



埭口煎饼

□秦辉

作家汪曾祺说：“你的味觉就是你的乡愁”。无论你离家多久、多远，那些来自家乡的美味，通过岁月的沉淀，都深深地浸透在你的灵魂之中。我的家乡埭口地处山东最北，临近渤海湾，是一个普通的鲁北小镇。记忆中家家户户的饭桌上常年飘着虾酱和洋头鱼的腥味。但很奇怪，这么多年我最不能忘的家乡味道，不是海货的鲜腥，而是煎饼的香味。

小时候的埭口集很大，天不亮很多小商贩就来到了十字街上，他们将大马车停稳，第一件事就是去打上二两肉，到煎饼摊上卷煎饼。

我记事的时候，在埭口集上摊煎饼的是秦姓我叫做旺伯的，他住在埭口新村，靠近五中那边。旺伯个儿不高，也不算胖，身形灵活，眼睛有神。他的摊好像在十字街的南边也在过东边，最后挪到西边，也就是我家斜对面。每次赶集，那股煎饼的香味都会穿过拥挤的人群，从街那边飘飘忽忽穿过我家门市的两扇木板门，穿过摆满物品的货架，钻进我的鼻孔。

据说，埭口煎饼是从二十里外的大山镇学来的，民间传说大山煎饼从清康熙年间传入大山街，因为工艺简单，好吃易做，价格又不高，所以成了很多村民养家糊口的手艺。我的印象里正宗的煎饼就是埭口的，甚至有一次我还跟大山煎饼的摊主争辩过，后来知道事实并非如此，心里不免失落。但转念一想，就自己而言，实在是可以把埭口当成正宗。就像席慕容一篇文章里误把乌秋当燕子一样，虽然人是应该面对所有真相，但有时也可以保有一些小小的，美丽的错

误。这些错误与人无害，与世无争，又能在某些时刻给自己带来一些心灵上的安慰，有何不可？

煎饼看似简单，但也有许多讲究。一个是煎饼皮必须用绿豆面摊，只有绿豆面才能做到薄而不烂，软而不粘。再就是锅底的烧柴必须是红荆条或木头，而且一经点燃，中间是不能灭的。

摊煎饼的锅是平底的，上面装着一个高高的烟囱。旺伯坐在锅前，他左手边是一个大箱子，箱子上盖着布，里面是提前摊好的煎饼皮，切好的饼丝和各式配菜。配菜现在一般是豆芽、黄瓜、香菜，想必小时候应该也是这几种，但想吃豆芽却是这些年的事，小时候是未必有的，那时能代替的就是白菜了。煎饼有肉素之分，鸡蛋现成的，肉则需要自己去割。右手边是一把黑漆漆的尖嘴大水壶和一堆粗细差不多的荆条或木条。

旺伯常年戴一副蓝套袖，套袖大概也不常洗，被油渍浸染得锃亮，像上了层包浆。旺伯的手有褶皱的地方被烟熏成了黑色，别的地方因切肉倒油显得异常细腻光滑。两种不同的状态呈现在一双手上，却又结合得无比融洽和谐。我常想，为什么现在的煎饼吃不出以前的味了，是不是因为没有了这样一双手，是不是我想念的那种童年的味道，是来自家乡人辛勤劳作被火燎烟熏的黑色，来自那披星戴月油溅水浸包了浆的套袖？

旺伯的煎饼开摊之后，我的鼻子便被牵了引线，一路拉到了摊位前。这时候，平底锅旁已经积下了一堆的鸡蛋壳。周围蹲了一圈的人，有的捧着冒热气的煎饼滋滋哈哈地吃，有的瞪着眼睛瞅着平底锅里吱吱冒油的饼丝，

有的说老二你大出血，这肉打了得三四两吧，有的提着一串大肥肉边挤边喊，借光借光，肥肉来啦。

只见旺伯不急不慌，有条不紊地干着自己的活儿。平底锅下加几根荆条，火立刻起来了。稍热，放油，大肥肉下锅，顿时，那油花花的肉在锅里滚起来，那刺啦啦的欢炒声也响起来。香气一下子就出来了，那味儿能把人香一溜跟头。抓一把葱花和蒜末，扔一把豆芽，倒酱油，加盐，刺啦啦地炒几下，接下来放饼丝。饼丝层层透明，粗细均匀。

这时候，锅底的火必是旺的。旺伯的手也是最忙的，只见一只向锅底添柴，一只上下翻飞，锅里的食材已经混合在一起，它们像一支秧歌队，随着鼓点忽高忽低，忽快忽慢，看似松散随意却又整齐划一。翻炒得差不多，旺伯便高抬手举起右边的大水壶，围着锅帮点一些水，把已经累得软塌塌的饼丝和豆芽们扒拉到一起，然后稍稍抽出一些锅底的荆条，火小下来。乱哄哄的锅里一下子安静了，它们聚在锅帮边，窃窃私语，相互传递着各自身上的温度和味道，直到融为一体。旺伯会趁机喝口水，跟周围的人聊几句。

几句闲话后，旺伯向锅底添柴，小下来的火加大，锅里再次热闹起来，抓一把蒜末，香菜，黄瓜丝，翻炒。此时香气完全被逼出来了。旺伯从身边的箱子里拿出一张煎饼皮，往锅里炒好的饼丝上一盖，两手狠劲向里一掐，迅速地一翻，左右上一包，香气便一股脑儿裹了进去。一个椭圆形的煎饼卷好了。

