


人世间

灌蛋烧饼店

刘洪

从油亮的面团上揪下一块来，放在案板上用小擀杖擀，纵横擀了五六下，面块便呈现烧饼的形状了。用小铲，把它铲到身边的平锅上，烙它。转身又从面团上揪下一块来擀，擀着擀着，拿起小铲，将平锅上的烧饼翻个身，转身再擀。擀了几下，平锅的烧饼窜出香味了，拿起一只细溜溜的油瓶往饼上淋了点油，转身再擀……

当第二个面块又呈现烧饼的形状时，平锅上的烧饼已神奇地鼓起了几个白色的大泡。弯腰从案板底下捏出一个鸡蛋，往茶缸的边沿上一磕，蛋汤入缸，扔了蛋皮，拿筷搅拌。当唧当唧搅拌了三四下，用筷子挑破烧饼的大泡，倒进蛋汤，顿时，蛋香面香丝丝缕缕窜得欢快，一铲子，将熟饼铲到紧挨着平锅的第二张案板上。转身，将第二个饼坯铲到锅上烙，再转身，去揪油亮的大面团，擀第三个饼……

这个女人，与其说在烙饼，不如说在表演，一招一式，一声一响，环节紧凑，节奏铿锵，娴熟灵巧，韵味悠长。第二张案板前，站着她的丈夫，手操一把锋利的菜刀，给熟饼横着切口子，往口子里抹甜酱、夹火腿、撒葱花，楦生菜，卷起来，竖进塑料袋里，递向窗口。窗外的手馋痨病地接过饼，随即往窗下的小草筐里扔了五元钱——为保证卫生，夫妻俩工作时从不碰钱，钱都是顾客自己往小筐里扔。每天中午、晚上，这窗口前，往往有三十多位顾客在排队，大多是那些不愿吃食堂的大学生。

这对夫妻每天要做上千个灌蛋烧饼，就是说，上述那套密不透风的操作流程他俩每天要重复上千次。两人在此开店已有五年多了。负责擀饼烙饼的女人，瘦小，苍白，操作时，她谁都不看，只看身前的平锅和案板，也不和谁说话，更没看见她对谁笑一下。她的眼里心里只有烧饼，烙饼对于她，似乎不是枯燥的劳作，而是一种享受，她整日都沉醉在这种既单调又生动的享受中了。

五年来，这对夫妻烙的烧饼如果一张一张地摞起来，肯定巍峨于地球上的任何一座雄伟高山。每次路过这里，看着窗口里那个矮小单薄的女人令人眼花缭乱地擀着、烙着、铲着、灌着，我都是既敬佩又担心，担心她哪一天会不会

突然像那些磕碎了的蛋壳一样，累垮，病倒。

周围店铺很多，大学附近总是店铺很多的，有卖包子的，有卖拉面的，有卖馄饨的，有卖烩饼的，也有同样做灌蛋烧饼的，但是哪家的生意都不如这片小小的夫妻店火爆。别的店铺，都是租着大学的商铺，商铺里装潢华美，冬有暖气，夏有空调；这夫妻店，却是贴着商铺的外墙用铝合金和石棉瓦搭的半屋子，夏天吹的是风扇，冬天烤的是一台半旧的“小太阳”。别的店铺，一般都雇伙计，一个或两个，这对夫妻，五年来，一直是两人照应着。去年夏天，两人又在店前摆了一台饮料机，向学生们出售橘子汁和冰咖啡。

有时候，我在路上会遇见那个丈夫风快地骑着自行车，右手把舵，左手提着个塑料袋子，袋里装着一大摞灌蛋烧饼，显然是送给哪个很懒或很忙的顾客。送外卖时不知他要骑行多远，估计不管骑多远他都要送的，生意人嘛，挣的都是遭罪钱啊。每次他骑着车子从我身边掠过时，我都能听见他乐滋滋地哼着歌曲。我盯着他那迅速变小的背影，总是暗暗地祝福他千万别碰着磕着，因为路上的车辆太多了，二把刀的司机太多了。

