

□王东

【地道风物】

沂蒙杂面

——一碗面条里的风骨与乡愁

面条寻常，吆喝声也寻常，可当一声“还有杂面”从沂蒙山深处悠悠传来，便有了不寻常的分量。本文以一碗家乡杂面为引，牵出了鲁南乡间的市声记忆、饮食风俗与父辈的人生暮年，平淡叙述中让人读出岁月沉甸甸的温度。从“四塞之固”的地理形胜，到行商货郎的悠长叫卖；从豆麦相配的粗粝面食，到寿宴金婚的人伦祈愿——字里行间，尽是齐鲁大地的烟火底色与骨血里的韧劲。那份“还有”的盼头，既是对一碗面的眷恋，更是对亲人安康、乡土不远的深深祝福。



面条，是北方人刻进日子的吃食，“上车饺子，下车面”更是山东人融在骨血里的待客规矩和祝福习俗。面条的品类，数不胜数：挂面、拉面、热干面、手擀面、龙须面、清汤的、炆锅的，各有各的滋味。春节期间，母亲特意将一碗家乡的面条端上了饭桌，这种家乡的面条名叫“杂面”，是我少年时特别熟悉的面食。看见它的那一刻，我不禁心头一怔，继而动筷慢慢品尝。随着这“杂面”慢慢涌上来的，是无言的乡愁滋味和难言的人生况味，一时心中五味杂陈。

家乡的小镇，地处沂蒙腹地，三面环水，南临高山。虽然向有沂蒙山区“四塞之固、舟车不通”的说法，可山澗河流环抱之间，从来都藏着生生不息的烟火，自有它流动的生机和民间活力。固，是沂蒙山区特有的方山地貌，四周陡峭、顶部平坦。这种独特的山川格局，千百年来塑造了沂蒙人坚韧内敛的性情，也孕育出别具一格的民间食俗。譬如沂蒙人就格外偏爱那种不滑不腻、实实在在的像道——这正是“杂面”得以在此地扎根的土壤。小镇虽小，却有百年的经商传统，上世纪80年代的春风一吹，街巷里便重又热闹起来，重现店铺丛集、摊贩杂聚的热闹场景。除了五日一集的喧嚣，平日里挑担卖豆腐的、串巷卖糖蘸儿的、挑着货郎担的拨浪鼓，从来没断过声。

现在回想，最让我记到如今的，还是卖杂面的吆喝。在文人笔下，商贩走街串巷的叫卖声被雅称为“市声”或“货声”，那一声吆喝，其实是一座城市、一方乡土最亲切的民间记忆。常常是天刚蒙蒙亮，乡村的空气清冽得扎脸，街巷里还飘着晨雾，扁担的吱呀声就先传了过来。一位妇人牵着她的小女儿，一前一后挑着面条挑子，扁担吱吱作响，行走着在小镇的大街小巷。早晨乡村的空气冷冽空寂，她们的吆喝声清亮而悠长，那吆喝是我终生难忘又颇费琢磨的，一句词四个字：“还有杂面！”冬天，有时还躲在被窝里，就能听见大院门外街巷里拖着长音的吆喝：“还——有——杂——面……”先抑后扬，先短后长，听着那声音从院外来，又往巷尾去，忽远忽近，反反复复，像一根细细的线，把整个小镇的清晨都串了起来。那腔、那调、那韵味，家乡话的味道、乡愁的滋味，实在是难以用文字和普通话复现的……

那声声吆喝，抑扬顿挫，四字相连，与两字短促的叫卖相比，在街巷中自然传得更绵长而悠远。她们不直接喊“卖杂面”，不喊“杂面新鲜”，偏偏突出“还有”，似乎意在说明这面条卖得快，但还没卖尽，抓紧购买，还是有的。这不像叫卖，倒像一句贴心的提醒。“还有杂面”，只是一声平平常常的吆喝，那其中的节奏、韵味却与众不同，今天想来甚至有乡土烟火中的非同凡响之感。它藏着最朴素的善意，也藏着沂蒙人刻在骨子里的盼头。那时的日子已经好过了许多，街坊邻里生火做早饭的工夫，一担杂面就卖得精光，前后不过一个时辰。第二天清晨，那句“还有杂面”，总会准时在街巷里响

起来，像一句不会失约的承诺。

所谓“杂面”，是沂蒙山老百姓用麦子面、黄豆面、豇豆面，按老法子杂合擀出来的一种面条。说起来，沂蒙面食的历史可谓源远流长，一路演变，都是沂蒙面食智慧的折射。千百年来，这片土地上的百姓习惯将各种粗粮细作、豆麦相配，才成就了“杂面”这般朴拙而有筋骨的面条。沂蒙山的杂面，不滑腻，不软绵，不打弯，不黏稠，它没有精面的滑嫩，甚至带着点豆子的涩味，下锅不黏不稠，捞出来根根挺直，像一根根不肯弯腰的麦秆。这杂面，甚至有些沂蒙人的性

