

口述

磨坊琐忆

□ 李长信

20世纪60年代,我出生于鲁西平原上的一个小村庄。儿时记忆里,没有如今超市货架上包装精致的袋装面粉,家家户户蒸馒头的面粉,都是将自家小麦送往磨坊加工出来的。收割完麦子,村民们第一件事便是打理粮食:将麦粒摊在院里或土场上,反复翻晒,筛掉碎石、麦壳、杂草,再用清水淘洗,摊开彻底晒干,确保麦粒干爽无杂质后,才装进口袋扛去磨坊。那时我十一二岁,正是贪玩好动、坐不住板凳的年纪,放了学便跑去村东头二哥的磨坊打下手。漫天飘飞的细白面粉、整日轰鸣的电磨、不加任何添加剂的天然麦香,再加上乡亲们排队时闲谈的热闹场面,成了我少年岁月里难忘的记忆。

二哥的磨坊在一棵粗壮的老槐树附近,三间低矮临街的土坯房,被飞扬的面粉裹上一层白色,远远望去如同终年落着一场不消融的细雪。墙面、木屋檐、窗台、门槛石,甚至院内杂草的茎叶、墙角堆着的砖石,全都覆着薄薄一层白面。老槐树虬枝苍劲,如同撑开的巨伞,夏天遮挡毒辣日头,冬日抵御凛冽寒风,静静守着全村最热闹的据点。麦收过后,从早到晚,磨面的村民络绎不绝,三间小屋人声不断,电磨的轰鸣奏响乡村独有的乐章。

我至今清晰记得,第一次上手帮忙磨面时手足无措的模样。小小的我站在高大的电磨旁,不敢伸手触碰机

器,总担心把控不好麦粒下料的速度,磨出的面夹杂粗硬的麦渣。性情温和的二哥,手把手教我调节漏斗挡板:“漏斗下料口不能开太大,不然麦粒下得太快磨不细腻;也不能收太窄,这样容易堵机器。挡板松紧适中,才能让麦粒匀速滑落,磨出来的面粉才细腻匀净。”

我根据二哥的叮嘱,指尖轻轻拨动薄薄的铁皮挡板,调好出料口,伸手合上电源开关。电磨平稳转动,麦粒顺着漏斗簌簌滑落,一点点卷入内部磨齿之中,面粉细末顺着没封闭好的缝隙四散飞扬,落在我的头发、睫毛、衣服上,一会儿我身上就像落满了雪似的。磨出的面粉直接流进铺好的长粗布面口袋里。一户人家的麦子全部研磨完毕,我们合力提起沉甸甸的面袋,倒入村民自带的粗布粮袋,打磨分离出的麸皮单独收拢,农户带回家,就是喂养鸡鸭牛羊的好饲料。

磨坊右侧隔出一间小厢房,摆放着一台轧面条的机器,这是二哥磨坊独有的设备,也是十里八乡村民偏爱来这里磨面的缘由。磨完面粉,不愿回家费力和面擀面,顺势让二哥帮忙轧成面条,太阳光下自然晒干,带回家清水下锅就能吃。

每年盛夏,心灵手巧的二嫂总会取刚磨好的头道精白面粉送入面条机。滚筒反复轧揉面皮,再切成宽窄均匀的面条,沸水煮熟后,过一遍从井里刚打上来的凉水,配上新鲜蒜泥、咸菜丁、凉拌豆角、腌香椿芽,吃起来清爽筋道。那是我整个夏天心心念念的

吃食,吃了一碗又一碗,肚皮撑得溜圆。

那时候,周边村庄仅有两三处磨面点,二哥磨坊的电磨打磨得细致,还附带轧面条,口碑传遍十里八乡,每日天还未亮,磨坊门口就排起长长的队伍。一个个鼓鼓的粗布粮食袋,挨挨挤挤靠在墙边。磨面排队从不会发生争吵,乡邻间天生带着默契与谦让,有时耗上大半天,也没人焦躁抱怨,反倒添些趣闻笑谈。

村西头的王大爷,每次排队都随身揣一副折叠象棋,找不到平整桌面,就把棋盘直接放在装满麦子的布袋上,和身旁等候的乡亲对弈消遣。落子从容,边下棋边闲聊,围观的村民时不时搭几句腔。有一回恰好轮到王大爷家磨面,棋局走到决胜时刻,双方僵持不下,谁也不肯中途收手。二哥见状不愿打断众人兴致,笑着摆摆手:“不急,让后面那家先磨,等下完这局再说。”王大爷赢了棋时,已日落西山。王大娘急匆匆赶来,揪着他的耳朵数落:“饺子馅早已调好,就等着你磨好面回家包饺子,没想到起了个大早赶了个晚集,你被臭棋绊住了脚,半夜也吃不上饺子。”众人大笑。

有时正排着队,一片黑云飘来,忽一阵子急雨。大家互相帮忙抬粮食、盖雨布。小屋内、门口、屋檐下,挤满了人。你一句,我一句,忽而一串爆笑,好不热闹。邻村独居的张奶奶,腿脚不便,磨面时推着地排车要走二里路,二哥每次都先帮她磨,装好布袋