你以为这就可以吃了吗？

不成！还得在锅里稍微放那么一小会儿，用余温把煎饼皮烤得焦黄酥脆。这时送到嘴里那么一咬，哎呀，外酥里嫩，煎饼皮的香，肉的香，蒜的香，齐齐地涌入，真是妙哉，美哉。

旺伯的煎饼出摊最早，收摊最晚。早些时候是卖给做买卖的，中间时候是卖给来赶集的，散集时就是卖给埭口街人。我家就是，每次都是在散集时去卷上一卷，妈妈用刀切开，我们姐弟几个一人一小块分着吃。

长大后，我们回老家，只要遇上埭口集，爸爸还是会去煎饼摊卷上几个，还像小时候一样分给我们，不过，是一人一大卷了。我们围着锅台，一人捧着一个大煎饼，边吃边东家长西家短地闲聊。现在想想，那时的十字街，老屋，爸妈忙碌的身影，一阵阵的欢声笑语，哪一幕，哪一样，不是现在怀念的？

再后来，听说煎饼摊是旺伯的大儿子在经营了。我生活的小城有家大山煎饼，每次看到升起平底锅，升起的缕缕轻烟，地上的鸡蛋壳，顿觉回到了小时候的埭口街。偶尔会去卷上一卷，但已不是小时候的香味了。

梁实秋先生曾于中秋月圆之际，在台北感慨“偶因怀乡，谈美食而寄兴；聊为快意，过屠门而大嚼。”可见，美食中不止有味，还有情。人老多情，这情感得有所寄，有可托。美食，物件，乡音，无一不是。

前段时间，心血来潮，忽然想回埭口吃煎饼。一问，吃不到了，埭口煎饼不干已经有一段时间了。

火烧小记

□谷安芹

作为一个“名不见经传”的台子人，台子麻汁火烧理所当然而又名正言顺地成为了我的最爱。我小时候的台子街很繁华，街道两旁的店铺也很多，吃的、穿的、行的、用的……应有尽有。对我，最惹眼的应该是卖吃食的店铺，什么油炸果子、酥油条啦，什么牛肉、羊肉、下水肉啦，什么煎包、锅饼、豆腐脑啦……在众多的烟火气息中，我最喜欢的还是那麻汁火烧。豆腐脑？还是算了！不管它和麻汁火烧是不是标配，自小我就和豆类制品绝缘，那麻汁火烧呢？嗯，是真喜欢！

我小时的麻汁火烧多少钱一个，终是忘记了，这样的大事父母管，父母记，而我只管吃。那时我爷爷和我父亲，据说还有我三爷爷在街上做点小买卖，不知手头宽不宽裕，反正一偶尔，我会吃到正宗的台子街上的麻汁火烧。街上的麻汁火烧？那可是火烧界的标杆。火烧满月状，用的面是半发面，极软，扭一

块扔到油色透亮的面板上，啪啪直响，怎么揉怎么是，绵软如水，韧性十足，抻扯不断……火烧师傅把“醒”好的面分成十几个小的面团，拿短的擀面杖几下擀开，四指并拢，伸手从面板旁的料汁碗里蘸足了料汁，左手轻卷，右手边抻边抹料汁，卷到最后，双手略一停顿，捏住两边同时向中间一折、一团、再转圈儿一按，麻汁火烧就成型了。所有动作，不急、不躁、不慌、不忙，如行云流水，透着流畅，也透着悠闲。待一个个火烧面胚摆满了油亮亮的铁盘，师傅起身，把这些火烧面胚放在外面扁平的炉釜上。炉釜很厚，下面不加水，上面放个镂空的铁篋子，师傅把面胚摆在镂空的铁篋子上，低头看火，火势略弱，师傅顺手从木柴垛上拿起根木柴添到炉膛里。火势腾腾，舔着釜底。别的燃料可不行，炭火太硬，火烧里面不熟，外面却容易糊；秸秆火太软，一添柴麻烦，二是火烧不容易熟，那就得用木柴火了！木柴火

不硬不软、不急不缓，很合师傅的脾性。盖上锅盖，让大火烧一会儿，然后揭开锅盖，翻转火烧，再盖、再揭……连续几次，待火烧定型，锅盖就立竖在一边了。添柴、翻转……慢慢地，火烧的香味就氤氲而来了，油香，面香，咸香，花椒面香，融合着麻汁的香气扑面而来，谁看就扑谁的面，谁闻就勾谁的魂儿！好说，那就买一个呗！“师傅，来个麻汁火烧！”接过那个裹有油皮纸的火烧时，瞬间就饿了。

刚出锅的麻汁火烧很烫，油皮纸捏住，从左手换到右手，右手再换到左手，在两手的替换中，油已经晕染透了那窄窄的油皮纸。别看油皮纸了，赶紧吃吧！吃麻汁火烧可得趁热，凉了可不好吃。低头、张嘴，咯吱吱一口，那麻汁火烧的酥皮碎了一地，层层叠叠的面层融合着各种料汁的香直冲心肺，全身的细胞瞬间被激活了，炸裂了！它们受不得束缚，受不得羁绊，受不得闭塞，它们挣脱了，冲破了，撞开

了你的味蕾，酥、脆、香、软……在嘴里交替着，更迭着，融合着，外面的世界寂静了，耳边只剩下咯吱咯吱的声音。好吃，真的！

长大后，我吃过别处的麻汁火烧。那叫什么麻汁火烧呢？不酥、不脆、不干层；少油、少香、少麻汁，硬硬地如同个铁饼，咬一口，五感尽失！他乡麻汁火烧，我真是瞧不上！

小时候吃个街上的麻汁火烧真的不容易，条件不允，交通也不便。待自己的工作落在台子街上时，吃个麻汁火烧竟能随心所欲，无所禁忌了！麻汁火烧的价钱也从几毛涨到一块、一块五、两块、三块、五块了！

可我心里却还是惦记着小时候那街上的几毛钱一个的麻汁火烧！