格：不滑不腻，不折不弯。一碗面条，承载的从来不只是饱腹的功能，更是鲁南人家对人生的殷殷祈愿。杂面太过朴素了，朴素得几乎被人遗忘和淘汰。近三十年，杂面几乎从我们的餐桌上消失了，街巷里再也听不到那句拖着长音的吆喝。

父亲曾在小镇任教近20年，在小镇娶妻生子，忙忙碌碌，那20年几乎是他一生最劳碌最难忘的20年。临到退休，我把父母接到了济南。可父母的根，一直都留在沂蒙的山澗里，他们念念不忘的仍是小镇的温暖岁月。我时常分享一些自媒体拍摄的小镇

集市的视频，父母总是念叨：熟人的面孔，越来越少了。偶尔看见几位认识的邻里，禁不住对着手机喊出声来。母亲的味蕾更是早就成了一种只爱家乡味道的“食癖”：香椿芽只吃老家山坳里的，煎饼也是家乡的煎饼才有味道……每年每季，亲戚们都会送来或寄来。可这次的杂面，却来得猝不及防，也来得重逾千斤。我哪里知道，这碗朴素的杂面，会在三十多年后，成为撑住父亲腰身的一口热腾腾的气息。

不知是哪一天，我突然发现走在街上的父亲母亲，已经变成了手牵着手、互相搀扶着走路的样子。一步一步，走得很慢，一刻不离。在医院的大厅和走廊，更是如此。我一次次放慢脚步，故意落在他们后面，偷偷拍下他们手拉着手、踽踽前行的背影。两位头发花白的老人，像两棵互相依偎的老树，风来了，就靠得更紧一点。去年秋季，父亲化疗之后，味觉全乱了。我们挖空心思，做鱼做肉，做海参熬鸡汤，牛奶鸡蛋蛋白粉，但是父亲进食量还是不够，吃饭也没滋味。进食量一天比一天少，人也一天天瘦下去。我们急得团团转，却一点办法也没有。母亲守在身边，嘴上不说，人也瘦了一大圈。她二十年前就曾患癌闯过一次鬼门关，当年手术之后，她懂这种嘴里没味、身上没力的滋味，更懂这时候能撑住人的，从来都不是山珍海味。

春节之前，母亲说，从不提要求的你爸突然提出“我想吃杂面”，还特意补了一句“就要小镇上的那种杂面”。母亲急忙联系了家乡的表哥。表哥到镇上找了一个遍，几乎是独家订制，买到了几斤杂面，还特意驱车三个小时送来。老父亲难掩喜悦之情，竟然破天荒地喝了满满一大碗杂面——小镇的地地道道的杂面，他心心念念几十年的杂面。随后几天，他每天都要来一碗杂面，一时胃口也好了，心情也好了。我们都感念这碗小镇的朴素的暖胃暖心的杂面。耳畔仿佛又传来那句悠长弥漫的吆喝“还——有——杂——面”，原来这四个字，从来都不只是一句叫卖，一声吆喝。它是少年时清晨的烟火，是父亲母亲一辈子刻在骨子里的念想，是我们一家人在艰难的日子里，攥在手里的那盼头。

母亲这几天，总是反复问我：化疗的疗程快结束了吧？是不是该准备我当年服过的那吃五年的药？她还说：明年要准备你爸和我的寿宴啊，还要庆祝我们的五十年金婚。其实，我对父亲晚期的病情，并不乐观。但是，我默默答应着，提前筹划着八十寿宴和金婚宴的时间、地点和亲友名单。我想，那时的长寿面，一定是父亲喜欢的沂蒙小镇的那碗杂面。

“还有杂面”，我对着碗里的热气，在心里默默祈祷。杂面不一定有多少营养，但是家乡的味道可以慰藉垂暮之年的老人。“还有杂面”，一声吆喝，是家乡飘了几十年的声音，是刻在骨血里的味道，是一句长长远远的、朴素的祝福。祈祷我的老父亲、老母亲，能平平安安。祈祷那句“还有杂面”，能在我们家的餐桌上，一年又一年。“还有”，是还有热乎的面，还有想见的人，还有要走的路，还有没圆的愿……

编辑：向平 美编：陈明丽

“讲文明 树新风”公益广告

为地球的明天 将低碳进行到底



齐鲁晚报