

往事如昨

# 二叔的木工情结

赖玉华

记忆沿着时光的小河一再上溯，扑面而来的老物件静静待在老屋的角落里：斑驳陆离的木工箱，一个刨子、一个墨斗、一把老卷尺、一个凿子、一个木钻、一个铰，把我拉进对二叔的思念中。

上世纪六七十年代，谁家会有会做木工的可谓极其令人羡慕，一套齐备的木工工具正是木工谋生的必需品。会做木工的二叔说，那个年代讲究的人家，男方娶媳妇要备好“四大件三十六条腿”，腿越多女方越有面。“四大件”是手表、半导体、缝纫机、自行车，别小看这“四大件”，对于普通人家来说，即便勒紧裤腰带，也不一定备得全。“三十六条腿”就是普通的必用家具，床、碗柜、八仙桌、凳子是结婚必不可少的家具。八仙桌对于现在的孩子来说可能不知道，其实是吃饭用的饭桌，加上四个木凳，七十年代末八仙桌改成了圆桌或者方台。其它的家具还有三门橱、五斗橱、梳妆台等，像这几样家具，富裕人家一般会为儿子结婚提前备好，普通人家备上一件都不容易。

父辈们为了凑足这“三十六条腿”，可谓费尽了心思。如果谁家的家庭条件好，多出几条腿，女方家会很高兴，父母会觉得女儿嫁得好，在村里说话会硬气，也能挺直腰板。

邻居家二叔眼看到了婚配的年龄，为了能娶上心上人，就把当年在部队偷着学的木工活拾掇起来。曾当过兵的二叔特别机灵，干啥像啥。他所在的部队营部设在芝罘区世回尧，喜欢无线电的他被安排在特务连通讯排。天生好学的他，不仅通讯机电知识顶呱呱，还在部队把木工的手艺也学到了手。当时的木工班就挨着他所在的通讯排，趁着木工班派人手为部队维修办公桌椅板凳的机会，瞅着空，他就帮木工班打下手，还有模有样地学着套路，做成了一张微型办公桌。一来二去，二叔利用业余时间，学着做了好几套桌椅板凳。机灵的他木工技术越来越熟练，相当于在部队又“蹭”了个手艺。

二叔说，当年用的那些木工工具，多数都是他学着自己组装起来的。干木工活主要用刨子，不同的平面会用不同的刨子，种类很多，有线刨子、槽刨、镜面刨子、板刨、线刨、裁口刨、歪嘴刨等。各式各样的刨子外壳做好后，再去配件商店买上各类刀刃安装上，这样可以省下不少钱。木工班的那些老兵得知后，都对二叔佩服得五体投地，自嘲说我们专业木工班的还不如你一个偷艺的，太惭愧了。

1976年，当了七年兵的二叔退伍回村。他结婚的婚房门窗以及所有的家具，都是他自己利用业余时间做的，非常精致时尚。每天早晨天不亮，他就开始拿着木工箱在院子里干起来。日复一日，功夫不负有心人，那些三开门大柜、小柜、五斗橱、梳妆台、方台、圆桌在他的巧手打凿下，再刷上油漆，不仅舒适耐用而且美观精良。周围的街坊邻居看见二叔的老母亲，一个劲地夸她养个有出息的孩子，能独当一面。

勤快的二叔早早就把自己结婚用

的“三十六条腿”备好了。街坊邻居看着玉树临风的二叔，都想把闺女嫁过来。那时二叔家可热闹啦，隔三岔五就有媒婆上门提亲。那个年头，当过兵的二叔是村里漂亮姑娘们追逐的偶像，好多姑娘红着脸偷偷找媒人说亲。

一手绝活算是打开了局面，二叔能工巧匠的名声在三里五村传开了。手头宽裕的人家带着木料找上门，请二叔做家具。二叔的木工活越来越多，业余时间他根本忙不过来，就找了曾在部队做过木工的两个战友，合伙一起做家具。电锯声、刨子声、墨斗弹线声、拉锯声、清晨的鸟鸣声、小伙子们豪爽的笑声，像一首夏日里跳跃的音符，在小院的上空响起。他和搭档们一个个都娶上了心上人，火红的日子在欢快的乐曲中漾动着。

