



读书人



□ 肖胜林

我常会想起蓄了白胡子的太爷爷。

春天,太阳暖洋洋地照着,太爷爷坐在枣树下,光影斑驳。太爷爷低着头,用手指着,慢悠悠地读竖排字的书。周围是安静的,猫趴在太爷爷脚下,鸡在东篱下刨食。那一树枣花,悄没声地,一边开一边落,就有三朵五朵落在太爷爷的书上。时光荏苒,不觉暮年,也许太爷爷正在书里寻找自己年轻时的岁月吧。

姥爷一生侍弄庄稼,却也喜欢读书。石榴花红过了,母亲总要送我去姥爷家住几日。夕阳晚照,姥爷牵着我的手去村后。村后的河沿上,便有一长一短的人影儿。姥爷教我背诵《出师表》:“臣本布衣,躬耕于南阳,苟全性命于乱世,不求闻达于诸侯……”一句一句,一遍一遍,说到星星出来,月牙儿弯弯。

晚上,姥爷依旧要讲故事,故事里的人物是诸葛亮、赵云、张飞……我闭着眼听,后来姥爷的声音小下来,小下来,终无声。我悄

悄睁开眼,看姥爷手里拿着一本书,凑近煤油灯。姥爷的人影儿映在墙上,模糊而高大。姥爷常看的书是《三国志》。母亲说姥爷年轻时曾想参军,却未能如愿。现在想起来,姥爷不能骑红马、挎双枪保家卫国,他也许就在书里金戈铁马、驰骋沙场了吧。

假期,我曾卖过一阵子酒。我载了酒,去李庄集市。挨着我的是油饼摊儿,卖油饼的是一妇人:戴白帽,穿围裙,切饼、过秤、收钱,动作麻利,笑语盈盈。

乡下沽酒者寡,很多时候我坐在三轮车上,看龙应台的《目送》。后来看得入迷,忘了卖酒。

妇人拍我肩膀,说有买酒的问你价格呢。抬头,眼前站着一位老者,于是不好意思地笑。

妇人问,什么书?我告诉她《目送》。她看看书皮,说:“看过,是本好书,温馨有味。”又说:“龙应台的《孩子你慢慢来》一样好看。”

我还要低头看书,却不再沉迷,几次抬头看那妇人,想:她可是一位母亲?

于孩子,也如龙应台般温柔纤细?

也曾做东请客,去一处乡村的酒店。先客人进店,店老板迎出来,招呼过了,递给菜谱。我立在吧台边,翻看菜谱,也注意到了吧台后的博古架。

博古架一层层摆着各种酒,酒瓶洁净,大红的艳丽,青花的素雅。右下一格摆的是书,或新或旧,却码得工整。

我问:“你看的书?”他笑,说酒店生意不好做,空闲大。看到了那本《狼图腾》,我说拍成电影了。他说看过书,最好就不看电影,接着又问我:“你看过这本?”我摇头。酒局散的时候,我去结账,老板吧台后收钱,随手抽出《狼图腾》说:“拿去看吧。”

忘记了那晚的菜和酒,却记住了那个笑咪咪的店老板。不管生意如何,能安静地读书,必定有良好的心态。

窗外是安静的冬夜,我慢慢地敲打着键盘,想着这些或远或近的读书人,心里便觉得温润而美好。

儿时的春节

□ 张洪川

我的故乡在农村,最难忘、最有趣和最快乐的,莫过于儿时过春节。

小年一过,过年的味道开始在小村弥漫。天放晴时,我用自己刨树根换来的钱买回鞭炮放在窗台上晾晒,甚至一天要翻看好几遍,就是舍不得放,直盼到年三十晚上和大年初一。那时我不舍得成串放,都是将鞭炮一个个拆开放,即使这样,却也高兴得心里乐开花。

临近春节,大人们忙里忙外,其乐融融。父母将炉灶安置好,点上柴火,在锅中放油,然后在盆中放入面粉,加水搅拌,把切好的猪肉放入盆中搅匀,待锅中的油烧开后,将其放入,片片挂上面糊的肉在油锅中翻滚着,发出“滋滋啦啦”的声响,不一会儿,锅中的肉片已泛金黄。

我们几个孩子在一旁馋得直流口水。父亲用筷子夹起炸肉往我们的小嘴里放,我们忍着烫咬一口,哈哈气,半实半虚地嚼着。同样美味的还有炸豆腐、炸鱼和炸绿豆丸子。母亲还会用大白菜、海带、藕和猪蹄做一锅可口的博山酥锅。

初一凌晨,震耳欲聋的鞭炮声响彻整个小村的上空。天亮了,层层红色点缀着过年的吉祥,给农家小院带来了勃勃生机。初一早上,我兴奋地穿上母亲做的新衣裳到邻居家串门拜年。

时光荏苒,四十余载匆匆已逝。如今农村过年,已和过去有了很大不同。儿时的春节永远在我心中铭记。想起故乡,年味悠长,回味过往,心中充盈着无穷的力量。

炖出来的乡愁

□ 赵自力

母亲捎来一袋藕,我迫不及待地用藕炖了排骨。没有哪个地方的藕,能比老家的更美味了。老家虽不是鱼米之乡,水塘到处是。印象中,夏天是荷香,秋天是稻香,到了冬季就是藕香了。

