



# 诗和远方 就在家乡

层书香墨气。可我心里,却更偏爱另一个传说,那里头有烟火,有偶然,还有名人不经意地“参与”。

说是郑板桥,那位以“难得糊涂”名世,画竹画兰也画人间清苦的怪县令,赴范县上任时,路过沙镇。大约是“民胞物与”的心性,他停下轿子,看人做馅饼。郑大人对着一个白生生的生饼胚子出神琢磨,不防被人撞了个趔趄,身子一倾,手掌按在了那饼上。好好一个饼,被压扁了,主人舍不得扔,就将这“残疾”了的饼放入鏊中。熟了一尝,扁塌塌的,反倒格外香脆,反复再做,竟成了一道新的美味。郑大人瞧着,听着生饼被压扁的“呱嗒”声,看着成品扁长的模样,便脱口说了一句,“就叫它‘呱嗒’罢!”

这故事真好,让呱嗒的诞生,脱去了刻意的匠心,变成了一场因缘际会的故事。大人物的“失手”,市井小民的“不舍”,共同催生了一味新的面食。这里头没有“状元”的显贵,充满了活泼的生趣。郑板桥那一下无心的按压,仿佛艺术家的一次即兴“破笔”,意外成就了另一种风致。那“呱嗒”的声响,既是面饼受压的写实,又似乎带着这位县令大人的会心一笑。历史的风,穿堂过室,在平凡的灶台上打个旋儿,留下可以咀嚼的滋味。

传说缥缈如烟,但呱嗒的滋味,却是扎实的。从二百多年前,一路“呱嗒”到了今天。它用料是讲究的,白面是精细的,带着北方麦子特有的筋性和甘甜。油是上好的,在热鏊上化开,丰腴和清爽要交融得恰到好处,只待那面皮一贴,香气便丝丝缕缕地沁进去。馅心是变幻的,肉馅的敦实,鸡蛋馅的鲜嫩,最妙的,莫过于那“肉蛋混合”。这混合,有个极富诗意的名号,“风搅雪”。

单听这名字,寒意凛冽的北国冬景,便倏地扑到眼前来了。那是怎样一幅画面呢?铅灰色的天空里,朔风呼啸着,卷起地上的尘沙与枯草,打着旋儿,成了一股黄褐色的“风”。这时,雪下来了。不是那种拖泥带水的雨夹雪,黏黏糊糊的,而是干燥的,粉一样的雪沫。风更急了,将那雪从地上再度扬起,与旧尘沙搅在一处,黄的更浊,白的更疾,天地间一片混沌激烈的旋舞。那风是力量,是奔突的欲望;那雪是洁净,是缥缈的遐思。二者缠斗着,交融着,分不清是风裹挟了雪,还是雪漫润了风,最终浑然一体,成就一种既狂野又纯净、既动荡又安宁的奇观。

将这气象万千的景致,囿于一面饼中,该

油在鏊子里铺开薄光,起初是安静的。火舌在底下轻轻一舔,那光便活了,微微颤颤的,像睡梦中人的眼睫。接着,富有韵律的“呱嗒、呱嗒”声响了起来,那是面团在擀面杖下被压扁、延展,又与案板分离的撞击。面滑油光的手,将长条的面饼滑到鏊子里,“滋啦”,这声响来得急切又坦然,像一句酝酿了许久,终于脱口而出的乡音。

声音与气味,便这样在清晨的空气里搅和开了。那气味,先是生面入热油时炸出的,略带焦糊的麦香;随即,被压伏在面皮深处的肉馅,受了热的引诱,一丝丝的咸鲜,混着葱姜的辛香,袅袅地突围出来。这便是我所寻找的,沙镇的,或者说是整个聊城东昌府的,独一无二的“呱嗒”了。

“呱嗒”这名儿,初听是有些怪的,带着一种直愣愣的,不加修饰的土气。可若立在小摊前,听那擀面杖和案板的亲昵拍打,看那面饼在油鏊子里金黄着、膨胀着,便觉得再没有比这更贴切生动的拟声了。这声音里,有手艺人的力道,有面饼蜕变的欢歌,也仿佛有鲁西平原上,千百年来灶火不熄的岁月。

关于它的来历,像生了根一样,缠绕着几缕传说的藤蔓。最有明面的一枝,说是有举人揣此饼进京,中了状元。于是这面食,便有了吉兆,得了“状元饼”的雅号。这自然是乡土对“学而优则仕”的想象,为它镀上了一

