

傍晚时分,漫步在青砖黛瓦的上冈老街,空气中飘散着香气四溢的草炉饼香,让人回味悠长……

草炉饼: 舌尖上的乡愁

百年老镇上冈,自古就是水陆交通要道。这里人文积淀深厚,商业经济发达。上冈的地方特色美食众多,而名头最响的,当仁不让要数草炉饼。传说清代乾隆皇帝南巡时经过上冈,吃了这儿的草炉饼后,龙心大悦,赞不绝口,上冈草炉饼自此闻名遐迩。

前几天,应几位影友之约,来到上冈草炉饼老店,探访这舌尖上的美味。远远地便看到饼店前已经排起了长长的队伍,站在前面的人抢先买到一大袋,脸上露出开心的笑容。

走近细看,草炉饼的大炉是一口没有上釉的大砂缸,垫空横搁,用砖头砌起来,缸内四周,都可以贴饼。朱师傅介绍,烧大炉用的柴草,全部是荒滩野外野生的小芦苇。若用煤炭或其它燃料,烤出来的饼就少了一等味。可以说,上冈草炉饼,真正是绿色、生态、纯天然。

做草炉饼,每一道工序都有讲究,这样做出来的饼,色香味俱全。只见朱师傅先用柴草将炉膛烧红,等炉膛温度已高,便用火叉拨灰,然后往炉膛里贴饼坯。贴满后,再用火叉拨开草灰,炉膛里温度陡升。饼坯渐渐鼓起,饼面渐渐焦黄,浓郁的饼香便在店堂里弥漫开来。“金顶、铜底、玉镶边”,这是多少年来人们评定草炉饼做得好坏的标准。

草炉饼的吃法很多,听当地人介绍,上冈街上的老居民都喜欢包上油条,再来一碗豆浆,是极好的早点;和馓子一起煮了吃,也十分爽口;也可以买回家,切成三角块,装入保鲜袋放在冰箱里,吃时用油炸一下,也别具风味。现在,很多饭店又发明了一道土菜:老鸭汤里泡草炉饼,一端上桌,备受食客青睐……

当下,物质极大丰富,想吃什么就吃什么,但不少人仍然对很“土气”的草炉饼情有独钟,特别是身在外地的老上冈人,常会托人带一些去解馋。个中原因,除了草炉饼别有风味之外,更多的是它寄托着人们的乡愁和情结。

傍晚时分,漫步在青砖黛瓦的上冈老街,空气中飘散着香气四溢的草炉饼香,让人回味悠长……

故
园
乡
情

东台
王
美
东

“这根圆条,一根到底,搓得又圆又长,粗细均匀,很见手艺。大家知道要开始炸馓子了……”

馓子散记

小时候,队里还没有人会炸馓子。“换馓子哟,换馓子哟。”北边的村,南边的乡,都有小贩,骑着车,驮着筐,到农庄吆喝。

那筐,高、大,江柴编的,里面码着金灿灿、油汪汪的馓子,上面覆着一层油腻的塑料纸。馓子油濡染着每根江柴片,天长日久,飞扬的尘土附着在筐上,随油渗进柴片缝隙中。筐,变得又油又黑。但庄户人家就认这筐,相信炸这馓子的绝对是老师傅。

家有小宝宝的,老远听到换馓子的来了,就把锄头往田里一扔,忙不迭地应道“换馓子的,来了。”连跑带溜赶回家,从麻袋里舀出个三五斤小麦。“不能少称。”“不会少,少了,折了我的秤。”做生意的嗓门高了,换馓子的这才宽了心。

嘴馋的孩子,到田里想把大人拽回家。可家里的小麦,是要等年底,磨了做馒头、晒干成干粮带着上河工的。任凭自己的孩子软磨硬泡,生拉硬扯,年初有了打算,可不容说改就改。

脾气好的大人,笑一笑,不言语,不辍劳作,无声拒绝。脾气坏的,吹胡子瞪眼睛,孩子立即心领神会,霎时断了念想。心情不好的,大声斥责,举起粗壮的手佯作痛打状。家里儿多,宠得少,孩子一般都耐骂抗揍。失望的孩子,只好嘟囔着小嘴,悻悻地一边玩去了。

爷爷奶奶农闲时做香,也算手艺人,但收入很微薄。奶奶换来一些馓子,不是给儿孙当零食,是做香来不及煮饭时,用来垫垫肚子的。馓子平时就藏在粮柜里。我帮奶奶捆香,她就允许我拿一把馓子解解馋。柜的顶上有盖,盖上有销子,不易打开。打不开,也不敢喊奶奶,生怕奶奶厌烦,不让我再拿。柜子很深,里面很黑,粮食、茶食、酒、馓子的混杂气味扑鼻而来,像阿拉丁神灯里的灯神被困住好久,化作一股浓烟急冲冲地冒出来。但这味确实好闻。我趴在柜上,一只手紧抓柜板,一只手探进去摸索,要不然一不留神就会翻进柜子里。

