

家乡的味道

金红义(鱼台)

三年前的春天,晨光照在大地上,我带着简单的行李走下了长途客车。久居外地,走在老家县城的街道上,自然感到格外亲切。

这次回来,我盼望着能散步在家乡的田野,沐浴暖曦的阳光,和风拂面,去寻找叶子像小葱一样的“贼贼蒜”。贼贼蒜学名野葱,兼具蒜和小葱的香气,可以入药,有散寒、消肿、健胃的功效。“贼贼蒜”是家乡人对它的通俗叫法。家乡的土地经历过寒冬的封冻,又经过春风的融化,已经变得很松软,用手轻轻一提贼贼蒜的径叶,那白色蒜瓣状的根就会从泥土里露出来。把贼贼蒜切碎了和在面里做成锅饼,吃起来别有一番滋味,那是令人向往的孩童时的味道。

看看表,盘算着农村老家来接我的车到这里还有一段时间,就沿着街道随便走着,四下观望,感受着家乡的日新月异,不觉已到城区的边缘。忽然空气里飘来了一阵贼贼蒜的清香,一时间,我以为自己出现了幻觉,抬头望去,原来在前面不远处一间小店门口,有一位中年妇女正在把蒸好的锅饼放在竹篮子里,蒸汽环绕在她的周围。

一定是贼贼蒜锅饼!好奇心促使我快速走过去,站在那里直直地看着。这是一个用大铁皮油桶制成的灶,上面放一口大铁锅,铁锅下面的柴火还冒着袅袅的炊烟,贼贼蒜锅饼的颜色和气味令我目不转睛。这位中年大姐可能看到了我眼神的怪异,不禁上下打量了我一番,用她那极为亲切的家乡口音问我:“大兄

弟是刚从外地回来吧?”

“是啊,在江南工作二十几年了,有一年没回县城西面四十里的农村老家了,现在老家中有喜事就回来了,今早刚出车站到这里,忽然就闻到一股熟悉的贼贼蒜香味,多么亲切的味道啊……大姐,贼贼蒜锅饼可以卖给我一个吗?”

“不卖。”大姐笑着说。听大姐这么一说,我失望地摇摇头,转过身想继续沿着街道往前走。

“不卖,但是你可以吃……”我惊喜地转过身来,大姐已经爽快地拿了一个冒着热气的贼贼蒜锅饼递到我面前。

“大姐,你这一锅也没蒸几个锅饼,我哪能要你的呢?”我摆摆手,既感动却又很难为情。

“吃个锅饼吧,大兄弟,这是我们自己蒸来吃的,不是用来卖的,你大老远的回来,到了县城就到家了。别客气,贼贼蒜锅饼刚出锅,来尝尝鲜吧!”大姐诚恳的语气和眼神令我无法推让,于是便接过了大姐递来的锅饼。

刚出锅的贼贼蒜锅饼香气扑鼻,刺激着我的味蕾,回味无穷。这是家乡的味道,蕴含着那份纯朴情感,这种味道令我感动,眼眶瞬间湿润。

从此以后,在外漂泊的日子里,我时常想起家乡贼贼蒜锅饼的味道,想起那位和蔼可亲的大姐的笑容。而今又到春天,家乡的绵绵细雨飘洒在大地上,片片花瓣飘落在道路边,而家乡贼贼蒜锅饼绵柔而令人心醉的味道却一直飘在我心里。

换豆腐

李瑞华(梁山)

记忆中,小时候将我叫醒的,不是鸡叫,也不是闹钟,而是换豆腐的吆喝声:

“换豆腐——啵!”

听这声音就知道是邻村的孔宪同来了。他推着胶轮车,一边走一边拖着长腔吆喝。

换豆腐的人推着小车在街巷慢悠悠地走,他要为刚起床的乡亲留够起床和去瓦罐里盛豆子的时间。

果然,陆续有木门“吱呀”打开。乡亲们端着一小瓢豆子寻声而来,不到一袋烟的工夫,卖豆腐的小车被围了起来。

喜欢买他豆腐的原因,除了他的豆腐干净、煮起来筋道和从不缺斤短两外,还有一个重要原因。他秤完豆腐后,再象征性地拉下一块来,放在端豆腐的大碗里。

“你家人多,再不够吃哩,多给你点,吃好了下次再买。”

“不用不用,够啦够啦,你看看,还多给!”

一边伸过碗去,心里充满了欢喜,而这份被看重的举动,就伴随了一天的好心情。

下次,乡亲们还专门买他

家的豆腐吃。

除了换豆腐,“豆腐渣”对我们也很有诱惑力。

在胶轮车上的一个大铁盆里,用白纱布盖着,并不吆喝,大家一看就知道是什么。

小时候挺纳闷,好好的豆腐,加上一个“渣”字,能吃不?