冬日的厨屋,是老家最暖的去处。这暖,总最早从祖母做早饭的风箱声里漾开,裹着灶火的温,漫过寒冽的晨,熨帖了我整个童年。

雄鸡的啼鸣不知从谁家先起,很快便在村落间此起彼伏,嘹亮的声响刺破寒雾,传向远处的庄户。彼时天还未亮,被窝里的暖是独一份的,伸手触到的每一处,都是刺骨的凉。而祖母早已点亮灯台上的煤油灯,披衣起身,点燃了灶火,风箱在她手中拉响,“唧当一唧当”的节奏,在寂静的晨里,格外清亮。

头天夜里,老人就往大锅里添了几瓢水,此刻火苗舔着锅底,水滋滋地响,传瞬便沸了。祖母拔开暖瓶的木塞,用铁瓢舀了开水灌满,余下的便倒进洗菜盆和红瓦盆里。净过脸,她又用红瓦盆里的温水,细细洗了地瓜和胡萝卜,控干水,码在高粱秆做的帮帮——农家盛东西的浅碟儿里。

门外的大水缸结了厚冰,祖母抄起菜刀背,咔咔地敲开冰面,铁铲撞着冰碴子叮当作响,铁皮盆很快盛满了水,再尽数倒进铁锅。添足水,她便拿起菜刀,咔嚓嚓嚓将地瓜、胡萝卜砍进锅里,动作麻利,不曾半分拖沓。

大锅台倚着西墙,风箱在灶台左手边。祖母从西墙的木橛子上取下井字形的木制锅梁子,架在锅里,铺好高粱秆做的算子,摆上窝窝头、玉米饼子,还有煮过的地瓜,重重盖上锅盖。风箱再次响起,那有节奏的声响,伴着灶火的呼呼声,成了童年清晨最熟悉的旋律。

晨光未露的时光里,祖母围着锅台辗转忙碌,身影在厨屋里来回,重复了数不清的朝朝暮暮。柴火在风箱的鼓动下愈烧愈旺,火光明灭,映红了她慈祥的脸庞,也将她的影子投在北墙上,竟显得格外高大。

而我们睡的土炕,隔着棉褥子,暖意一点点漫上来,将寒凉尽数驱走。

童年的故乡,冬天的冷刻在骨子里。走出家门,棉鞋裹着的脚尖冻得生疼,两手即便插进棉衣袖筒里,也像针扎似的难受。村里的孩子,不少人手脚冻出了冻疮。下课了,孩子们就挤在墙角“挤擦擦”,跺脚、跳高、互相追赶,想靠这点活动添点热量,可手脚依旧冻得发麻。唯有放学路上,背着书包往家跑,一头扎进厨屋,才算寻到了暖。祖母总会快步迎上来,帮着脱下鞋子,连声催促:“快着点,把脚伸到被子下,先暖暖脚!”那时,低矮的厨

## 围着锅台转的祖母

■ 单清林

恍然——当年祖母,也是从六十岁的年纪起,为了我们兄妹几个,日守着这口大锅台,起早贪黑地忙,从无一日停歇,直到哥哥成婚,嫂子进了门,她才算有了帮手。

锅里的热度再度腾起,玉米粥熬得快要熟时,祖母便将锅盖撑起,把锅梁子和干粮重新摆回锅里,盖严盖子,开始撒火。往往还会在灶膛两侧,放上两块长条的地瓜,等火苗熄灭,便把地瓜埋进带着火星的残灰里闷着,不多时,地瓜便焖得香甜软糯,是我们最爱的零嘴。

饭做停当,祖母也不肯歇,又忙着准备就饭的咸菜。院里的长条石板上摆着咸菜缸,每年都会腌上满满的芥菜疙瘩,早饭的桌上,总少不了脆生生的疙瘩咸菜条。有时她还会用灶台下的余火,烧几个干辣椒,切上几刀白菜,拌上小葱和豆油,辣乎乎的,却香得让人直咂嘴。

整个清晨,祖母围着锅台起起坐坐,前后奔走,手脚不停。唯有烧锅的水开了,停下拉风箱的那一瞬间,她才会拍拍手上的柴灰,有片刻的歇息。从熹微未露的黑夜,到太阳从院墙上升起,将整个小院和厨屋照得亮堂堂,她的忙碌,从未间断。

祖母是个乐观又开明的人,爱说笑话。村里谁家生了女孩,她会笑着说,生了个“锅台转”。在她眼里,农村的孩子,大抵注定一辈子围着锅台转,拾柴烧火、碾米推面、生儿育女、操持家务,这是天命,是与生俱来的人生归宿。她是认命的,认定女人就该守着家、护着孩子,自己的孙男嫡女,就该由自己亲手拉扯大。面对日复一日的劳作,她无怨,甚至觉得欢喜,看着我们吃得饱、长得壮,便是她最大的满足。

