



重回颜神古镇

□ 冯彦伟

深秋时节重回颜神古镇，当年的肉油饼、热油粉等小吃正热卖中。与其说是品尝久违的风味小吃，不如说是感受古窑韵味。雨后的青石小路，在老窑的掩映下古色古香。踏上石阶，走近老窑，站在若隐若现的往日情景里。古镇踵事增华，成为陶瓷发展史上最具特色的村落之一，弥漫着浓郁的文化底蕴。放眼望去，不仅有千年的窑火和千年的古窑址、旧作坊、民俗大院，还有千年的碎瓷片以及碎瓷片背后老窑工们延续下来的动人故事。大气丰满的老窑，古老有序的作坊，曲折幽深的胡同巷道，独具特色的深宅大院，呈现出极其鲜明的古老文化特色；高超的建筑技巧，朴实的表现风格，呈现东方陶瓷文化丰富的表现力。

正是这种浓重的陶瓷文化氛围，使人漫步颜神古镇时，自然而然感叹：中国以博大精深的陶瓷文化闻名于世，山城博山更是以独特的传奇般的艺术风姿，写下了我国陶瓷艺术发展中的辉煌篇章。

前面是现代化的窑炉，后面是古朴的老窑，我有些惆怅地站在夕阳西下的古窑旁，沉浸在深沉的历史韵味中。

从颜神古镇的东头走到西头，随处可见满地瓷片，随便往大街小巷一走，细心品味，就会察觉这里民风的古朴

和习俗的老旧。随便搬开一块石头，或者挖一锹土，可能就有上千年的瓷片。从瓷片上可以看出一个故事，从土坑里可以想出一串故事。清康熙二十三年《宋氏旧谱原序》载：“益都之西偏有山城焉，曰颜神镇，名从孝妇。泉水出其祠下，孝水而东可三里，抵黑山西趾，篱落烟火，势与山接者，山头村也。”还有传说，在乾隆初年，曾经历过康、雍、乾三朝的赵执信，在离古窑村不远的“天阶”自选墓地时说，此处“头枕金奎殿，脚踩万盏灯”，心中很是得意。其寓意是把馒头状山形“天阶”比作“金奎殿”，把山下古窑窑升腾的火焰，看作夜幕下的万家灯火。眼下，老窑已支离破碎，窑火也已不再热火朝天，但从残留的匣钵碎片、陈旧的老作坊、古朴的曲折小道可以看出，这斑驳陆离的老窑里，蕴藏着当年红红火火的热闹光景。

当我又一次走进这古风古韵的颜神古镇，当我的双手又一次触摸到这古朴陈旧的老墙，当我的目光又一次停留在这白墙黛瓦的古窑民居的小四合院的时候，我的心在与古窑对话，与历史对话。千百年来，古镇上的人靠着古窑的神韵，从封闭走向开明，从古镇走向以外的世界。没有老窑韵事，古镇的生命只能停留在衰老的乡村。

在这座城市，繁荣过的老窑，永远地留在了人们的记忆

里。这令我觉得，多年来累积在心上的情愫，不过是一些记载在陶瓷文化生活边上的补白。

有些东西是永恒的。在夕阳西下的余光里，白墙黛瓦，错落有致，掩映在古圆窑旁的老宅，不时传出清脆悦耳的刻瓷声——这些，都不会消逝在人们的印记里，包括那一座座老窑，也作为颜神古镇的遗址永远保留下来。

不断变化的是人和事，写就陶瓷制作的纸页，不仅记载着久远的事情，平凡人的生活，一样可以饱蘸着浓淡相宜的墨水，涂写另一种古韵。

窑神庙的存在，演绎了许多有声有色的故事。上古部落联盟首领虞舜被尊为窑神。宋代这里建有窑神庙，也是让烧窑师傅顶礼膜拜的神圣之所。“尧天舜日”是先民所憧憬的生活，虞舜合土烧陶、造福人类的事迹，在这里代代相传，人们祭窑的古风也传承下来。窑主每年都要祭一次窑神，此仪式非常隆重，一般安排在即将熟窑或开窑的时刻。烧窑工添完最后一口火，或开窑点火，祭窑开始。窑主在窑门前摆上酒菜供品祭拜窑神，香火燃尽，祭窑结束，撒下供品，窑主请烧窑头家和匠人享用。

