

亲爱的读者朋友:

故事是生活的浓缩,也是智慧传承的总结。在吉林的山水之间、村落街巷之中,蕴藏着无数生动的故事与传说,它们为时代发展与乡土文化注入了鲜活而深刻的内涵。即日起,本报推出“曹保明讲故事”栏目,以飨读者。

吉林,是一片有故事的土地。曹保明是我省著名民俗学者,多年来,他走遍吉林的山乡与村落,记录下许多鲜活有趣的民间故事和传说。大家都爱听他讲故事——因为他的讲述,让这片土地的记忆,历久弥新。

武铺饼

在船厂(吉林)老火车站对过胡同里,从前有个卖烧饼的小铺,由于主人姓武,大伙都习惯地叫它武铺,说起来还真有些来历。

这家最早的创始人叫武发,家住中原山东日照,清末民初,山东日照灾荒连年,百姓流离失所,连要饭都没地方要去。民国八年(1919)年,十九岁的武发怀里揣着娘给他的两个饼子随闯关东人北上逃荒去了。

临别娘一再嘱咐,“儿呀!饼这东西,好揣好带又好藏!一旦想娘了、想家了,你就掰一块吧!”

武发含泪告别了娘一路往北,可是饿了宁可要饭也舍不得吃娘给的饼!

这日驻足落脚吉林船厂,他打开包袱一看,哎呀!两个饼子虽然已干

巴得梆梆硬,可是一点也没变味!突然,他记起来了娘说过的话“饼是好东西,是咱穷人的食物……”于是,他凭借精湛的面艺,在火车站旁开设了一家烧饼铺,起名叫“武铺”,并把当初娘给他闯关东时的老饼供了起来。

那时,他售卖的是烧饼、酥饼等甜食,因价廉味美、香酥可口,赢得“武大卖饼,香飘四方”的美誉。更多时候,人们来到武铺更是想听听武发供饼孝顺娘的故事。

这样一点点的,武发和他的小小烧饼渐渐出了名。

武发有个习惯,闲时他喜欢拉胡琴,来吃饼的人常常是饼香伴琴韵,这成了一个独特的小铺!这使得武铺的生意愈发兴旺起来。

1933年春天的夜里,有一个人来

到武铺吃饭。这人看武发聪明伶俐又有正义感,于是就动员他到一个地方做抗日饼。

原来,这人是辽西抗日志士宋铁岩,是他点燃了武发爱国之志。武发把饼铺托付给侄子武梦轩,投身南满游击队跟着抗日去了,后成为东北抗联著名的“大饼炊事员”,他还常常以胡琴励战友、慰征尘。后来,部队分散了,武发重返故地,重执面杖,船厂武铺更加出名了。

抗战胜利后,他曾经当过抗联的从军往事一下子传开。这使武铺更受到当地百姓的敬重。解放前夕,他常以饼济贫,薄利中见厚意。

1956年,武发长子武凤林接手饼铺,并创新推出“武家肉饼”,风靡关东。武凤林注重传承善经营,家业渐



曹保明
讲故事

兴。1970年,武铺随时代歇业。如今每逢佳节,武家后人仍围坐制饼,那金黄肉饼既是手艺的延续,更是对那位从饼铺走向烽火岁月的普通人最深切的怀念。

后来,江城老百姓都说:
每天吃啥都是行,
不吃烧饼就不行!
咬上一口武铺饼,
人心翻腾岁月情。

写给季节的情书

叶淑华

等你等了那么久
直到,你一大朵一大朵
以婀娜的姿态
翩然飘落
那优雅的节奏啊
惊醒了,所有人的双眸

你举着冬的神韵
携一段段传说
走进了苍生的小屋

令人欢欣鼓舞
你在无垠的原野上,导演一场
晶莹的成熟与洒脱
于是,一曲曲天籁
就踏出了季节的温度

爱你,心却隐隐地痛
你的缠绵温柔
犹如悄然升腾的暖暖灯火
让我,怎么也挥不去

挥不去,那份铭心刻骨
你细腻的情怀
像一首首恋歌
让我,
有了一个个抒怀的借口

假若情感,可以凝结成露
我愿意
依偎在你圣洁的胸口
悄悄将自己,救赎……

灶台记忆

贾林森

随着沉淀的光阴在脸上堆积成壑,记忆里会不自觉地蹦出小时候的画面,自己和玩伴在乡村飞成燕子的样子。或许想要时光再次年轻,心态的驱使,就会把一道身影经常驻足在幼儿园的近处,听快乐乐的嬉闹声,看一举一动的无忧无虑。

“小手大厨房可爱,纳新承古煮天真。”这是学生国权为二幼“萌宝私厨”所写的对联,使相连的三个灶台有了浓郁的文化气息,氛围烘托之下,让我剥开岁月流年,把一颗心放飞到小时候的乡村。