亲戚朋友家有坐月子,或生了病的,必须上门送礼。礼,不外乎送馓子、脆饼、红糖、二三斤猪肉。如再提上一挂“猪肚肺”,那绝对是情深意重的厚礼了。“哎呀,来就来了,还这么客气。”主人腔调很高,要让左邻右舍听到,他家外边有的是交情。地主之谊,也是要尽的。从厨房拿来一只海碗,一把馓子果断掰成两半,声音脆脆的。一边倒水,一边用筷子按住馓子,碗里迅速盛开一朵朵诱人的油花。加一勺红糖,再加一勺。堆得高高的红糖,慢慢滑进水里,消失在水中。送礼的推辞不掉,“哧啦哧啦”吃得浑身汗津津的,连汤都喝了个干净,嘴边都冒了油,“饱了,饱了,这下回家晚饭不用吃了”。

简易的棚子,粗陋的土灶,敞亮的油锅。小卖部东北角,终于开了一间馓子店。队里的人,都打听到几日几时开始炸馓子。吉日良辰,好多人不约而同来到棚子里,或站,或坐,与案板和油锅不远不近,火燎不到,油溅不到,又能看得真切。灶膛里烧着木柴,火旺,火舌稳稳地舔着锅底。师傅再一次看了一下锅里的油,用手背拍了拍缸里盘着的、涂满了油的白面圆条。这根圆条,一根到底,搓得又圆又长,粗细均匀,很见手艺。大家知道要开始炸馓子了……这是咱队里的人炸出的第一把馓子。大家不再说话,因为师傅不再说话。大家看师傅的眼神,就像看村里的拖拉机手、乡里放电影的放映员一样尊崇。

风 车

弯曲延绵的河岸,一边是随风摇曳的芦苇,一边是碧波荡漾的稻田,把原野染成绿色的一片。在这期间,有几粒银色的亮点——风车(因风篷是以灰白色的油布做成),犹如镶嵌在绿缎上的珍珠,格外炫目。这就是几十年前眺望苏北农村时看到的夏日景象。

距离风车百步的地方,搭有一个“看车棚”,这是看车人存放工具和夜晚值班的处所。棚子旁,有一道篱笆拦在通往风车的小路上,不让行人特别是孩子靠近,说风车那里危险。小时候的我,常站在棚子旁,凝视风车在神奇地不停转动,聆听风车“吱呀吱呀”的美妙声音,总在想,这风车是怎么转动起来的,又是怎么把河水弄到田里的?

后来,我才知道,这种“八卦(八张风篷,俗称八合篷)风车”的结构很不简单,连同水车共有一百零八种配件,且都有专业名称,一般的农家人都说不完全,只有建造、维修风车的木匠们了然。这种风车,通过风篷、转轴等,使水平向风的推力聚集、转变为垂直向的机械拉力,把低处的河水提升到高处的田间,将这片土地浇灌出勃勃生机。

旧时,大型农具风车都是属于田主的。一部风车能灌溉多少地,都有标准。所以,民间评估哪家有多少田地时,常以其有几部风车来计量。后来,土地、风车收归集体,我老家生产队就有四部风车。

没有人能说准这里的风车是从什么时候开始有的,反正,有田的时候,有田的地方,就有风车。没有记载这风车是谁发明的,传说姜子牙,但无从考证;又说是从荷兰引进的,但苏北的“横式风车”与“立式洋风车”迥然不同,也不像是“舶来品”。

庄稼人常遥望远处的风车,说只要风车转动,便表示风调雨顺,预示将有好收成。所以,他们的心田,伴风车声响而愉悦;他们的眉宇,随风车转动而舒展。

不过,这种利用自然风能,能够保护环境的农作方式,早已被燃油、电动的抽水机完全代替,不见了踪影。如今,类似风车提水原理的机械设备很多,比如“风力发电”,也可算是风车的“后裔”。

微风拂面,大地碧绿。每当回到老家,面对广阔田野,不自觉回忆起往事,风车都跃然眼前。正如《柳堡的故事》中描述的“东风呀那个吹得风车儿转哪,蚕豆花儿香啊,麦苗儿鲜”的情景。

碧绿田野,悠然转动的风车,永远的记忆!

本版绘图 吴雨欣