后送她到村口小路,张奶奶时常带来自家腌的豆瓣酱、萝卜干,悄悄放在磨坊灶台边。

傍晚收工后,是一天里最松弛的时刻。二嫂午后和的一大盆面,早已醒发得冒出了盆沿。揉成一个个馒头,柴火灶上架起大蒸笼,白色蒸汽缓缓升腾,醇厚麦香混合着烟火气填满全屋。月亮爬到槐树顶时,一个个白白胖胖的大馒头出锅了。圆润饱满、蓬松暄软,趁热咬一口,天然的麦香混着丝丝清甜。不用炒菜,就一碟自家腌制的青萝卜或黑疙瘩咸菜,一口气能吃两三个。

那时候的快乐十分简单。一个刚出锅的热馒头、一碗酸辣爽口的凉面条、几句忙里偷闲的玩笑,就填满了无忧无虑的童年。

去年深秋我回乡探亲,特意绕路走到熟悉的村东老槐树下,曾经人声鼎沸、麦香四溢的老磨坊早已改造翻新,变成一间小型便民超市。老槐树依旧伫立原地,当年斑驳的土坯房因街道拓宽也没了,再也听不到电磨的轰鸣,看不到排队等候的乡亲,空气中也寻不到浓郁的麦香了。

我走进超市,随手买了一袋面粉,回家蒸了一锅馒头,远不如当年二嫂蒸得那么暄软香甜。我一口一口慢慢吃着,想起已过世两年的二嫂,儿时磨坊里的画面在脑海里不断翻涌,眼眶不知不觉湿润了。岁月无声流走,唯有温情长留心间。

垆垆火烧

□ 徐传胜

很想吃家乡的火烧,就让妹妹给我快递几个,以满足口腹之欲,也慰藉心中的思念。

拆开快递箱时,一股熟悉而醇正的气息扑鼻而来。大妹买的火烧,边缘焦黄,还散发着微香。二妹蒸的杂粮馒头暄腾腾的,敦敦实实地挨挤着。忽然,我的眼眶情不自禁地发起热来。这哪里是食物,分明是一整座故乡,翻山越岭,重重地落在了餐桌上。

那火烧,定是垆垆那家老铺的。炉火映得老师傅的脸膛发亮,他熟练地往炉膛里贴着面火烧。垆垆附近区域的火烧与其他地方有些不同,个大厚实层次多。十里地外的斗虎屯火烧就瘦了一些,模样也没有垆垆的精致、漂亮(也许带有感情色彩)。

尚记得,生产队集体干活的时光,在“麦收”“秋收”等繁忙时节,队里就

管饭,吃的多是火烧。一般人吃上两个就饱了。有位老哥,一顿竟然吃了八个,连队长都感到惊奇。不过,这位老哥弯腰割麦子,照样快得很。

儿时,东邻杨奶奶就卖火烧,逢集时赶集,平时在家打。火烧一毛钱一个,估计一集能挣两元钱左右,平时一天最多挣一元。村里人大多不舍得买,全年吃窝头、饼子就着老咸菜。虽然离得近,我家也没有买过,可那香味硬是天天飘过来,馋得我直流口水。

估计奶奶早就看到了我的馋样。有一天,她给我几枚硬币,我便牵着妹妹的手,来到烤炉旁边等着。刚取出的热火烧,白里泛黄、香气扑鼻,诱得我抿了好几下嘴唇。杨奶奶看见我们兄妹俩,特意挑了个大的,顺手掰成两半递过来。我和妹妹接住,迫不及待地咬了一口,“咔嚓”一声脆响,椒盐混着面香顿时在嘴里炸开。那滋味,至今尚存。

吃了几口,妹妹却停了下来。我问她为何,她说“留给娘吃”。哎呀,我真后悔自己多咬了那几下。

我们跑回家,妹妹把手里那半块火烧递到正在灶前烧饭的娘嘴边。我则送给爷爷奶奶。奶奶眼里一下子泛起了泪光,连连点头:“好吃,好吃……好孩子,真是懂事的好孩子……”

那火烧之所以这么香,面粉是关键。那时哪有现成的精白面,家家户户吃的面都是自己在石磨上磨出来的。全麦粉蒸的馍馍虽然稍微有点黑,却是最有滋味、最有营养的。我曾多次和大人一起推磨,深知其中的辛劳。

那时,由于磨面效率较低,我们天刚亮就要赶到磨坊,固定好磨棍,一圈圈地推起来,并不时往磨眼里添加麦粒。伴随着沉重而均匀的转动声,麦粒缓缓流进磨盘的一道道小石槽里,在重力碾轧下,逐渐变成细细的面粉从磨石中间的缝隙里流出,积成一圈

越来越高的柔软白面。

有趣的是毛驴拉磨。首先要蒙上它那双大眼睛,还要为它戴上笼头防偷吃,然后轻轻拍一下驴屁股、喊一声“驾”,它就开始不知疲倦地围着磨盘一圈圈转起来。如果驴子突然停下来,那是要大小便,一定不要碰它。

后来,石磨渐渐被机器取代,面粉和麸子被分得一清二楚,也就有了“八零粉”“八五粉”的叫法——出粉率越低,留下的麸子越多,面粉就越白。但无论机器怎么变,老家火烧用的还是老面头发酵,那个质朴的味儿一直没变。

味觉是一种霸道的记忆,它不通过理智,而是直接叩击情感最深处。如今,餐桌上的几个火烧、几个馒头,就让我瞬间回到了当年咬下第一口火烧的那一刻。故乡从来不曾远去——它被揉进了面里,藏进了火里,最后妥帖地安放在每一个游子的舌尖上。