

## 烧饼

□ 蜀水巴人

巴人说事

烧饼是寻常之物，说起来再普通不过。但是，把烧饼真正做好，好吃又赢人，并不容易。

常见的自然是芝麻烧饼。现出炉的芝麻烧饼，皮儿焦黄酥脆，白芝麻经过烘焙，微微变色，像极了漫天繁星。不怕烫手的话，捧一只这样的烧饼，来一杯热腾腾的豆浆，就是一顿很惬意的早餐。东来顺的芝麻烧饼，和它的涮羊肉一样有名。掰开一个烧饼，麻酱料下的足，面汤的到，做工不打折扣，这样的烧饼让它不好吃都难。一顿羊肉涮下来，就着一碗鲜羊汤，慢慢送一只好烧饼，就好像听了一出戏，浓墨重彩之后，又添了一个难得的余音绕梁的尾音儿。说烧饼具有点睛之功，似乎并不为过。

市面上倒也经常见到芝麻烧饼，可是，名副其实的并不多，大多数是一些偷工减料的冒牌货。这样的烧饼，摊贩顶多用刷子刷一点儿麻酱水，便匆匆忙忙上炉。将就出来的货色，看起来像烧饼，实际上更像是砖头。

扬州的草炉烧饼，做起来很有意思。先用稻草将草炉烧起来，大火浓烟过去之后，将馅到发好下足料的烧饼剂子擀开，满粘芝麻。腾开手蘸一点点水，轻轻拍在草炉壁上，而后拿起一个个烧饼胚子，对准草炉壁，啪啪啪一阵猛拍，一圈一圈的炉壁上，就挂满了烧饼。草炉烧饼的独特做法，与新疆的馕坑烤包子，很相似。尤其是刚出炉的草炉烧饼，张嘴一咬，脆皮儿刹那在口腔炸开，让人手忙脚乱应接不暇。如果在烧饼摊子跟前，看到有人两手颠着啃一只刚出炉的烧饼，那不用说，这是个正经吃家儿。

名闻遐迩的蟹壳黄，也只是烧饼的一种。发泡好的梅干菜，调和进肥瘦相间的猪肉馅儿，用草炉烧饼的做法，一只一只贴在烤炉壁上。片刻工夫，烧饼渐渐“鼓肚儿”，浑似一个个熟蟹壳儿。蟹壳黄是江南著名的茶点、船点，可是，最早的渊源，却可以一直追溯至行走四方的徽商身上。

熟悉《水浒传》的人们，都知道武大郎一向以贩卖炊饼为生。开封的清明上河园里，每天都有一个矮个子演员，扮演武大郎，衣衫邋遢，模样猥琐，胳膊上挎着一只竹篮，满满装着家常烧饼，显然是把武大郎时代的炊饼，当成了现在的烧饼。还有人以为，武大郎所卖的炊饼，就是现在常见的馒头。名字虽异，货却一致，就像上海人总说的南翔馒头，其实是实实在在的小笼包子。周密在《齐东野语》中记载的一则故事，似乎为判断炊饼究竟是个什么饼，提供了某种依据。宋代代理学大儒程颐，世称伊

川先生。宋哲宗时他担任秘书省校书郎，受命“崇政殿说书”，即教授皇帝读书。开讲之时，太监提醒伊川先生注意避讳。伊川先生讲完课，专门来了一段“答太监”：“昔仁宗时，宫嫔谓正月为初月，饼之蒸者为炊，天下以为非。”——可见，仁宗（其名为赵祯）时因为避讳，“蒸”被迫叫成了“炊”。武大郎原本所卖的蒸饼，也就乖乖变成了“炊饼”，而清明上河园里“武大郎”竹篮中的烧饼，应该是装错了道具。

最小的烧饼，恐怕是唐山的棋子烧饼，象棋棋子大小，状如小鼓，饼里带馅儿。饭量不大的淑女们吃它，姑且还能够对付。膀大腰圆的壮小伙儿，碰上这种烧饼，大约只够塞塞牙缝儿。

记得北京柳泉居卖一种麻酱烧饼，真材实料，油润细腻，一口下去，竟然会有一些噎嗓子。但是，作为麻酱烧饼，味道远在东来顺之上。名士张伯驹为了夫人潘素，曾经专门聘请晚清名儒夏仁虎教授她国学。夏仁虎写过一本《旧京琐记》，书中介绍，“又有柳泉居者，酒馆而兼存放，盖起于清初，数百年矣。资本厚而信誉坚，存款取息极微，都人以其殷实可靠，往往不责息。有存款多年，往取而银之原封未动者”。明末清初的柳泉居在护国寺一带，曾经既是酒馆，又兼票号。论酒，则专卖绍兴黄酒和山东黄酒，山东黄酒其实是即墨黄酒。绍兴黄酒以糯米为原料，即墨黄酒以黍米为原料，一南一北，分别成为黄酒界的翘楚。老舍先生的《四世同堂》，其背景原型便是柳泉居。当然，现在的柳泉居只卖吃喝，与票号无关。除了让人入口难忘的麻酱烧饼以外，还有一款“大咖”也很火，豆沙包。

另有一种肉末烧饼，更受嗜肉者欢迎。肉末烧饼据说是满人带进关内的，整个烧饼像是一个肉兜兜，包着一壳子肉，吃起来满嘴流油。和它有得一比的是门钉肉饼，形状与宫门上边的门钉相似，也是一兜子肉馅儿。有人吃肉末烧饼，还嫌不过瘾，拍开烧饼，要塞进辣咸菜丝儿，再夹一筷子臭豆腐，裹紧大嚼，中间就一瓣大蒜——真正的重口味！

