口述舌尖乡愁

姥爷的小米面煎饼

□ 刘书林

我老家在冠县清水镇刘屯村。小时候我家的宅院在村东头，姥爷家在村西头，两地离得不算远。记得1965年腊月廿八上午，我跟娘说想去姥爷家玩，娘立马就答应了，我高兴得不行，撒腿就往姥爷家跑。一进院门，就看见姥爷蹲在堂屋门口，正刷洗两盘鏊子。他一看见我，眼角的皱纹随即舒展开了，嘴里嘟囔着："哟，小馋猫这是闻着香味儿跑来了？"

不一会儿，姥爷就搬来六摞大青砖，三摞一组摆成三角形，放在堂屋中间，每摞上面都搁了一盘鏊子。我围着转圈看，那鏊子底溜光平整。接着我又跟姥爷出了屋，看他从院角窝棚底下掐了些棒子皮，又搬来两捆芝麻秆。姥爷让我从八仙桌底下拽出个小矮凳，他脸朝南往两盘鏊子当中一坐，就往一个鏊子底下塞了一把棒子皮，拿火柴点着了。然后抓了一缕带着火苗的棒子皮，塞进另一个鏊子底下。接着，两簇火苗一下就蹿起来了，像我伸出来的调皮小舌头一样，"嚓嚓"舔着鏊子底，没多大一会儿就把鏊子烘干了。姥爷用油撇子从油罐里舀了点老棉油，往鏊子上滴了几滴，再拿浸了油的布团转圈擦。油星子一碰到热鏊子，就"滋滋"地跳起舞来，那股清冽的油香混着烟火气，一下就飘满了整间屋子。

这时候姥娘端着搅好的面糊过来了。姥爷舀起一勺，手腕轻轻一旋，面糊就在鏊子上铺开了，紧接着他拿起"竹蜻蜓"——摊煎饼的家什，因为长得像蜻蜓而得名——在面糊上飞快地划拉，一张饼的模样立刻就出来了。等饼的边缘开始鼓小泡，姥爷就用锅铲把小泡压下去，那张圆圆的薄饼就更平整了。蒸汽袅袅地冒了一会儿，姥爷手腕一翻，用铲子把饼翻了个面，饼底已泛出深黄色，一股米香一下就扑到鼻子前了。我吸溜着鼻子，口水差点流了下来。姥爷像是跟自己说，又像是跟我讲："煎饼啊，得两面都煎熟了才香。"话音刚落，就把煎好的饼用铲子托出来，放到姥娘备好的算子上。那煎饼，金灿灿的，还泛着油光，看着就感觉心里暖和。

姥娘不怕烫，伸手撕了一小块，直接就塞进了我嘴里。我一边哈着气，一边使劲嚼，那股子软绵绵的甜香，从舌尖一直暖到胃里，舒服极了！"慢点儿吃，别烫着。"姥娘又撕了一大块递给我，我捧着热烘烘的煎饼，迫不及待地吃起来，直吃得浑身暖和和的。姥爷还特意给我摊了一张薄得跟蝉翼似的煎饼，我咬了一口，酥脆的碎屑掉了一衣襟，别提多香了。

我看见姥爷用竹蜻蜓摊饼挺好玩，吵着要试试。姥爷笑着把竹蜻蜓递给我："轻点划啊，别把饼戳破了。"我接过来就往鏊面上杵了下去，再一划拉，得，饼直接破了个大口子。姥爷和姥娘看见，都哈哈大笑起来，我自己也不好意思地笑了。

面糊渐渐少了，姥娘往盆里捏了一把红糖，拿筷子不停搅动："再给小林煎几张甜的！"我一听，高兴得直蹦跶，差点把鏊子踢翻，还好姥爷一把拉住了我的胳膊，不然可就闯祸了。

姥爷这一通忙活，又是添柴又是摊煎饼的，额头上都渗出汗珠了。我赶紧跑去拿了手巾，给他擦汗。姥爷笑着说："还是外孙疼我。"嘴上说着，手里的活儿可一点儿没停，不一会儿，算子上的煎饼就堆得老高一摞了。

炊烟从屋门飘出去，混着小米香飘向远处，树上的鸟儿也许闻到了甜香，叽叽喳喳地叫个不停。姥爷的身影在两盘鏊子间来回移动，像位不知疲倦的舞者。正午的阳光射进屋门，与灶膛的火光交织在一起，把屋里烘得暖暖的。