古窑、窑神庙、作坊、深宅大院，意味着一个有骨头有肉的古窑村落的形成。直到现在，这里还流传着一个顺口溜：“牛拉碾，驴打场，成型手

拉坯，干燥靠太阳，烧成靠圆窑，围着几间小草房。”可以想象，昔日陶瓷生产，道道工序都是苦力活。比如坯泥，先要把原料土放进石制环状水槽内，用牲畜拉转石轮碾细，再让漂浮的细泥浆流至旁边的蓄泥池，有的还需倒入大缸沉淀，适度后再倒入泥房，用铁锨翻拍，用脚踩练，再用手揉，像揉面一样，揉好了还得用手拍成一个泥墩放好备用。决定坯泥质量的最终环节在于窑工手上的功夫，在于力气大小。再如烧窑，夏天高达数百度的窑温和暴晒，憋闷得人喘不过气来。为让汗水流个痛快，窑工大都赤身裸体。烧成后，窑温降得慢，为多出一窑货，窑未凉就出窑，满手掌都被烫起了水泡。冬天，窑工的手没有不裂口子的，搬进搬出，冷热相加，下工回家耐不住就嚼上几粒麦子糊上去扛着。也许，这里的窑工对艰辛的陶瓷生产体会最深。他们不甘人后，在陶瓷生产工具的改革方面率先出新。全国第一条隧道窑在这里诞生。取而代之的是粉碎机械化、成型滚压化、烘干链式化、烧成隧道化、烤花辊道化。窑工们伴随着生产工具的革新，从繁重的体力劳动中逐渐解放出来。

走在曲折的小道上，陌生的观望中潜伏着某种熟识的思绪。一个古老的颜神古镇正在文化与现实意义中走向充实……

难忘童年好吃的

□ 李秀英

写下这个题目时，心里酸酸的。我出生在淄川东部山区，童年岁月很是苦涩。那时，人们过着一年糠菜半年粮的苦日子，哪有什么好吃的？但是少年不识愁滋味，相对那些难咽的杏叶窝头之类的吃食，下面这些东西就是我童年最好吃的美味了。苦中有甜，它们满足了一个少年的味蕾。

首先是“捻转”。麦子熟了，父亲将麦子割回家，母亲和姐姐忙着拾掇麦秸，让我把青麦穗捡出来，捆成一小把一小把的，然后再将其剪短。母亲将麦穗放进大铁锅里蒸熟，再放在簸箩里晾干水分，又让我和姐姐将蒸熟的麦粒儿从麦穗上搓下来，用簸箕将麦糠簸净。接着，母亲将一小盆麦粒儿端上水磨，我和姐姐便高兴地推起磨子开始做“捻转”了。姐姐一边推一边往磨眼

里添麦粒儿，随着麦粒儿进入磨眼和石磨一圈圈地转动，推出的“捻转”便一条条挨挨挤挤地打着滚儿落到磨盘上，那清新的香味便飘满了四合院。推完后母亲分给我们每人一份，我端着碗用手捏起一根，只觉得浓浓的清香味扑鼻，然后大口大口吃起来。“捻转”甜津津，香喷喷，我吃得腮帮子鼓鼓的，满口余香。

“乌梅”也是好吃的。秫秫（即高粱）打包的时候，我挎个提篮徜徉在地头堰边，一边寻找秫秫“乌梅”，有时一头午能找到二三十个呢。我挎回家后将“乌梅”扒去外皮，放在锅里一馏就可以吃了。吃“乌梅”必须细嚼慢咽，吃急了会噎得慌。还是母亲会调美食，待“乌梅”馏好，她就为我们捣好蒜泥，将“乌梅”用手撕成小块放在碗里，然后用酱油醋调好蒜泥