看着二叔家瓦亮崭新的家具，我心里也有了小九九，回家拉着妹妹们一遍遍和老妈磨叽，央求把西厢房墙角堆放的梧桐木、香椿木送到二叔那里，让他也给我家做几件新家具。在二叔的帮助下，我们家先后有了崭新的三开门大柜、五斗橱、碗柜、圆桌、木凳等家具，上世纪70年代，谁家拥有这些家具可谓引领时尚的潮流。

关于二叔，有讲不完的故事，我小时候的所谓玩具，就是木匠二叔丢弃的下脚料。每次路过二叔家，我总会溜进去看看，捡一些下脚料小木块，带回家有模有样地学着搭建一座小房子或一段小城墙。每完成一件作品，就拿给小伙伴们显摆，仿佛自己是个设计大师。奇形怪状的下脚料尤其是抢手货。我们趁着二叔不在小院，弄了几块类似小手枪的下脚料插在腰间，有板有眼地模仿着《红灯记》中的人物，和小伙伴们一起唱起京剧样板戏。还有那刨子刨出的刨木花，也是小孩子手里的玩具，一堆堆刨木花扎个小花，拿在手里当道具，手舞足蹈地唱《马兰花》，心里甭提有多高兴了。

一遍遍回放旧时光，生我养我的故乡给我的童年带来精神的富有。每次趁着二叔休息时，我们就会打开好奇心，向二叔问这问那。一个劲问那些柳木、松木、柏木、丁香木等怎么辨别，二叔总会一五一十告诉我们，给幼小的我们打开了眼界。我最喜欢听的还是二叔讲木匠的祖师爷鲁班的故事。一肚子学问的二叔，总会满足我们小孩的好奇心，他说鲁班除了设计建造大量精巧、漂亮的楼台亭阁外，主要造诣还是个发明家。他用的那些工具，如曲尺、墨斗、刨子、凿子等等都是鲁班老人家发明的，所以后人尊称鲁班是木工的祖师爷。长大后看史料，印证了二叔的说法。传说鲁班一生发明创造很多，不仅有建筑、雕刻，还包括桥，可以飞三天三夜の木鸢……

时光匆匆，一年又一年，二叔的生活越来越好了，是木工生活。

纷纷扬扬的刨木花揭开一层层往事，散落的花絮被时代压进记忆的深处。当年的木箱工具服务了一代人，也留下了那些美好的记忆。

饮饌琐记

## 一张煎饼话春秋

臧栋

春节期间在单位值班，为了解决午饭问题，我从家里带了两张煎饼、几块腌豆腐和一个煮鸡蛋。到了午饭时间，我拿出煎饼摆在办公桌上，把煮鸡蛋掰碎，同腌豆腐一起卷入煎饼中，随手拍照发朋友圈，配文“谁吃过这种加班饭？五莲老家特产，美味得很！”不一会儿，就收到近百个点赞和评论，其中大部分评论指出我的煎饼缺少灵魂——大葱。对大家的评论我虚心接受、细心解释，真没想到身在烟台，一张煎饼竟能引起大家如此强烈的共鸣。

说到煎饼，自然会联想到大葱和大酱，人们普遍认为这是山东人的标配，其实不然，真正的煎饼只分布在鲁南、鲁中和苏北一带。接下来，就让出生在鲁东南的我跟您说道说道吧。

有人说，在五千多年前的文化遗迹里就发现了老祖宗吃过的原始煎饼；有人说，是莒县的姜子牙发明了煎饼；还有人说，是临沂人诸葛亮推出了第一张煎饼。甚至有传闻说，孔子在《论语》里大讲煎饼的好处，孟子正是吃他母亲摊的煎饼才成圣人的。当然，还有各种神话版本，诸如仙女给郎君摊煎饼，郎君吃了煎饼中状元，等等。