祖母曾跟我们说,年轻的时候,她领着父亲和姑姑去黄河东岸山区讨饭,从没觉得委屈,反倒脚步噔噔的,走得格外有劲。2023年麦收前夕,我和表弟开车,陪着父亲和姑姑重回黄河东岸的明清东阿县一带,重走他们

## 风搅雪

■ 玄志刚

是何等大胆的想象!绯红的、肥瘦相间的鲜肉糜,是那卷地而来的、充满生命张力的风;黄白相间,被打散的蛋液,便是那纷纷扬扬、晶莹剔透的雪花了。烙得鼓胀的饼胚,被侧划开一道口子,那调了味的蛋液便如同天降的雪,潺潺地灌入那热腾腾的“风”的世界里。再入鏊锅,蛋液在封闭的饼胚中,被内的热力与鏊的火气共同催逼着,迅速凝固、成熟。那不是简单的混合,而是一场“席卷”。蛋的柔嫩,千层尽染地嵌入肉的纤维;肉的浓香,又无孔不钻地渗入蛋的间隙。风与雪,在方寸之地,完成了最炽烈的拥抱,最彻底的融合。这不是文人在书斋里的比喻游戏,这是摊主在灶台边,对着最实在的食材,生发出最磅礴的诗情,将自然的美学,化作了生存的技艺和生活的智慧。

看着摊主做饼,他的手,是这门技艺的魂灵。一团揉得光润的面,在他手里驯服无比。揪捏搓,那擀面杖便“呱嗒”起舞了。声音脆而稳,一下又一下。面被擀成薄薄的长片,近乎透明,却不断。抹馅,是豪爽的,一大勺调得油润喷香的肉馅,扑面摊开,边缘露出一线清白。从一头卷起,手法快得让人眼花,边卷边抻,那面皮便愈发薄匀,将馅心层层包裹。两端捏严,像给一封信函上口,怕那风雪泄露了出去。然后是按压、轻擀、拉抻。那面饼在他手里,仿佛有了弹性和灵性,最终衣服帖帖地成了个长条饼胚,等待着火的洗礼。

鏊子已经烧得滚热了,淋上油,那油立刻化作一圈细密的泡沫。饼胚下锅,先是一阵激烈的“滋啦”声,那是冷的食物与热的铁器,最直白的寒暄。稍顷,底面定了型,泛起好看的金黄色,便用铲子灵巧地一翻。两面烙得

金黄灿灿,饼身像是吸足了气,圆鼓鼓地挺起了肚子。这时,便到了最富仪式感的一刻,在鼓胀的饼侧,飞快地划开一道整齐的口子。那口子张着,热气混着浓香,白蒙蒙地涌了出来。备好的蛋碗端过来,黄澄澄的蛋液,顺着筷子搅动的旋儿,便一股脑儿倾泻了进去,灌得满满的。又放回鏊上,慢慢地煎烙,让外皮更酥,让内里的“风”与“雪”,在密闭的空间里,完成最后,也是最彻底的涅槃。

终于成了,摊主用三四层吸油纸垫着,递到吃客手里。那热度,隔着厚厚的纸,依然执着地烫着指尖。沉甸甸的,是一种诚实的踏实感。捧到眼前细看,外皮是匀净油亮的深金黄,微微有些虎皮的斑纹,是火候留下的痕迹。咬下去,“咔嚓”一声轻响,顿时体会到酥皮碎裂的惬意。那酥,是极薄的脆,一触即溃,却在唇齿间留下油润的香。紧接着,内里的世界便豁然开朗了。肉的汁水,被紧实地锁在里头,此刻奔涌出来,滚烫、咸鲜,带着葱姜末的点点辛香。鸡蛋早已凝固却不可思议地嫩,像一层层薄润的云絮,缠绕在厚实的肉粒之间。肉是“风”,有粗粝的颗粒感,有奔跑的劲道;蛋是“雪”,有柔滑的浸润感,有覆盖的温柔。二者交融得那样妥帖,你中有我,我中有你,分不清彼此。肉的腻,被蛋的清爽化解;蛋的淡,又被肉的浓烈提升。恰到好处的咸,引出了面粉回甘的甜,没有感觉那么油腻,只觉得香,一层一层,复合立体的香,从口腔直冲上鼻腔,浸润了全身的感官。

