

# 煎饼及鏊子窝的记忆

那片土地像娘，  
娘像那片土地，自己承  
受着苦难，奉献给我们幸  
福，传递着一种人间的正道。  
谨以此文献给各位老师、同  
学们的伟大母亲。

——题记

□ 李会启

## 配料表 推磨 摊煎饼

儿时的记忆，多是与吃断不开的。提起家乡吃食，当推煎饼。说起煎饼，就想起鏊子，还有鏊子窝。

我的老家在沂蒙山区北麓向东延伸的一条丘陵地带，常年干旱缺水，在人定胜天却又靠天吃饭的年代，乡亲们小心翼翼地遴选出能够果腹的庄稼种植。久而久之，耐旱的玉米、地瓜、高粱等就延续了物竞天择的农作物。记忆中，小麦是很少种植的，种它，就是一年一季的赌博，不是秋天干旱地里下不了种，就是春天缺雨麦穗灌不了浆，很少有顺顺当当小麦进仓的年份。当然，村里也小面积地种些小米、绿豆等杂粮以及花生、大豆等油料作物。于是，用地瓜干、玉米、高粱等掺在一起磨成糊糊摊制而成的煎饼，就成了当时老家人的主食。

玉米、地瓜干、高粱等合制成一张煎饼，讲究成分的搭配。一般是把地瓜干碾成碎块，然后与玉米、高粱一起按一定比例浸泡。泡透，再磨成糊状，老家叫煎饼糊子。绕着磨道里，一圈一圈地推着石磨磨煎饼糊子，是个力气活，也是个熬人的活。常常是天还不亮，就被娘唤醒或硬硬地推醒，迷迷糊糊的半醒半睡中，机械地抱根磨棍，跟着大人转圈。出力大小不说，磨棍须抱紧了，否则，哪个哥姐使个坏心眼突然发力，棍子落下或黏了糊子，会被大人说笑一番。当然，这种小坏我也无数次使过。

磨煎饼糊子的过程，娘比我们辛苦，她担当着往磨眼里喂粮的活，老家人叫添磨。添磨，这个活有技术含量，一般人干不了。粮食要一勺一勺挖均了，喂得太满，磨出的糊子粗拉，喂得不及时，空转磨出的糊子牙碜；水不能多也不能少，水多了，糊子稀拉，摊出的煎饼黏黏糊糊的，水少了，糊子干巴，摊出的煎饼，疙疙瘩瘩的。只有把糊子磨得粗细均匀，摊出的煎饼才细腻有味。因此，娘宁愿受累，也不把添磨的活交给别人做。

## 娘的人生大舞台

大门楼的过道，是我家固定的摊煎饼场所。磨煎饼糊子之前，娘就把支鏊子、拿柴火的事提前做好了。鏊子是用生铁压制的那种，三个矮矮的脚，每个脚下要垫上块砖头，整盘鏊子形成远高近低的斜坡形状。别人放下磨棍可以休息时，娘拿个玉米皮编的蒲团或小杌扎子，蜷曲着矮小的身子，蹲坐鏊子前，开始煎饼的制作，摊一家人几天的口粮。

现在想来，娘就是一个书法绘画的艺术家：大门楼的过道是她的书房，那盘直径一米多的鏊子就是个画案，那一盆盆的煎饼糊子如同研磨好的墨水，那个小小木板做成的煎饼笥子是支画笔。娘像着墨运笔一般，舀一勺打得不薄不黏黏性十足的煎饼糊子，“啪”地磕在已经烧热的鏊子中间，拿笥子顺势把煎饼糊子匀匀实实往左上首一提，再“唰、唰”有节奏地一松一拉地沿着鏊子的边缘走一圈，一团热气随着娘手中笥子的游走升腾，伴着吱吱的响声，糊子牢牢地、到边到沿地贴在黑黑的鏊子上。然后娘再匀匀点点，补补添添，把黏连的缝隙抹平，恰似对画作的修饰。最后，如同沉稳有力的落笔，娴熟地在鏊子上用笥子来回刮



