



饼卷万物

□ 王淑刚

卷,图的是方便,是随心所欲。任何美味,只要想吃,皆可卷之。那种大快朵颐不失为一种享受,是非“卷”不能体会到的。

烤鸭被片成片,焦黄的外皮、鲜嫩的肉质在灯光下熠熠生辉。客人揭起薄薄的荷叶饼,平摊到手心,用黄瓜条蘸上甜面酱,连同旁边的葱丝一块卷入其中,入口唇齿留香。

鲁菜中有一道地方传统名吃,叫做“朝天锅”。当地人将面剂子擀成薄饼,放进锅内烙得两面微黄后取出,将或荤或素的食材趁热卷入其中,用盘子端上,供客人享用。

小吃摊上,煎饼馃子的地位几无撼动,其最先由绿豆面薄饼为皮,里面卷上鸡蛋、油条,佐以面酱、葱末、腐乳、辣椒酱,经小鏊子加工后用小铲子卷成长条状出售。它以经济、实惠、便捷深受大众喜爱。如今的煎饼馃子中又掺杂了黄豆面、黑豆面等,食材更加丰富,口味也更加多样化。

如果说荷叶饼卷的是小家碧玉,朝天锅卷的是粗犷豪放,煎饼馃子卷的是朴实温馨,那么,煎饼卷出的应是高逸的境界,煎饼可卷万物。

说起煎饼,山东人再熟悉不过,它以“一张煎饼卷天下”的气魄深受人们的喜爱。

煎饼在我国历史悠久,以山东为盛,起源甚早,东晋《拾遗记》里说:“江东俗,正月二十日为天穿日,以红丝缕系煎饼置屋顶,谓之补天漏。”煎饼初形为圆,薄如纸,入口筋道。从原料上分,有米(大米、小米、玉米)煎饼、面(小麦)煎饼、豆面煎饼、高粱煎饼、地瓜煎饼等几类。从口味上分,有甜煎饼、酸煎饼、五香煎饼几类。

煎饼的基础卷为大葱。将大葱洗净,沥去水分,然后将整棵葱用煎饼卷起送入口中,“嘎吱”声响彻云霄,若再加豆瓣酱,会起到锦上添花的效果。

提升卷为荠菜。荠菜挖来后,除去枯叶,洗净,吃饭时来上这么一卷,身体顿觉舒畅许多。

丰富卷为水饺。水饺卷到煎饼里,缓冲了煎饼的韧劲,吃起来软软的,很贴心。

高档卷为猪肉。将刚出锅的猪肉均匀铺陈于煎饼上,卷起,一咬,油从煎饼两头冒出,嘴角上也流出油来,在阳光下熠熠闪光。

此外,煎饼还可以卷白糖、卷芝麻盐……食材可分开卷,也可以搭配卷,还可依据个人喜好,任意卷入其他食材,但不管卷什么,前提条件是有一副好牙口,否则,两个煎饼下肚便会将后槽牙累得不行。吃煎饼

也是体力活。

以前,馒头是细粮,摊煎饼大多以玉米为主,吃是为了填饱肚皮。如今,为了吃得更有营养,人们将煎饼里添上五谷杂粮,形成各具特色的煎饼小吃,但不管何种材质的煎饼,价格一定比馒头贵。

过去,摊煎饼相当繁琐,需提前一天将料备好,然后用石磨将料磨碎,边磨边加水,料会顺着磨口流入罐中形成糊子。第二天凌晨三四点起床,首先在鏊子底下生火,烧火所用材料最好是麦糠,一是好操作,二是热量上升快。生好火后用油布擦一下鏊子,待鏊子热后将糊子舀上,用刮板将糊子在鏊子上摊开,然后持续轮刮,使糊子厚薄均匀。由于麦糠燃烧速度快,所以,要不断往鏊子底下添麦糠,否则,会因受热时长不均导致煎饼或生或糊。

待糊子在刮板的操作下全部蒸发掉水分成为一体后,也就预示着煎饼到了“成熟”期。这时,用刮板在煎饼边上一按一提,煎饼便会被有黏性的刮板带起,然后,顺着边将煎饼从鏊子上揭下来即可。如今,摊煎饼都已机械化,省去了以前那种烟熏火燎的煎熬,但摊出的煎饼味道反而不那么正宗了。

记得上小学时,我跟姐姐

早晨起床后会跑到鏊子边,接过娘刚叠好的煎饼,在煎饼里撒上芝麻盐或红糖吃。我们上学后,娘便将烧了一早晨的麦糠灰堆到墙角,将地瓜放到里面,地瓜会借助麦糠灰的余温被慢慢烤熟。中午放学回家,我跟姐姐会第一时间从麦糠灰里扒出地瓜,将外表略焦、内瓤软糯的地瓜送到嘴里,觉得这就是人间美味。

在物资匮乏的那个年代,由于油水少,干活多,所以吃得也就多,家里需要一个整劳力摊煎饼才能供得上家人吃饭。摊一个煎饼,大约需要一分钟,按照一个六口之家来算,保守估计每天也得需要60个煎饼。家庭妇女们都是每天凌晨起床,弓着腰,坐着蒲团,在昏暗摇曳的灯光下从事着这项繁重的体力工作,她们的劳动强度并不比大老爷们弱。

煎饼是山东名吃,更是沂蒙山区的主食。上世纪五六十年代,姥爷每天都到外地出工搞建设,就着咸菜,一顿能吃十几个煎饼,现代人是难以想象的。赶工期时,姥爷便将两三个煎饼叠在一起吃,以节省时间。