无论哪一种烧饼，都是交通物流不甚发达的年代，行商举子们果腹的绝佳干粮。那个时候，一只小小的烧饼，谁又会知道，究竟隐藏着多少颠沛流离悲欣交集的故事。



诗 绪

## 春天一路向北

□ 邵光智

我在门前等春天  
我知道春天熟门熟路  
即使在夜里  
我也能听到细微的叩门声  
杏花桃花应声而开

春天一路向北，铺开  
桃红柳绿，我们都爱春天  
爱花香、爱鸟语  
爱播种、爱萌芽  
我们的热爱都带着向往  
随着春天欣欣向荣

我们走向山野  
看见蝴蝶和蜜蜂在愉快地  
寻找草芽上的露珠，和  
枝条上的花朵  
这是它们今天的美好生活

## 月华池的春天

□ 左世海

从阴山坳口而来的信风  
携着蒙古包的味道  
穿过鲁鲁口  
将冬眠的月华池惊醒

干涸许久的河床  
开始有涓涓细流  
在砾石挤瘦的甬道  
蛇一样游出  
胡杨林沉默依旧  
伫立的烽火台  
打量着从西山涌起的云霓  
是否饱含雨的心思  
村庄就在眼前，暖阳下  
悠长的鸽哨  
与耕牛的长哞  
一次比一次亢奋

犁铧恢复了满月的光泽  
饱满的种子  
让羞涩如新娘的田畴  
做好了受孕的准备  
四野苍苍  
未等小草绿遍山岗  
已有一丛丛的狼毒花  
在古长城的裙裾  
擦燃了一粒粒腥红



## 踏春

□ 谭丁录

三月的春花酝酿一场  
盛大的仪式，一些令人不快的  
秘密已埋葬在昨天的雪里  
我看见野外的草地在蠕动  
那些用作比喻的花蕊  
发酵成了柔美的诗句

络绎不绝的人潮  
经过一片黄金装饰过的宫殿  
阳光、空气、变化的心情  
在流动的色彩里重生  
鸟鸣不期而至  
幸福变成幸福的模样

## 又见香椿

□ 任随平

百度词条云，香椿又名香椿芽、香桩头、大红椿树、椿天等。称呼香椿芽众所周知，我唯觉椿天容易让人想到曼妙的春天，在春日的好时光里食椿天是件令人心情美妙的事，就像口嚼宋词，绵密醇厚，口齿生香。

近日，每天路过的市场上，香椿芽清清爽爽，被摊主一字摆开在干净的塑料箱子上，加上晨间的好时光，总能让我驻足脚步。香椿芽嫩，摊主摆放时总是小心翼翼，生怕弄疼了似的。拣香椿芽，观其色便可知是否新鲜。青绿中带紫，紫红中透着微绿，水分充足，叶芽硬朗，便是新采的佳品。新采的椿芽有清香，细嗅，有龙井茶香，龙井茶不说一开二开，单就是在洗茶的瞬息里就有茶香溢出，醇厚，密实，有融融的味道。细嗅椿芽亦是。

香椿不像土豆莲藕，可以包装存放，宜鲜食。据林洪《山家清供》记载，诗人刘禹锡有煮椿根馄饨皮的食法，主要取其药用价值，可见古人对于美食的钟情与研究。在坊间，少有食椿根的做法，但香椿芽确是大众餐桌上的一道不可少的美食。在北地，晨起间，待珠露散去，攀上椿树的枝柯，将椿芽一枝一枝折下来，盛在干净的篮子里。这时候，阳光大把大把洒落下来，落在椿树上，微风起时，椿叶窸窣窸窣地摇曳着，摘椿芽的人攀于枝柯之间，行路的人路过了，抬首而望，这景致便是一副村巷采摘图了。

摘回的椿芽用清水漂洗过，放入滚水中焯一下，用竹筷轻轻翻转，不宜使椿芽乱作一团，盛出后沥干水分，切成寸段。焯过水的椿芽清香逸散，有冲开的碧螺春香味。盛盘，撒盐、鸡精，淋上香油、生抽少许，放入蒜末、椒丝，起锅热油，浇入，最后淋上香醋，将椿芽与汤汁调匀，即可上桌食用。这样调制的椿芽鲜嫩爽脆，入口嫩滑，是乡间春日待客的佳肴之一。“山家良有客至，先供之十数，不惟有益，亦可少延早食。”刘禹锡以椿根馄饨作为早间待客美食，椿芽亦可作为早间餐食，具有较高的药效。当然，亦有将椿芽清水洗净直接蘸汤汁生食者，更是嫩脆生香，只是少了一份娴雅之气。

北地少香椿，多樗，“樗，树及皮皆似漆，青色，叶臭。”多植于村巷及庭院周围，樗树干直立，高过瓦屋之上，生马蹄枝。在我的屋舍后背就有数棵，到了深秋静夜，听樗枝落于檐瓦之上是一件美妙的事情。静夜，人已倦，村庄亦安谧睡去，独倚窗前，燃一盏灯，翻几页闲书，突兀之间，听得窗外瘦竹窸窣，紧接着，瓦屋之上便有叮当之声，清清脆脆，是木质触碰屋瓦之声。不禁让人想起止庵先生的《樗下随笔》来，止庵家房后曾有一株樗树，他在樗树下读书作文多年，用作书名，可见止庵先生对这株樗树亦是情有独钟。

樗木内心空虚，加之有臭味，不可用作良才，但在北地亦有用樗木烧火熬制中药的风俗。据长者说，樗木烧火熬制中药，可使药性发挥十足，只是随着现代科技的发展，土方樗木熬制中药已是少有。

春分过后，故园的椿树该是枝叶繁盛了。待早起间折椿芽数把，做一盘香椿芽，吃一味春色，忆一念故情。