浇上拌匀，每人拿个煎饼，或就着吃，或卷在煎饼里吃，“乌梅”成了我们一家人最好的就菜和美食。

还有我有情有独钟的“麸拉饼”。那时自家种的麦子，使的全是农家肥，打的粮食格外好吃。夏天收了麦子后，我们一般都是吃“一拉拉面”（全麦粉）。罗出两遍白面，留着过年过节和待客用。那没罗净的麸子，母亲再掺上点白面和好，切上点葱花，撒上点花椒面，再放上点盐，擀成“麸拉饼”，也非常好吃。那时我已上小学，俗话说，半大孩子壳郎猪，我既能吃又饿得快。放学回家后，我放下书包就先找吃的，一看还有“麸拉饼”，拿起一块就大口大口地吃起来。在那一年糠菜半年粮的苦日子里，麦收后能吃上顿掺着面粉的“麸拉饼”，是那样满足。

好吃的还有香喷喷的“嫩

棒槌”（玉米）。棒槌不熟庄稼人是舍不得吃的。只有棒槌熟了掰回家，一边扒棒槌，一边把那些小的和没成熟的“嫩棒槌”捡出来，母亲煮上一大锅，孩子们才能解解馋。那“嫩棒槌”真是又香又甜。有一次我正生病，头疼得厉害，母亲为我按摩后，让我躺在床上休息。不知是病好了还是馋虫上来了，一闻到棒槌的香味，我便一骨碌爬起来。母亲见状赶快端给我一碗，我吃得又香又甜，一会儿就吃了个肚儿圆。如今赶集，每当碰上卖嫩棒槌的，我还是要买回来吃一顿。

还有那棒槌地里的甜秫秫，是我们口渴时最好的饮料。当你在地里干活，累得满头大汗又热又渴时，吃上根甜秫秫，就会感到既解渴又身心舒畅。

那些苦日子里的甜，让人难忘。

外婆的“伴手礼”

□ 雨娃

同村的高婶来我家找母亲玩，母亲没在家。母亲回来后，我将此事告诉了母亲，母亲隔天便提了一小袋红薯，要去高婶家串门儿。

我跟母亲嘀咕，高婶来咱家也没带东西，再说，她家或许也种红薯了，不问问人家种了没有，就送人家？母亲说，让人家空跑一趟，心里过意不去，家里没啥好带的，正好刚刨了红薯，就送一点。

不去现场，我也知道两人唠的啥，肯定大谈红薯，由红薯的成色谈到今年的庄稼、土地、收成、天气……红薯不仅是“伴手礼”，还是话题的制造者。

母亲性格内向，不善言谈，有时说话“拙”，不会揣度对方的心思，不懂顺着人家的喜话说。按说这样的人，社交场合不占优势，但母亲在亲朋中口碑很好，胜在为人大方，爱送别人东西。

母亲平日见亲会友，都喜欢随手带点小礼物，花钱不多，收到礼物者也轻松坦然，少去了回礼的烦恼。几块红薯，一捆青菜，一瓶咸菜，一副编织手套或帽子，皆可以成为“伴手礼”。

父亲在世时常跟母亲开玩笑：都说贼不走空，你也是从家里出去，从不空手。

君子之交淡如水，母亲这种交友方法，是将“水”变成了糖水，人与人之间的交往多了些许人情味，弥补了自身的社恐。

母亲不仅喜欢送亲朋“伴手礼”，去公园遛弯，也要往兜里揣把米，说是撒给公园的鸟儿吃。前几天，我经常买的那款猫粮搞活动，我买了一大箱，母亲让我匀她半箱。母亲家门口的矮山上有几只流浪猫，母亲遇到它们就会丢些猫粮。母亲说，她每天去山上散步，都带馒头和虾皮、猫粮喂猫。小动物吗，遇到了不给点吃的，不好意思。

母亲的这种“伴手礼”习惯，是受外婆的影响。外婆就爱送别人东西。外婆说，自己吃了填坑，别人吃了传名。家里有好吃的，喜欢与街坊四邻分享。外婆的处事法则是，嘴再会说，也不如东西会说。一个大方的人，走到哪里都会受欢迎。

我曾评价外婆的这种“家风”是典型的讨好型家风，母亲却反驳，不是为了讨好别人才送人家东西，是送人家东西自己高兴。

我活到中年才明白，有几位老友，值得自己拿点小礼物去赠送，这种友情上的富足，也是一种可贵的精神财富。母亲和外婆送出去的“伴手礼”，也愉悦了自己。

别人高兴，自己开心，这种“伴手礼”家风值得传承。

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。

投稿请发邮箱：lzc_bfk@126.com。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。请勿登门投稿，谢绝一稿多投。