走进老屋,首先映入眼帘的便是灶台了。

小时候,没觉得村落上空的袅袅炊烟有多么美,多么富有诗意,倒是“田夫荷锄至,相见语依依”的司空见惯。每天,当听到鸡鸣狗吠,便一骨碌爬起,撒着欢地往各家跑,去找玩伴。等到早起的婆婆,喊着这个,叫着那个,吃饭喽……便看见家家灶台热气腾腾的烟火气。

每家的灶台数不一样,这要看房子的间数和炕的数量。因为灶台与土炕相连,既做烟道又可以烧熟土炕,一举两得,可见劳动人民的智慧。两间房的,顶多有两个灶台,屋里屋外南北两铺大炕。人口少的,也就一铺大炕和一个灶台。但那时候家家人口多,三间草屋成了村落的标配:东屋是老人和未结婚的子女住,西屋是结婚的长子住,等次子结婚搬进来,长子搬出去单过。西屋的设计除了一铺大炕外,北面要隔出一个储藏间,中间是外屋地,三个灶台是外屋重要的设置。

我最初见到的灶台,都是泥土堆砌的。老辈人因地制宜,挖来黄土,和泥时加进适量的软草,使

其起到牵拉固定的作用,或者脱成坯,容易垒砌;或者用泥土把一些没有规则的石头固定成需要的形状,做好内部支撑,然后用泥抹平。灶台表面会寻一些薄而平整的石片,放在墙角和灶台的大面上,防止锅盖立起时和放置锅碗瓢盆时会沾到泥土;也有的,用一些木板放在灶台面上,起到的作用是相同的。灶台的灶口一定要用石头搭建,防止填入烧材时磨损。一座灶台就此搭建完成,看着粗糙,却也结实耐用。每家都会根据自己的需求和铁锅的大小来设计灶台,所以就有了高矮、形状和大小的区别。后来,随着生活条件的不断提高,各家的灶台也悄无声息地发生改变。泥垒的,变成外部砖砌的,灶膛内部也会用粘泥土砌成碗状,保持热量集中;水泥面的,变成了瓷砖罩面;灶口也由水泥砖砌,到后来的铸铁灶口……现在你走进乡村,进屋后再也看不见灶台,厨房也根据房屋翻盖的时间,改变了它的位置。

灶台上那口大铁锅,煮着一家老小的生活,很使人留恋。家家在大锅里捞饭,再用米汤炖上一锅土豆茄子、咸肉豆角、白菜豆腐等,菜香四溢。勤劳智慧的主妇常常在锅边贴上一圈玉米饼子,掀开锅盖,中间是绿色的炖菜,四周是带有锅巴一样的金黄金黄的玉米饼,那是灶台画出最美的图画,汩汩馨香在草屋里升腾……

记得和童年玩伴每次去小河里抓鱼,一去就是一小天,那时候的野生鱼随处可见。我每次提着一串手掌大小的鱼儿冲进家门,都是提着欢喜、提着骄傲的情绪喊一声:“妈,有鱼吃了!”母亲微笑着接过我认为是沉甸甸的小鱼,耐心地清洗干净,做菜时等油温升高,母

亲会一条一条地把鱼放在铁锅壁上煎,看着母亲耐心地用锅铲来回翻鱼,我的视线也随着锅铲上下起落,当鼻孔钻进鱼香时,灶台旁的我早已垂涎欲滴。现在想起那个画面,嘴角仍会不自觉地翘起贪嘴的形态。

现在居家过日子,马勺成了厨房的主宰。生活越来越富裕,但灶台上留给我的记忆是深远的,所以常常回到出生地去体会“故人具鸡黍,邀我至田家”的乡村记忆。

人们怀念小时候的味道,想念那口大铁锅的暖意洋洋,便有了灶台鸡、灶台鱼、灶台鸭等招牌店应运而生,来吸引怀旧的人们不断光顾。不过现在的灶台更合理,饭桌既是灶台,只是比以往灶台宽大一些。大理石贴面的,耐火瓷贴砖面的,看着干净,清爽。中间也许是一口锅,底下是一个铁桶,装木柴用的;也许是两口锅,或者是三口锅的,设计的是可以旋转的。大家围着锅台而坐,在香气飘散的大锅里捞着吃,场面酣畅淋漓,早没有了拘谨的样子。尤其在寒冷的冬日,铁锅炖成了东北人的最爱。或三五好友,或许久见的亲戚,团团围坐,推杯换盏,喝着聊着,那种香浓,那种温暖,无可比拟。

小时候不能在灶台边就着锅吃,如今围着锅吃却成为时尚;过去锅里清一色是萝卜白菜,现在锅底剩下的反倒是肉。我明白农家的淳朴仍旧是“莫笑农家腊酒浑,丰年留客足鸡豚”的纳客之道,而如今灶台的含义已远非如此。