前天午后一点多，我从凤凰山下来，走过夫妻店，此时生意高峰已过，那个瘦小的女人，坐在店门口吃午饭，吃得大口满腮的，显然是累坏了也饿坏了，吃的是烧饼，里面夹着生菜，但是只有生菜，没有鸡蛋，也没有火腿，甚至也没抹甜酱。那饼，一点也不油亮，干巴巴的发白，咬着肯定很硬，但她吃得那么香甜，吃上几口，就端起茶缸，喝水送一送。她喝水的样子好像那水是很甜的，但我敢打包票，她喝的肯定是白开水，不会是她所出售的果汁或咖啡。

她吃着，天上太阳照着她，温暖着她，好像此时此刻的太阳很偏心地只为她一个人发着光，发着热。

还有一次，是晚上，我路过这里，看见一个七八岁的小女孩，坐在店门口，守着一张小矮凳和头顶的一盏昏黄的电灯泡，正在埋头写作业；狭小的店里，缭绕的蒸汽中，那对夫妻，她的爸爸、妈妈，正在埋头擀饼、烙饼、切饼……

流年记

苦菜包子站出来

张丽娟

面对逐年老去的父母，我总会产生一个念头：亲手复刻儿时吃过的所有美食。当然所谓美食，只不过是自己胃口的偏爱，源于一种对家乡土味饮食的偏执。

乡土美食总是杂糅了诸多记忆，关于成长关于亲情，既承载着对失去亲人的追思也有对岁月老去的感慨，在时光的加持下，酝酿出繁复的滋味，细品起来越发亲切，醇厚，回味悠长。当然，这番复杂滋味非亲历者不能享受，非脚踏实地丈量过山迢水远者不能轻得。如我，长大后始终漂泊在他乡，而今大半生已过，品尝过的各地美食不计其数，春天的最美滋味却永远绽放在老家的那一锅苦菜包子里。

春天的大风一吹，乡思便浓郁起来。想家是具体的，每个季节都有不同的食物标配，我们姊妹四个的春天乡思高度一致，必然是苦菜包子。但若我的记忆没有偏差，童年时期的兄妹四人，喜好也是出奇地一致，没有谁会喜欢苦菜包子。寡淡中一股野菜的苦涩，吃的时候还要佐以发芽葱蘸酱，明明是苦涩中夹杂着呛人的辛辣，大人们却吃得津津有味，没有发言权的我只有撇嘴抗议，抗议无效便对苦菜包子敬而远之。

所以，我是从什么时候开始爱上苦菜包子的呢？连我自己都搞不清楚。小时候那般排斥，现如今在每一场春风里思念成疾，这个转变的过程究竟是如何发生的呢？也许是离家最远的那一个春天开始，我的脚尖便在寻找故乡的方向；也许在胃口不适应他乡的饮食时，儿时的味道便在舌尖上跳舞……如是，得不到的终将成为念想。总之，一切在悄然中萌生，待我发觉时早已排山倒海。此后，我的行程逐渐回归，在能够得着老家的地方安居下来，想家便回，尽管来去匆匆，却也在短暂停留中用乡土美食慰藉了胃口。

我是谁？是一个为一口苦菜包子，扛着春天往返故乡的人。

然而，当我把从老家带回来的苦菜包子宝贝一样推荐给老公，他吃了一口，表情不置可否。我殷勤相让，人家再也不肯下嘴。

这也让我时有疑惑——苦菜包子是不是真如我感觉的这般美味？是不是有什么在左右着我的味蕾？当然，疑惑归疑惑，丝毫不动摇不了我对苦菜包子的钟爱。我依然会跟每一位好奇地问我挖这么多苦菜准备怎么吃的路人自豪地宣告：包苦菜包子。听者便睁大了眼睛，苦菜还可以包包子么？好吃么？我便斩钉截铁地说这是最好吃的野菜包子，心里还由不得泛起一丝鄙夷：切，没吃过苦菜包子的春天还算春天吗？！