那天的小米香，早就深深印在我心里了。现在想起来，姥爷摊的哪里是煎饼，那分明是藏在烟火气里的疼爱。直到现在，只要一想起那个腊月的午后，我舌尖上好像还能尝到那种绵软的甜香，心里立马就暖烘烘的。而这份温暖，也陪我走过一年又一年。



高集锅饼

□ 刘斌

锅饼，就是锅盖般大的厚饼。东阿的东北乡——高集是它的产地，人们便称它高集锅饼。

第一次见识和享用高集锅饼，是在20世纪80年代。那年我和爱人到岳父家"忙麦"，村子离高集三里多地，当时收割、运输、翻晒、轧场、扬场一律是人工，两三天下来，累得浑身散了架，也真正知道了庄稼人的不易。夜晚，头顶点点星光，耳边连片蛙鸣，岳母把锅饼和咸鸡蛋放在桌上，说："刚从高集换来的锅饼，两斤半麦子换一斤，趁热吃吧！"此时，在那缕淡淡的焦香中，饿虫和馋虫一起袭来，我风卷残云般地将两大块锅饼收入腹中。只觉得皮香里嫩，满嘴生津，一股浓浓的原麦香和烤麦香，似乎让筋骨的疲累也无影无踪了。

于是，不禁慨叹，我老家东阿西南乡，距这里不过七十里地，怎么没有这样好吃的饼？

据岳父讲，锅饼是早年间为拉脚（赶驴车）的车夫准备的。女人们心疼男人多日在外，把从大人孩子嘴里省下的白面，发酵后再续上同量的生面，和匀定型，用木材慢火加热平底鏊子，将饼坯反复翻烙，就成了锅饼。它外酥里嫩，绵香筋道，不易变质，可随时食用，吃进肚里还抗饿增劲。他还说，当下生活好了，麦子富余了，小驴车慢慢被淘汰了，这锅饼也成了日常的吃食，高集有三四家铺子卖锅饼，想吃的话还要排队呢。

后来，岳父住进了县城，我们两人常常置办几个小菜，对坐小饮。自然地，对锅饼的吃法也丰富起来，有时猪肉炖白菜，再与锅饼条一块儿烩着吃，一人一碗，菜香肉香饼香"三香合一"；有时把锅饼切成小块，泡在沸腾的羊杂汤里，添上香菜、辣椒油，如羊肉泡馍般做成羊杂泡饼；当然，用微波炉加热，或者用平底锅小火烘热，更是平常不过了。只是，这么多年过去，在那寒风凛冽甚至雪花飘飞的日子，屋子里"烩""泡"锅饼的烟火气，仍时常在眼前飘荡。

几年前，高集"冯氏锅饼"制作技艺被评定为市级非物质文化遗产，我忍不住去"探店"。临街近一百平方米的门市，整洁敞亮，七八十厘米高的烤炉，有近三十个，贴墙围成一圈，如同等待检阅的方阵。男主人"驾驶"带轮的转椅，正潇洒地绕着炉子巡查，时而打开灶门，或添点杂木，或捅一下炭灰，时而又用铲子翻动锅饼，看似跟着感觉走，其实火候和口感的秘方全在这几下里了。近半个小时后，女主人将一个个锅饼麻利地出炉，炉门开处，热气裹着麦香涌出来，金黄酥脆的锅饼一个接一个亮了相。

我端详着脆黄鲜亮的大锅饼，以及"回"形纹、缠枝纹簇拥下的"福"字，想到它们不久便会跟随"冯氏锅饼"定制密封袋，把乡情、乡味送到千家万户，倏忽中，自己也仿佛回到了年轻岁月。

土里生，火里熟，人手里传——锅饼，这一口寻常吃食，最见绵长。

编后

一箅煎饼，一块锅饼，都是寻常食物。可寻常里头，藏着不寻常的记忆。

姥爷姥娘摊煎饼，即使忙得额头上渗出了汗珠，也要额外给外孙摊几张带甜味的；忙麦时节，热乎乎的锅饼端上桌，一句"趁热吃吧"，让忙了一天的人卸下一身疲乏。吃食里裹着的，从来不只是油盐酱醋，还有一份亲情的关爱与疼惜。那些炊烟、灶火、米香、麦香，隔了几十年回头再看，藏着亲人的身影，裹着日子的温度，更透着一方水土养一方人的质朴。

煎饼也好，锅饼也罢，一代代人在灶前忙活，忙的是生计，传的是温情。如今炉子变了、铺面新了，可咬一口还是那个味儿——那个让人想起老家、想起亲人、心里暖烘烘的味儿。

这便是烟火气的分量。它不声不响，却把亲情和乡愁一起烙进日子里，陪伴我们一年又一年。