上两遍，把即将成型的煎饼彻底摊匀、压实！这时，娘往鏊子底下添把柴火，利用短暂的时间，拢拢头发，擦擦汗水，偷空瞄一眼自己的作品。一勺黏黏的糊子变成一张薄薄的煎饼过程很短，但要掌握住火候，边角上卷时，娘借势轻轻而有力地揭下，一张煎饼制作完成。每次娘都要制作好几摞这样的大煎饼。刚摊出的煎饼，脆生生的，散发着透鼻的香气，一口咬下去，地瓜干的甜味和玉米香味汇成的滋味清爽香甜，口感倍佳。那滋味，那感觉，对娘来说没那么浪漫，她长舒一口气，因为一大家子人半个月的干粮有了！



## 鏊子窝的美食

天冷的时候，我总爱蹲在鏊子窝前取暖，看娘劳作，也帮娘做些添柴续水的活。多数时候，手里拿着刚刚从菜园割的韭菜、拔的葱、摘的辣椒，或掂块咸菜，等瞅上看好的煎饼，将菜捋把捋把就卷进煎饼里，再抹上点大酱或豆腐乳，便成了一顿美食。如果到了夏天，在鏊子窝旁那简直就是受罪，本来气温就高，鏊子底下的火借势发威，整个大门楼内热气腾腾，孩子们早就躲得远远的了，娘依旧在这种环境中煎熬，辛苦、劳累不说，有时摊顿煎饼能捂出一身的痱子。邻居的大娘婶子有时赶过来帮个忙，替换着娘喝口水，歇一歇，解解汗。

那时，日子过得困苦，但是，娘总能从鏊子窝里给我们带来生活的惊喜，我一直觉得鏊子窝就像故事中老神仙的宝葫芦，能变化出各种好的吃食。有时，娘从鏊子窝里掏出几个热气腾腾的烤地瓜分给我们，滚烫的，软软的，剥开皮，边迫不及待地噓噓地吞咽，香甜香甜的；有时，是几个连皮烧的玉米，敲下外面黑黑的难看的皮，仅仅隔着薄薄的一层没烧透的内皮，

里面玉米的香味一下子就涌出来；有时，娘在鏊子窝里放个辣疙瘩咸菜，闻香掏出来时里嫩外焦，透着咸咸的香气；有时，是几把花生，在鏊子窝里烧出的滋味，烤炉是烤不出的；有时，娘会烤些用地瓜干换来的小干鱼，这个美食，想起来都要流口水。摊完煎饼后，鏊子底下的地面被烧的余热绵长，娘便把灰赶到一边，把一条条柳叶子鱼摆整齐，然后再覆上一层没燃尽的灰，呆上个半个小时或二十分钟，诱人的香味便扑鼻而来，甚至飘香到门外的整条胡同；最好的，还是把辣疙瘩咸菜切成条，装进四鼻狗头罐子中，加上葱姜八角，然后，挖一匙子大油放上，盖严实啦，放进鏊子窝里煨，时间越长越好，等到煨好了，揭开罐口一闻，那个香，简直说不出来！

有一年，我从村里栗子林旁经过，看林子的老人悄悄塞给我十个新鲜新鲜的栗子。回家，恰巧娘刚刚摊完煎饼。我把栗子埋在了鏊子窝里。把弟弟唤来，等待享受美味的时候，突然“砰砰”的爆破声响起，鏊子窝里扬起一阵阵黑灰，把娘还没来得及拿走的煎饼崩

上了厚厚一层。我和弟弟都吓呆了，担心美味没吃成还要挨上一顿笤帚疙瘩。娘问明缘由，问明栗子不是偷来的，竟然放过了我们，而且教会了我们烧栗子要事先用剪刀从两端剪开口的做法。后来说起这事，奇怪娘那次为什么没发脾气也没有打我们。娘说：本来过的苦日子，哪能再打你们啊！母亲的宽容，使得我对童年的那段岁月有着更为深刻的理解。