沙镇街上,聊城闸口南、东关街、育新街,都有几家很有名气的呱嗒店,是要吃客排队购买的。即使摊子没有座位,人们也要来吃,或立或蹲,或边走边吃,烫得直呵气,却舍不得停。人们吃得慢条斯理,每一口都要细

细咀嚼,仿佛不是在吃,而是在打发一段时光。这呱嗒,对于异乡的过客,是一顿别致的早餐;对于回家的游子,却是缩在一角的整个故乡。

抬眼望去,不远处便是黄河与运河的交汇之地。黄河水浊,携黄土高原的雄浑,奔涌而来,那是混沌初开的“风”;运河水清,载千年漕运的沧桑,汤汤而去,那是沉淀岁月的“雪”。两河交汇,在鲁西大地上,进行着一场波澜壮阔、亘古不休的“风搅雪”,让我们看到一个越来越现代化的“两河明珠”城市。

这实在是一种很独特的食物。它的做法,它的形状,它的响亮,都带着浓得化不开的地方味,别处没有。它不像包子和饺子,走遍大江南北,成了温驯的面孔。呱嗒是固执的,它似乎就愿意守着聊城的大街小巷,守着这沙镇的故土,将那一股子“风搅雪”的混莽与诗意,浓缩在一掌之间。它的门脸,常常是不招摇的,甚至有些简陋,就开在那些藏满故事的小巷里。炉火是红的,油香是热的,呱嗒声是清脆的,这便是它全部的招牌。它不需要霓虹,不需要雅座,它的魂魄,就在这市井的喧嚣与尘埃里,才显得饱满而真实。

呱嗒吃完了,指尖还留着微烫的感觉,手中那团油纸,早已温软。往后的日子里,无论遇上怎样的风雪,都抵不过这掌心烙下的,一场滚烫的“风搅雪”。巷口的风,悠悠拂过,送来沙镇口碑相传的呱嗒谣:风搅雪里藏金黄,板桥一按滋味长。鏊上乾坤听呱嗒,掌中滚烫印故乡。面卷春秋皮透亮,肉裹烟霞蛋凝霜。莫道此物只充肠,百年风月一口香。



里,生根发芽,伴了他们一生。

那时母亲不会做家务,回家后既要带小妹妹,还要去学校教书,晨起第一件事,便是挑上水桶,去村前的水井挑水。我家是全村最高的院落,从大门到二门,再到井台,约莫有三百米的距离,母亲日日往返,从未喊过苦。而家里的厨屋,始终是祖母一人阵地,她守着那口大锅台,守着一家人的三餐,守着满屋的暖。

而今的日子,早已不同往昔,世间还有多少少女,会一辈子守着一方灶台辗转呢?

我的妻子骨子里仍是传统女性,我曾问过她这个问题,素来认真的她竟笑着打趣:“还能有谁,不就是我嘛,天天守着给你们炒菜、刷锅、做饭。”我听罢不由失笑。如今的日子,轻移开关便有火燃,打开龙头就有水来,冰箱里囤着四季的食材,甚至隔着手机,便能提前启动电饭煲备好热饭。这般便捷,又怎能与祖母那辈女子的付出相较?可即便如此,日日守着灶台操持一家烟火,也已是十分不易。

我时常觉得,自己丢了那个独属于旧时光的“场”。我失去了在寒冬里,对一缕烟火、一室温暖的极致渴望与珍视;失去了在亲手下作,亲眼见证万物“无中生有”的创造之乐;也失去了那份与土地相拥、与季节同行、与最朴素的生息紧密相连的,沉甸甸的踏实感。

每年清明节、寒衣节,兄妹几人总会相约回故乡扫墓。柏树苍翠的祖林里,祖母的墓旁,又新添了母亲的坟丘。跪在老人们坟前的泥土上,我总能感受到从地底传来的贴心暖意,仿佛听见她们从另一个世界捎来的殷殷叮嘱。忆起当年,八十多岁的祖母望着团圆围坐的我们,慈祥的笑容里漾满了幸福,她轻声叹道:“谁能想到,我这个守寡讨饭的人,竟能拉扯出这么一大家子人来!”

祖母的身影,曾在灶火的微光里显得那般瘦小。可时光流转,六十岁的我回头望,那被火光映红的脸庞,愈发清晰;那围着锅台旋转的身影,也愈发伟大。她守着一方灶台,守着一个家,用一生的勤劳、乐观与坚韧,酿出了世间最醇厚的人间温暖,也将这份刻在骨血里的家族精神,悄悄传给了我们,代代延续,从未消散。