莲藕在老家太过普通,就像东北的玉米一样。不管多大的一口池塘,丢几根带芽的莲藕,不到几年工夫便长满了一塘。有的池塘跟水田相连,莲藕偷偷地长在稻田里也是常见的景象。小时候,我们常常赏完荷花、吃完莲米,就下塘踩藕去。

霜降后,荷叶逐渐枯萎,莲藕成熟,正是踩藕时候。不待池塘的水全部放干,村民们争先跳入池塘去踩藕。踩藕是有技巧的,一定要踩有莲叶的地方,不然就是做无用功。一手提着枯萎的莲叶,一脚顺着莲叶的茎轻轻踩着,好让脚去“摸”睡着的莲藕。在踩着一块根状物时,十有八九就是莲藕。莲藕被提起来时带着泥巴,还流着水,我们常常打趣地说,挖藕有点拖泥带水。

塘里常常站满了人,大家都奋力地踩着泥巴,踩到莲藕的自然高兴,小心提起来,双手托着放进竹筐里。尽量不让藕

断了,不然泥巴灌进去就没了看相。会踩的不用挪动多少脚步,越踩越多,簸箕大的一块地方,能踩一大竹筐。不会踩的像个花脚猫,这里踩几脚,那里踩几下,忙忙碌碌所获无几。还有比踩藕更有趣的事,那就是捉鱼了,多半是鲫鱼,有时也有黑鱼。踩了藕,捉了鱼,泥巴沾满身,却掩盖不住丰收的喜悦。

冬至过后,一天比一天冷,踩藕已经不适合了,大家把水塘抽干,带上铁锹去挖藕,好为过年准备一道菜了。淤泥露出水面,留有踩藕的脚印,泥巴浅处的藕已被踩走,深处还有一

大堆莲藕等着人们去挖。挖藕是体力活,也是技术活,会挖的一挖一大堆,不会挖的只见泥巴不见藕。父亲常常带着我们去挖藕,总要我们送一些给邻居老人家。“大的送隔壁,小的家里吃。”现在依然记得父亲叮嘱我们的话。

我们那有个风俗,新女婿第一次上门,丈母娘必然要用藕精心炖好排骨汤。能喝上丈母娘的藕汤,对于新女婿来说,那是最好的礼物。

母亲带来的藕,被我慢慢炖着,香气在厨房里弥漫,渐渐炖出记忆中的味道,炖出浓浓的乡愁来。

青城南吃吊炉烧饼

□ 苏健

但凡吃过青城南吃吊炉烧饼的人,无不啧啧称赞、竖大拇指。

烧饼好不好吃首先在于原料。青城南吃吊炉烧饼选用的是当地出产的精制面粉,发面用独家自制的老面酵母。面粉发好后,要经过反复揉和,直到面光滑、上劲。揉好的面团经过一段时间醒发,随意切下一块,将其擀成长方形饼状,刷上麻汁,撒上花椒、精盐等作料,再由下往上卷成十厘米左右的长条。上面刷一层水,下面刷一层花生油,以保证烧饼外酥里嫩,又不至于粘底糊锅。切成巴掌大

小、均匀的小四方,蘸上白芝麻,两手抓住有折叠口的两个边缘,柔力抻拉长,这样就成了两头叠层外翻、中间薄细,抓鬃子样的长形烧饼(因此又名“抓鬃子烧饼”)。一个个饼还制好后,迅速摆放进烧饼铛中,通过悬空杠杆,将燃烧着木柴的吊炉盖移过来,七八分钟后移开炉盖,热乎乎、香喷喷的吊炉烧饼就出锅了。这些步骤看似简单,但是火候很难拿捏,手上没有十年八年的功夫是不行的。

吊炉运用是关键。老式的吊炉分两种:一种是固定的,一种是活动的。河北、天津一带的

吊炉属于固定型。一般是先把炉膛烧热,把饼贴在热穹顶上,底下加木炭烤制。青城南吃吊炉上灶为反扣的铁锅,下灶为盘好的铛锅。把饼放在铛锅中,用上下灶中的木炭火烘烤,外酥里焦。烧饼下烤、上炙、内烘,不到十分钟烧饼熟透,着色金黄,外焦脆、里软嫩,芳香四溢,这就是青城南吃的独特之处。悠久的历史、独特的手工和别具一格的炉灶,成就了有香味的非物质文化遗产。作为山东名吃,吊炉烧饼代表的是家乡的味道,是游子的浓浓乡情。

“胡麻饼样学京都,面脆油

香新出炉。”如今青城南吃吊炉烧饼还有吕家、崔家、王家等几家坚持传统的手工制作方法,其中西门外的“王家吊炉烧饼”最为有名,每天都供不应求,每人每次限购十个,而且往往需要现场等待。有人问老板,既然烧饼卖得这么快,为什么不改用效率更高的机械化制作?他憨厚地笑笑说:“机器加工的总不如自己亲手打的烧饼香。”

每天起早贪黑,靠技艺吃饭养家,传承坚守着祖辈的良心和传统,这些平凡的匠人们真的非常了不起,为他们点赞!

征稿启事

“齐迹”副刊为宣传推广齐文化而生。因为齐文化的兼容并包特性,她也接纳广义上的齐文化稿件,比如涉及聊斋文化、鲁商文化、黄河文化等与本土文化相关的内容。

投稿邮箱:lzcblk@126.com,或登录“文学现场”网站,选择晨报“齐迹”副刊板块投稿。来稿请注明联系电话、开户银行及账号、通讯地址、邮政编码。谢绝一稿多投。