在老家贫瘠的土地上，在娘拉巴我们成长的艰苦岁月里，那片土地像娘，娘像那片土地，自己承受着贫穷困苦，费尽心力地养育着我们，奉献给我们的是无私和幸福，传递着一种人间的正道。鏊子窝的记忆，也是我美好童年的记忆，清贫中充满欢乐的记忆。循着这种记忆，我能理解幸福，找到幸福，像娘一样带给他人幸福。



**精彩365 精选商户周3周6享5折**

<b>高第街56号餐厅</b> lovefood 全单满120元减60元 杆石桥店	<b>黄记煌</b> 全单满100元减50元 玉函店、高新万达店 恒隆店、世茂店	<b>西北45°</b> 全单满100元减50元 高新万达店、魏家庄万达店 世茂店、和谐店
<b>马拉之恋</b> 全单满100元减50元 恒隆店	<b>舜凤食品</b> 菜金满100元减50元 明珠店、工业南路店 甸柳店、英雄山路店	<b>韩韩</b> 满100元减50元 (酒水、饮料除外) 魏家庄万达店
<b>树坤泰</b> 菜金满100元减50元 高新万达店	<b>BRADFORD PARK</b> 全单满100元减50元 玉函店	<b>Rain 润泰餐吧</b> 全单满150元减75元 玉函店

**活动时间:** 2017年6月30日前逢周三、周六  
**活动对象:** 中信银行信用卡持卡人  
**活动简介:** 每人每餐限享1次优惠，每月在精彩365全部商户限享2次优惠，不与店内其它优惠同享；VISA全币种卡、顺丰VISA联名卡、美国运通白金卡、返利卡、Uber联名卡不参与活动；活动详情及相关细则请扫描微信二维码或登录中信信用卡官网查询。  
各活动商户参与名额有限，兑完为止。

**中信银行 | 信用卡**  
CHINA CITIC BANK | CREDIT CARD

**9分享兑 9积分兑换超值礼遇**

<b>STARBUCKS COFFEE</b> 9分享兑=大杯咖啡 29999积分=大杯咖啡 刷卡	<b>GODIVA</b> 9分享兑=软冰淇淋 1000积分=1元巧克力产品 刷卡	<b>Love to Share</b> 9分享兑=30元抵用金 3万积分=30元抵用金 5万积分=50元抵用金 刷卡	<b>Coco</b> 9分享兑=30元代金券 30元代金券 动卡空间 限时兑换	<b>iceas on</b> 9分享兑=40元消费金 1000积分=1元消费金 刷卡
<b>汉堡王 TASTE IS KING</b> 9分享兑=皇堡/天椒皇堡 38950积分=培根芝士皇堡 仅限每月9/19/29日 在动卡空间限时抢购	<b>中葡 中葡</b> 9分享兑=30元消费金一次 动卡空间限时抢购	<b>Häagen-Dazs</b> 9分享兑=单球冰淇淋 1000积分=1元冰淇淋产品 仅限每月9/19/29日 在动卡空间限时抢购	<b>汉拿山</b> 9分享兑=50元代金券 动卡空间	<b>味道的厨房</b> 9分享兑=50元代金券 动卡空间

**活动时间:** 2017年6月30日前  
**活动简介:** 中信银行信用卡持卡人每自然月在餐饮娱乐类、百货超市类、商旅类指定商户刷卡消费或微信、支付宝交易满足条件，中信银行信用卡指定客户通过以下方式可获得9分享兑权益。凭此权益只需9积分，即可兑换星巴克咖啡、必胜客等超值优惠！（所有细则以动卡空间公示内容为准）  
**兑换截止时间:** 2017年7月7日（动卡空间串码自兑换之日起7日内有效）

扫码办卡 中信动卡空间

24 40088-95558