生活赋予你一段记忆,或多或少有一部分是刻在骨子里的亲情感和爱。在被呵护的亲情里,我们慢慢长大,慢慢的就形成了爱与被爱的轨迹。

哈拉毛都镇位于前郭县东南部与长春市农安县接壤的地方,同时又处在濒临松花江的江湾地带,拥有“九沟十八坡”的独特地形地貌。这里的人们从很早开始,就养成了栽培果树的习惯。近年来,经过水土保护和进一步治理,这里的荒山野岭全部栽种上各种果树,其中绝大部分为梨树,品种多达十余种,家家有果园,户户是果农。

为了进一步改良果树品种,先后引进了辽宁鞍山一带的南果梨和延边一带的苹果梨等树种,这些“外来”果树逐步适应了本地的生态环境和气候,成功在哈拉毛都“扎根落户”,开花结果,使昔日的穷乡僻壤成了省内外闻名的“梨园之乡”“水果之乡”和“塞外果树之乡”。

每年春季,这里都要举办一年一度的“梨花节”,此时,漫山遍野弥漫在一片梨花盛开的靓丽景色中,空气中到处是梨花甜香的味道,吸引大量的游客前来观光和旅游;立秋过后,各种几近成熟的梨子挂满枝头,山山岭岭梨香醉人,人们纷纷奔向梨园,各种车辆和游人应接不暇,这里又成了省内外重要的水果批发市场和集散地。

哈拉毛都镇背靠青山,山下是静静流淌的松花江,山上是大片大片梨子缀满枝头的梨树。秋风吹来,树上的“小灯笼”在随风摇曳,它们颜色各异,有的是青绿色,有的是黄红色,有的是半红半黄色,还有的变成橙黄色,在阳光的照射下呈现一道道耀眼的光线。枝头的翠绿叶子还未褪尽,圆滚滚的梨子却悄悄鼓起了“腮帮”,用一层薄霜托住晨光。村口那几棵上了“年纪”的老梨树,最先察觉秋风的走向,抖落几片金黄色的叶子,像是给季节递了封密信。

晨露未晞时踏入梨园,金黄的叶片便簌簌飘落,像一封封从枝头寄出的信笺。秋风是从不远处的松花江边漫过来的,裹着苹果梨的酸甜与草地的清香,轻轻掀动树冠层叠的铜绿。被“茂密”的果树林子包裹起来的哈拉毛都镇,正收起夏日的喧嚣,蜿蜒成一面晃动的铜镜,倒映着村民家家户户升腾起的一缕缕炊烟。

那些缀满枝头的梨子,是秋风最得意的收藏品。它们在秋风中泛着琥珀色的光晕,仿佛能蘸出蜜来。摘一颗捧在掌心,果皮上还沾着半枚枯叶,轻轻一旋,清脆的断裂声惊起树梢的山雀。鸟儿扑棱着翅膀掠过梨树,翅尖掠过处,熟透的果子便“咚”地跌入草丛,惊动了一串串蚱蜢的跳动和唧唧的叫声。

暮色合围时分,牧归的牛羊踏碎江面上的一片片残阳。女人们唱着古老的摇篮曲,用铜盆盛满落果,金光在水面上流淌。风从果园深处卷起松塔与马粪的气味,将干裂的泥土与蒸腾的果香织成一张巨大的毯子,裹住了整个哈拉毛都的秋天。夜幕渐起,梨树的黑影在月光下舒展成蒙古族人家剪纸般的图腾,守望这片风与阳光馈赠的果园,直到第一场雪悄然降临。

巷尾的蒙古族老额吉(母亲),总能在第一缕秋风里嗅出梨香。她踩着晨露摘下院子里一树早熟的甜梨,刀锋划过脆嫩果肉时,清甜的汁水溅在围裙上,溅在檐下晾着的梨子糖里。孩子们顺着梨香找来,踮脚探头时总会撞见她碗中滚圆的晶莹——那是撒上薄盐的冰镇梨块,咬破的一瞬,甘冽汁水裹着凉意漫过齿间,整个初秋便在舌尖上消融入胃。

老阿爸坐在不大的炕桌旁,习惯地点燃事先卷好的旱烟。农家的饭桌上虽然简单得不能再简单,可那刚刚启封的一坛陈年梨花酒,随着秋风飘过来一阵阵醉人的醇香。老阿爸笑着捋了捋那撮花白的胡子,抿了一口梨花酒,举起大拇指不停地赞叹,脸上的褶皱似乎都舒展开了,浓郁的梨花酒香,从农家小屋里飘出窗外,又飘出好远好远。

暮色里,秋风带着梨花酒的醇香漫过篱院。灶膛里的柴火哗啵作响,铜壶里煮梨的水汽映出窗格上剪好的燕子与梨花。老额吉的茧指轻叩青瓷碗边沿,月光顺着梨羹滑出涟漪。那些封存的山梨罐头玻璃瓶,在秋风里依次裂开冰封,涌出一个整个夏天的酸涩与甘甜,将迟暮的梨园酿成一碗琥珀色的梦境。

梨香飘满哈拉毛都

闫英学

黑土地