快速将瓷碗端出来，放在灶台上，等面糊微凉，此时，最关键的一步来了——淋熟油。

灶台的油罐子里，装着棉籽榨的油，我们这里都称作“老棉油”。母亲用筷子蘸上几滴，均匀地淋在蒸面糊上，那油珠在热腾腾的面糊表面慢慢晕开，泛起一层润泽的光。

我再也忍不住，拿起筷子，夹起一团就往嘴里送。烫得直咧嘴，却不舍得吐出来。葱花的鲜、花椒的麻、盐的咸，还有老棉油的醇厚香气，在舌尖上层层叠叠地铺展开来，就着热腾腾的馒头，化作一种难以言说的美味。

母亲坐在对面，偶尔夹起一筷子，细细地嚼着，嘴角含着满足的微笑。那时候的我，哪里懂得母亲的笑意里，藏着多少对儿女的疼惜与无奈。她不过是想在贫瘠的日子里，让孩子们吃得好一点、香一点，才会在那碗白面里，费尽心思。

后来，日子一天天好起来。我离开了老家，去城里读书、工作。餐桌上的饭菜，越来越丰盛。鸡鸭鱼肉，山珍海味，轮番登场。精致的糕点、美味的美食，更是数不胜数。我尝过了太多的美味，却再也没有吃到过，像童年那碗蒸面糊一样，能直击心底的味道。

我也曾试着自己做蒸面糊。照着记忆里的步骤，和面、调味、上锅蒸，最后淋上熟油。面糊蒸得软糯，香气也有几分相似，可吃在嘴里，总觉得少了点什么。少了母亲指尖的温度？少了土灶柴火的烟火气？还是少了那段贫穷却又温暖的旧时光？

时光流转，岁月悠悠。唯有那碗蒸面糊的香气，镌刻在我记忆的最深处。

青工王秀英



王秀英工作照（聊城地委专署旧址纪念馆供图）

□ 阴元昆

前不久，我走进位于光岳楼北的聊城地委专署旧址纪念馆。在参观展厅时，看到了聊城手表厂的几幅展板，展板上的一张大照片吸引了我的目光。照片上，一个青年女工在聚精会神地操作着机床，她就是王秀英。

我和王秀英都是20世纪70年代中期进入聊城手表厂的，我在工具车间，她在擒纵车间。在那个百废待兴的年代，广大青年职工满怀激情，投入到大干快上的劳动竞赛之中。那时候，我就知道王秀英的事迹，她积极要求进步，自觉学习外语，主动加班加点，月月超额完成生产任务，多次被厂里授予先进

模范称号。有一天，王秀英和她的同事走进我的工作室，之后，我们慢慢熟悉起来。那时我在车间担任团支部书记，我们一起谈工作、谈学习、谈理想。王秀英的模范事迹鼓舞着我努力学习，不断进步。后来，我到济南上大学；王秀英和家人调到了外地。从此，我们的联系就少了。

参观完聊城地委专署旧址纪念馆后，我想写一篇关于王秀英的文章，以缅怀那一代青年经历的激情燃烧的岁月。我想查阅老工厂的档案资料，却因老工厂早就不存在了，所以档案资料无从查起。我忽然想起来，自己保存着一些当年的《泰山表报》。于是，我赶快把这些老报纸找出来，果真有了新发现。

我找到一篇发表于1989年7月1日《泰山表报》头版头条的文章，标题是《一个共产党员的光和热》：

共产党员王秀英进厂十几年来，无论领导分配她干什么工作，她都努力干好，充分发挥着自己的光和热。

王秀英是1976年参加工作的，进厂后被分配到擒纵车间干冲床。当时机床设备落后，人员紧缺，擒纵又经常短线。她热爱本职工作，刻苦钻研技术，和同志们密切协作，克服困难，为擒纵又生产作出了贡献。后来，因工作需要，她担任了班长，更加严格要求自己，处处起到模范带头作用，关心帮助同

志。在她的带领下，擒纵又产量质量不断提高。她还有着广泛的业余爱好，在文艺晚会中、运动场上，经常会看到她的身影。前不久，电子表生产需要她，她毅然带领电子表班的同志们，为生产献计献策，使生产不断创出新水平。

现在，王秀英正精力充沛地为表厂的明天勤奋工作着，在平凡的岗位上发挥着一个共产党员的光和热。

王秀英不光是生产线上的标兵，还是运动场上的健将。据《泰山表报》报道，在1989年5月28日举行的全厂第八届职工运动会上，王秀英不畏强手，奋力拼搏，夺得女子短跑200米比赛第一名，打破了厂运动会该项纪录。

当年，“泰山牌”手表名扬四海，多次获得优质产品称号。1988年，聊城手表厂实现利税超千万元。那一代青年职工，为“泰山牌”手表贡献了青春和力量，他们的事迹将永载史册。

参观了聊城地委专署旧址纪念馆后，我把王秀英的照片翻拍下来，从微信上发给了她。她谦虚地回复：“谢谢，我没那么优秀。”看着对话框里这短短一行字，我仿佛又看到了四十多年前那个在机床前聚精会神、不骄不躁的青年女工。

时光可以抚平年轮的痕迹，却无法抹去青春的记忆。岁月不老，青春不朽。欢迎王秀英回聊城故地重游，寻找属于我们这代人的青春足迹。