



如皋小朋友开展“走近非遗传承文化”主题活动(非本文所写店家。)

有烧饼自故乡来

◎严阳

我家在如城镇上,附近直径不过一两百米的范围之内,曾经有三家烧饼店,其中,大家认为味道最为地道,也可以说品质最好的是一家张姓老板的产品。

这位张老板开的是夫妻店,男的老实厚道、女的精明泼辣,早几年生意还不错,但自从隔壁开了一家加工棉絮的小店之后,生意每况愈下。餐饮店尤需注意卫生,而隔壁棉絮飞扬,这里的烧饼食客还能吃得下吗?所以,无奈之下,张老板只得另择店址,把店迁到了我们这个小城东大街迎春桥东河边上。

迎春桥是东大街历史文化保护区里唯一没有大修或者重建的老桥,位于小城主干道中山路通向水绘园南大门的道路上。在迎春桥东河边向南,距离张老板的烧饼店不过数十米的地方,原先有家小小的博物馆——李昌钰刑侦科学博物馆。这家博物馆是我们的如皋老乡、享誉世界的华裔神探李昌钰所建。而因为与它成了邻居,张老板的命运发生了重大改变——某一年,李昌钰回故乡省亲,到这家博物馆走了一趟。途中,他在张老板的烧饼店

品尝了一回张氏烧饼,并赞不绝口。后来,在参加CCTV《开讲啦》节目的时候,李昌钰博士又向全国人民隆重推荐了数样如皋小吃,其中就有如皋烧饼,重点推荐的又是张氏烧饼。张家老板娘因此还获得了上央视与李昌钰博士对话、宣传自家产品的机会。

这些年我走过不少地方,发现无论南北,其实都有叫“烧饼”的食品,不过各地差异极大。据考证,如皋烧饼是由北方的“胡饼”演变而来。但在今天,就口味来说,无论南方还是北方的烧饼,我以为很少有能跟如皋烧饼相提并论的。如皋烧饼特别在什么地方?在加工非常精细、在特酥特香。就加工来说,“擦酥”是最为特别和讲究的一道程序。这“酥”是用烤黄的面饼压碎加盐和食用油搅拌而成,在将其包入制作烧饼的面团之后,要反复折叠揉搓。正宗的如皋烧饼,烘熟之后掰开,你能发现饼皮竟有十好几层,当然层次越多,口感越好。酥脆的饼皮撒上经烘烤的芝麻,更是香气四溢,足以让你打嘴不罢。

张氏烧饼兼具了这些如皋烧饼的特点,所以为不少食客所称道。但我们又都知道,这是一个市场经

济的年代,人们的选择越来越多样化。如皋烧饼在老一辈人中有市场,对于年轻人诱惑力就没那么大了。因此,作为小本生意的如皋烧饼,是没有实力在我们这小城的主干道上露脸的——那样经营成本实在是太高了。但张氏小店在李昌钰刑侦博物馆旁边,就增加了被李神探光临的可能;口才好的张氏老板娘又跟李神探搭上了话,因此,小店的命运也就有了后来的巨大转变。

如今的张氏烧饼店拥有了一定的知名度,远近不少食客慕名而来,生意相当红火。老板娘在她的手机里存储了与李昌钰博士的合影,但凡碰到熟人就要拿给对方看。她还跟我说,现在在外地工作的如皋人很多,他们常常会请过去探视的亲友带上十只八只如皋烧饼解一解馋。这些在外地工作的如皋人还摸索出了恢复如皋烧饼口味的方法——将烧饼放在碗里,再搁在电饭锅里干烧三四分钟。

不过我知道,李昌钰博士也好、在外地工作的如皋人也罢,他们之所以钟情如皋烧饼,并不只是因为如皋烧饼好吃,更重要的是因为他们都是如皋人,对故乡有一种挥之难去的深厚感情。

滴滴流金

◎王蕙利

我儿时的印象中,旧日一到新油登场的日子,天黑方归的外公、舅舅,会将出门时推走的一袋袋油菜籽,变成一桶桶喷香的菜油带进家来。当天的晚饭,外公、舅舅会就着外婆用新油捣鼓出的小菜,喝上几盅老酒,煞一下白天在油坊中被重重油香包裹缠绕所生出的那份馋。