劳动人民往往把自己最珍贵的东西硬往本地区最有名的人物身上关联，实在关联不上了，就编一个美丽的神话故事，证明这东西确实是自己的祖先创造的，自己传承的才是最正宗的。

起源无从探究，但历史可以佐证，《三国志》中有诸葛亮“煎饼传密令”的记载，清代蒲松龄有《煎饼赋》传世，莫言小说里那些唱“茂腔”的人都吃着煎饼，“人民诗人”臧克家背着一包煎饼走上了外出求学的道路……在农耕社会，男人是主要的劳动力，当地的媒婆中流传着一句暗语：“能吃几个煎饼？”意思是煎饼吃得越多，自然体力好、能干活，能干活的小伙子当然受到大嫚儿们的青睐。据说，我姥爷就是以能吃七个煎饼赢得了我姥姥的芳心。时过境迁，当年的暗语早已变成了“有车有房吗？”“什么工作？”“父母有退休金吗？”云云。

物以类聚，人以群分，什么样的人吃什么样的煎饼。曲阜人吃的“孔孟煎饼”更像是“脆饼”，酥脆的饼层之间夹着花生酥一类的东西，做法复杂而讲究，像是一档高级食材，圣人不愧是圣人。临沂地区的“诸葛煎饼”多是用面粉和成糊糊再摊成饼，面粉在旧社会那可是金贵的食材啊！可见“诸葛煎饼”也是一道贵族食品。莫言小说中唱着“茂腔”吃煎饼的高密人大都是贫苦百姓，他们吃的基本都是“高粱煎饼”，名字听起来天然美味，其实是吃不起玉米、麦子

的无奈之举，高粱在当地方言中叫“稷稷”，味涩、难消化，典型的粗粮，摊成煎饼其味道可想而知。

流传最广的是“蒲松龄煎饼”，从淄博到潍坊，从日照到枣庄，乃至临沂的大部分地方，都吃“蒲松龄煎饼”。这种煎饼以麦子、玉米为主，黄豆、地瓜为辅，花生、高粱次之，富裕的人家还会添些大米，凉水洗净，开水烫熟，浸泡一夜之后或上磨推碾或用机器磨浆，鏊子支好，鏊心略高而四周低，麦子秸、玉米棒皆可当火，糊糊舀到鏊子上，小火烧而快拎耙，耙过之后煎饼见形。看似简单，但每道工序都考验着农村妇女的心灵手巧。大嫚儿相女婿，会问你吃几个煎饼，小伙子娶媳妇，会问你摊煎饼否……代代相传，煎饼文化早已融入老百姓的骨子里，没它连家都成不了！

农历腊月是摊煎饼的时节，辛劳了一年的农民只有在这时才能腾出工夫摊一顿煎饼，只摊一顿？对，摊一顿吃一年！正宗的煎饼，晾干之后极易贮藏，比新疆的馕饼有过之而无不及。啥时候想吃了，只要洒少许水或上锅蒸片刻，立刻从又干又酥脆变得柔软丰盈。简单的吃法只需卷上大葱蘸上大酱，至于复杂的吃法，鸡鸭鱼肉、四季蔬菜，只要合你口味的都可以卷到煎饼里。我最怀念的是煎饼里卷上小葱拌豆腐，饕餮大餐啊，能吃到撑！煎饼以它极大的包容性满足了勤劳朴实的庄稼人的所有口味。

吃煎饼需要一副好牙口，这功夫可不是一两天就能练就的，因此“煎饼地”之外的山东人望煎饼而不敢吃，“吃一次牙疼一晚上！”每当这时，我都会向他们炫耀道：当年我姥爷92岁高龄，牙只剩几颗了，煎饼照吃不误！“煎饼地”的人牙口好是公认的，这些地方还盛产一种很硬的饼，俗称“大饼”，类似于西北的馕或者锅盔吧，用全羊汤泡着吃更美味。有韧性、不奢靡，能咬能啃、较真碰硬，仅从吃上就能看出山东人的精神特性了。

在信息爆炸、物质极大丰富的当今社会，煎饼这一古老的食物在日趋萎缩的农村里艰难地传承着，从“80后”到“00后”，吃煎饼的年轻人越来越少，会摊煎饼的嫚儿更是屈指可数。好在事物总是变化发展的，如今“菜煎饼”“煎饼果子”等小吃已遍布全国城市街头，就连健康专家也出来呼吁，说吃煎饼需要较长时间的咀嚼，所以可生津健胃，促进食欲和面部神经运动，具有延缓衰老等诸多好处。有无科学依据暂且不评论，但“煎饼地”的人世世代代自立自强、繁衍生息的事实，足以证明煎饼是中华民族的一种传统美食。