如今,煎饼以其营养丰富、携带方便、口感好等特点受到追捧,它在改善人们饮食结构、调节大众口味的同时,也实现着自身价值。

布谷鸟叫

(外一首)

□ 卞奎

布谷 布谷 布谷
明快且有舞蹈节奏

布谷 声声撩人
堪称季节之天籁

在布谷声中
我们收割麦田

在布谷声中
我们划船竞赛

在布谷声中
我们唱歌纳福

麦穗好香呀
汗水好亮呀

我们在布谷声中劳作
我们在布谷声中传播喜悦

布谷音符有起伏
催人步步前行

布谷啊布谷
合唱声中酿诗情

旗袍颂

我们欣赏旗袍
我们赞美旗袍

那潇洒的旗袍
恰似天边的云霞

我们中华服饰的特质
一袭旗袍穿出我们的傲娇

这是我们美的风格
凸显着我们的精神

也许T台的走秀
翩翩温柔诱人

但我想起历史的一幕
让人终生难忘怀

渣滓洞里的江姐
身着端庄的旗袍

含着眼泪
绣红旗 绣呀绣红旗

这里的旗袍
是个大爱的符号

让人感动
心潮翻卷向往光明

今年 考场外的女家长
身着旗袍手捧鲜花

既是寄托
又是温馨

旗袍昭示的未来
将旗开得胜呀

哦 我们的旗袍
编织出彩色的憧憬

甜玉米的滋味

□ 窗外风

从初夏到深秋,最让人垂涎的就是青棒子。

青棒子是俗称,就是尚未成熟的玉米棒子。刚掰下来的青棒子,外皮是青绿的,玉米缨子仍嫩生生地鲜亮着,在青绿外皮的顶端,一根根聚成一束,像发辮的末梢。水煮青棒子有独特的香甜味道,那种香,融汇了天地精华,沁入人的心脾。

小时候,我们最喜欢做的一件事就是煮青棒子。因为喜欢吃青棒子,姥爷自春寒料峭就点上玉米,麦子成熟再种上,这样从初夏到深秋,一直都会有青棒子吃。每当姥爷说到地里摘青棒子吧,我们就像过节一样高兴,在玉米地里乱窜,全不顾玉米叶子会划伤手臂和脸颊。从地里摘一篮子青棒子回来,“哗”一下倒在地上,青棒子们立刻蹦蹦跳跳四散开来,像调皮的孩子。最外面的老皮剥

掉,一下子撕开青皮,三下五除二把嫩生生的玉米缨子摘掉,露出嫩黄的玉米来。玉米粒排得整整齐齐,像传说中的贝齿,指甲一掐,立刻溅出一股汁液,这样的玉米才符合青棒子的标准。把它们整整齐齐排放在大铁锅里,盖上木头锅盖,柴火红彤彤的,映红我们的小脸,汗水沿着脸颊流下,却一点都不觉得热。用柴火煮出来的青棒子有独特的香,那香气是如此诱人,热点算得了什么呢。

姥姥掀开锅盖,用筷子把最上面的玉米夹出来,在手里翻来覆去地颠,边颠边用嘴不停地吹。我眼巴巴看着,两眼随着热玉米转动,直到吹得不热了,姥姥才递给我说:“快尝尝熟了吗?”我边点头边迫不及待地啃。

每隔几天,我们就会到地里检视一番,找出青棒子来,美美地煮上一锅。这样的快乐日

子,可以从初夏一直持续到深秋。到了深秋,玉米都成熟了,仍会有晚长的玉米还在发育期。此时天已凉,玉米秆从青绿变得枯黄,因为节气已过,即使没成熟,那些玉米棒子也被掰下来。这样的玉米,个头虽然不小,玉米粒却稀稀拉拉,俗称“老人牙”。剥玉米的时候,“老人牙”被单独放在一边。等院子里一半是剥好的金灿灿的玉米,一半是小山样的玉米叶子,大人们伸个懒腰站起来,把那些“老人牙”一股脑放进锅里,填上把柴火,一会儿就能听见玉米的香甜。记忆最深刻的是深秋天凉时候,姥爷

清晨从地里回来,鞋子

和裤管

都被露水打湿,变戏法一般从身上拿出几个“老人牙”,我们立刻从睡眼朦胧变得欢呼雀跃。

煮出来的青棒子是甜的,煮玉米的水也是甜的,每次煮了青棒子,锅里的水都不舍得倒掉,留着喝。黄绿色的玉米水,汪在锅里,喝一口特别解渴。

青棒子,给我们的童年添了多少欢乐呀。这欢乐是姥爷用心给的。有哪个人会费那么多心思,隔上个十天半个月就种一次玉米呢?那些田边地角,都被姥爷用来点上了玉米,只因为外甥喜欢,只为了给外甥一个惊喜。

甜玉米的滋味,是爱的滋味。

甜玉米的滋味,是爱的滋味。

甜玉米的滋味,是爱的滋味。

甜玉米的滋味,是爱的滋味。

甜玉米的滋味,是爱的滋味。

甜玉米的滋味,是爱的滋味。

甜玉米的滋味,是爱的滋味。

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:lzcbfk@126.com,或登录“文学现场”网站,选择晨报《齐迹》副刊板块投稿。来稿请注明建设银行开户行、开户名、账号,联系电话、通讯地址、邮政编码。谢绝一稿多投。