总是在接到老妈“明天包苦菜包子，回来吃吧”的电话后，我就兴冲冲地赶往老家，吃干抹净后抬脚走人。匆匆又数年，忽然老妈就走不动山路了，人生的变化总是这么猝不及防。眼看着苦菜都要开出黄花，我还没有吃上苦菜包子，于是我大包大揽，电告父母：小区东边山上遍地苦菜，我去挖来，等周末回家咱们包苦菜包子吃。

挖了一下午，满满一篮子，揉着酸痛不

已的腰，美滋滋地想，父母乃至全家人终于可以吃上我亲手挖的苦菜包的包子啦。

回到老家还没等我显摆这劳动成果，妈妈瞥了一眼方便兜，轻声说：这点儿苦菜哪够啊，幸亏让你爹去挖了，你这些先放着吧，光择菜也得一天。我这才注意到，已经择好洗净的苦菜正放在院中一角的大盆子里，满满一盆，经过一夜浸泡，苦菜都舒张开叶子，在盆子里顶出了一个山形的尖。

天哪，包个苦菜包子要这么夸张？

三

彻底知晓这个答案已是今年春天了，也就是前几天。父母更加老了，包苦菜包子所需的一切准备工作都是我一个人完成，我也不再需要向二老请示，反倒是他们开始听从我的安排。

挖了一天苦菜，好歹凑够了一锅苦菜包子的量。苦菜多长在山坡、地堰等荒草丛生之地，挖苦菜属于跑断腿的活计，一不小心还会被荆棘野草划伤手。择菜断断续续又花费两天时间，缺乏耐心也不成。放在年少时，我根本无法想象中年后的自己会爱上这些活计，独自在荒山野地出没或者静处小院一隅，一任时光缓缓流淌。然后，将苦菜放到大大的盆子里，注满清水浸泡一夜，只有这样，固着在根须上的泥土才容易被冲洗干净。

第二天一早起床我便开始和面发酵，反复清洗苦菜，一连串工作下来，身上不是面就是水，腰酸腿软。想到即将入口的苦菜包子，我大手一挥继续投入工作。

和馅要在大铁锅中，因为容量足够大。春天的阳光投射进屋内，在门口形成一圈温暖的明亮。我搬来椅子，将羸弱的母亲扶上去，让她在阳光下看着最小的孩子如何复刻她无数次重复的人生。明明白调馅的程序，我故意求教老妈，将她的注意力从病痛中移走。间或瞥一眼阳光包裹着的母亲，母亲正专注于指导，病弱的疲惫中有着片刻的满足安宁。

苦菜包子的主要食材自然是苦菜，而且必须足量添加，几乎要撑破包子皮。其它诸如葱花、食用油、盐、鸡精、花椒粉等调味料跟普通包子没什么不同，依据个人口味酌情添加，唯一的不同也是最大的风味来源是不放肉类，只需加入适量的豆面。蒸熟的苦菜淡去苦涩，有了回甘之美，豆面散发着充沛的豆香，两种滋味相互纠缠，相互成就，让山里人的春天有了餍足和恒久的回味。

包子的时候，老父亲围过来看了看，说：你奶奶包苦菜包子，还会特地留一个包子，熟得快，味道也更好。嗯，这个我尚有记忆，为了能够更好地散发苦味。尽管如此，当年的我还是吃出满嘴的苦，那正是对甜蜜无限推崇的少女时光。现如今，不知道是味蕾丧失了部分感觉，还是在生活的风吹雨打中习惯了吃苦，反而在苦涩中品味出特殊的甘美，属于春天的山野和老家的味道。

后来，我还听到老父亲对躺在炕上的老妈说，你不用管了，闺女包得像模像样。

父亲所不知道的是我包的苦菜包子不只是像样，它早已长在了我的心底。在故乡矮去的岁月中，苦菜包子悄然站了出来，成为春天的符号，成为家族一脉相承的美食印记。