其实,我想错了,到了母亲手里,这豆腐渣可以变成独特的美味。可以放上干辣椒、花椒面炒着吃;可以蒸成豆腐窝窝,也可以做成臭豆腐渣来吃,味道也是很独特鲜美。臭豆腐渣虽然少了豆腐渣的鲜味,却多了一分咸辣、一分腌香,还可以长期陈放。

在县城定居后,很少吃到豆腐渣了。前年在梁山宋街的一家老味煎包店里,吃到一次免费赠送的豆腐渣。当时,同行的伙伴都不知道这小吃为何物,我心里窃喜,这不就是久违的豆腐渣吗?我问老板,这东西从哪里可以买到?老板只是笑笑,并没有回答。

不过,因为这道风味独特的免费小吃,那家的老味煎包卖得很火。

煎饼的变奏

张悦(兖州)

我是一个喜欢守在锅边的人。

小时候最爱看姨妈摊煎饼:面粉加水搅打成粘稠的面浆,盛一勺倒进锅里,用小木板轻轻一转,一张煎饼就做好了。姨妈手里的小木板像是一个作画的工具,行云流水,一气呵成。

姥爷的牙不好,煎饼都是做给姥爷吃的,“帮厨”的我会把煎饼叠起来,圆形的煎饼对折两次再摆盘,煎饼的薄边就像是蕾丝花边一样,十分漂亮。

姥爷喜欢用煎饼蘸蒜泥吃,说这样吃又爽口又顶饱,我则喜欢给煎饼里面卷上满满的菜,可口又满足。姨妈偶尔也会给煎饼里面放上切碎的花椒叶,煎饼就拥有了特殊的香味,曾经被花椒树扎过手的我讨厌一切和花椒有关的东西,但花椒叶煎饼的味道却让我怀念至今。

软软的煎饼里是姨妈对姥爷的孝敬,也是我叠煎饼时初涉厨艺的样子。

一直以为天底下的煎饼都和陕西煎饼一样是软的,直到我成了山东媳妇。

第一次吃小米煎饼的时候,总体感受就是两个字:费牙。吃煎饼的时候要牙齿和手一起用力,一定要在没人和你说话的空当抓紧咀嚼,要不然有人找你

说话的时候,煎饼难以下咽进退两难。酥脆的咸煎饼总会掉一地的碎渣,还会粘在口腔里难以掌控。

无论爱不爱吃,我都喜欢看食物从生到熟的过程。

山东煎饼已有一千多年的历史,形似荷叶,薄软如纸,传统的摊煎饼工具是一张称为“鏊子”的铁板:黏糊糊的面团在烧热的鏊子上滚一遍再抹平就成了一张煎饼。刚做好的煎饼面香扑鼻,回味无穷。

山东煎饼最经典的吃法还是煎饼卷大葱:一大块煎饼对折几下,放上大葱,抹上甜面酱,饱腹感十足。来山东旅游的时候,景区内一般都会有煎饼摊,五元钱一份煎饼卷大葱,实惠又暖胃,将山东人的实在热情表现得淋漓尽致。

软煎饼里是陕西人对面粉的收放自如,硬煎饼里是山东人对饮食的“有容乃大”;软煎饼里是陕西人对枯燥生活的绕指柔,硬煎饼里是山东人对生活的不妥协……

所有种种,皆是我们对现状的热爱和对生活美好的无限延续。

门口的香干

孙彦玲(任城)

我无数次从自家小区门口卖香干的小摊前路过,咽了咽唾液,又无数次从那里走开。直到前几天,当我再次循着醉人的香味,将目光投向卖香干的那个忙碌身影,突然感觉岁月已在她身上烙下了深深的痕迹。时光荏苒,我们都已不再年轻。

两年前的一天晚上,妈妈高兴地打电话给我:“来吃香干,正热着呢,快点来!”吃着妈妈买的香干,我心里美滋滋的,感觉又像是做了一次小孩,被妈妈宠爱。我们娘俩围着一小碗香干,各自拿着竹签,她一口我一口。香干外酥里嫩,麻辣酱汁淋在上面,鲜绿的香菜点缀其间,吃到嘴里喷香。

最后剩下一块,我们娘俩嘻嘻呵呵又相互让了好久。妈妈说:“你吃了吧!”我说:“老妈,还是你吃,我看着你吃。”吃

香干的事过去两年了,吃了这一次,却感动了我无数次,幸福了无数次……

大门口卖香干的是我们小区的邻居。一年四季,寒冬酷暑,她每天下午四点钟准时推着流动车出来,她老公六点多钟准时出现,陪在身旁。两口子忙到夜里十一点左右,便说说笑笑地收摊回家,十几年如一日。

“香干,我要吃香干!”这不是店家的叫卖声,而是小区里的小孩、大人的口头禅。因为两口子待人温和,大家不由地帮他们做起了广告。吃香干的人多了,卖的香干品种也丰富起来,由原来单一的香干,又增加了火腿、鱼排、鸡柳……微风一吹,香气四溢。

香干只是众多小吃中的一种,但街边小吃摊升腾的烟火气,却似带着神奇的魔力,给人一份源自生活的治愈力量。