外婆为了保证一年到头家里的用油不断欠,难免将之看得异常金贵。她通常舍不得拎起油瓶直接往锅里倒,并认为这绝对是一种“败家”行为。她将少许油小心翼翼淋到锅铲上,好像那点滴都是黄金,再用锅铲尽量均匀地在锅心四周似有若无地涂上一圈,倒入菜急速翻炒,似乎唯恐慢

了一步,油就会被白白耗费掉。

或许以如今年轻人的眼光、口味来判断,会觉得过去的菜油厚稠,不如以现代工艺制出的油来得清明通透;而用那种菜油做的菜,滋味也偏重。但对于被菜油浸香、温润的老一辈人而言,那种浓缩了油菜花精华、沉淀了时间的色与香,才是让人放心的本色本味。而经其料理的菜肴,独具一股清冽浓醇的芳香,让人远远闻之便唾液涌涨、肠胃骚动,更是无法被超越。

一些原本普普通通的乡土菜,因有了菜油的煎炸烹煮,显得独具一格、浓香十足,尤其是炒素菜。此外,用之煎河鱼,鱼表面焦黄,融合了菜油特有的香味,格外醇香鲜美,农家日子也因此更有独特的

生气。

我读高中那会儿,曾一度寄宿于学校。每回星期一早从家出发前,外婆都会用菜油炒上一大碗饭,然后坐在一旁,看着我狼吞虎咽地吃下去。这个画面,虽时隔久远,然而至今丝毫未在海脑中变形模糊。

传统的油坊已基本绝迹,手工制油已成历史一页。我已记不清有多少年没吃过传统菜油了,而那由田野醇香渲染得有味有色的乡村生活画卷即将湮灭于岁月里时,菜油竟然又重新回归到了超市中。嗅着那熟悉的浓香,仿佛被拉回当年:弄堂里的饭香,回家的小路……潮湿的记忆,点点叩动心扉。此时才发现,菜油情结始终未曾消弭。它不仅储存在舌尖,更融进了血脉,足以铭记一生。

大地黄花

◎宛转流年

喜欢蒲公英是因为小时候看过一部电影《巴山夜雨》,电影的情节记忆犹新,歌曲至今也仍会哼唱:“我是一颗蒲公英的种子,谁也不知道我的快乐和悲伤。爸爸妈妈给我一把小伞,让我在广阔的天地间飘荡,飘荡;小伞儿带着我飞翔,飞翔,飞翔……”儿时就觉得这首童声歌曲特别好听,如今哼起时,当年的画面总会在脑海中浮现:和小伙伴们在田埂旁、灌溉渠边、房前屋后摘下蒲公英的绒球状种子,噙起小嘴一吹,任那些小小的“伞儿”随风飘扬;或迎着风高高举起奔跑,仿佛那自由自在飞翔的除了蒲公英种子,还有我们这群孩子。

那时生在乡野的孩子几乎没有不认识蒲公英的。蒲公英是我们儿时篮子里的猪草;蒲公英的种子是小伙伴们的游戏玩具;蒲公英还是饭桌上的一道菜肴……小时候就发现大人们在除杂草时常常会留下蒲公英,想来也是喜欢的吧。

长大以后才知道蒲公英全身都是宝。它可以入药,有清热解毒、调养肝脾之功效;晒干后还可以泡茶。如今注重养生的朋友们更是把它请到了餐桌上:凉拌、小炒、蘸酱、炖汤、烫火锅……几乎是个百搭的食材,甭管哪种吃法常常都能唤起食客儿时的记忆,于是餐桌上的话题便又多了一个。

蒲公英的花儿开放时,清晨和傍晚是合拢的,临近中午时分就开成了一个金色的“小太阳”。蒲公英的花语是“永不止息的爱”,遍布大地,生生不息,和大地母亲紧紧相依——我想这就是蒲公英特有的爱吧?

停笔,抬头望向窗外,母亲和左邻右舍的乡人们已在田埂边的蚕豆地里锄杂草了,他们大多是年逾古稀的老人,他们跟土地打了一辈子交道,永远有干不完的农活儿。他们普通得不能再普通、平凡得不能再平凡。他们随遇而安,一切顺其自然,就如这蒲公英。儿女大多在城里买了房,但他们不愿住到城里去,只愿待在农村,依然不停地在田间劳作。他们让节假日回家的儿女的后备箱满满,让儿女们永远有新鲜的蔬菜可食。我知道他们在除杂草时仍会留下蒲公英,他们爱着蒲公英,同时也和蒲公英一样深深地爱着这片土地,永不停息。

