

又 飘 菜 油 香

■童富女

小区出口的不远处,新开了
一家榨油坊,途经此地,我会情不
自禁地放慢电驴,然后深吸一口
气。

生活在小镇像是宠儿,每到这
个季节,免费的清新空气里还额外
加送菜油香。只要你走在榨油厂
附近,油香会牵着你的鼻子走,无
需亲眼目睹,只要你集中意念,涌
动的油香便汨汨向你袭来……

农村长大的孩子,对油菜哪
会陌生?儿时场景历历在目,母
亲肩担两梭箕油菜秧,外公挑着
两只空槁桶(粪桶),而我是个
跟班。外公先用草耙在田里挖好
一条条的小沟,母亲把油菜秧插
入沟里,覆上泥土用手一按或用
脚轻踩。我不是光来游手好闲的,
也会做些力所能及的小零活,
根据母亲传达的指令,把油菜秧
按6—8寸的间距分发沟内,母
亲省去一道小工序,可以信手拈得
油菜秧,直接开种了。

刚种下的油菜秧有点绵软,
耷拉着脑袋,菜杆依附着泥土。
在农作部队伍里油菜不算娇气,
但是大晴天种下的油菜,要打三
个晨朝,挑上槁桶拿起粪勺沿根
浇水。三天之外,油菜秧就挺直
腰杆,精气十足了。雨天种油菜

虽说拖泥带水,但可以省去挑水
浇灌这道繁重的工序。三四月份
的油菜最为高调,此时油菜花肆
虐,乡下的旷野到处都有它的身
影,有镶嵌式、插花式、地毯式、梯
田式,一年一度的油菜花风靡全
野。

五月是油菜收割的季节。母
亲说,种油菜、割油菜都不在话
下,阴天雨天都可行事,最难的是
拍油菜,这活儿对天气的要求比
较苛刻,太阳越烈越得劲,这可难
煞咱农民啦。那些时日,正劳力
为拍油菜而中暑的为数不少。曾
记得,外公拍完油菜回家,外婆会
为他准备一个生鸡蛋来解乏。只
见外公披着汗布褂坐在门坎上,
此时我会央求外公在蛋头上用针
头拨个小孔,然后见他哧溜一声
将生鸡蛋吸进肚。那个看似完好
无损的鸡蛋壳便是一个好道具,
约几个小鬼将它放在显眼的路
边,然后躲在暗处看谁屁颠屁颠
去捡蛋,得逞后捂着嘴笑得前俯
后仰……现在想来,儿时那些幼
稚的快乐好像是建立在别人的痛
苦之上。

油菜一旦割倒,如遇天公不
作美,母亲就会唉声叹气,唧哩啪
啦的雨点像是落在她的心坎上,

那份焦灼只有当家人最能感同身
受了。雨水过多,菜籽就从“菜
船”里胀脱而出,掉进泥里长出苗
就可惜了。以前拍油菜没有什么
好的工具,基本用“打谷桶”(地方
语称稻斗)。这是个庞然大物,将
它抬至田里很是费劲,然后将油
菜捧到打谷桶里用棒槌敲打,或
直接进桶踩踏,捧出空壳油菜杆,
用箩筛将“菜船”筛出,再改用米
筛滤籽,用畚箕装入竹箩,天气晴
好入坦晒晒,用手转风车吹去杂
质,接下去就可打油了。

听母亲讲榨油的历程犹如
《一千零一夜》。集体化时的古法
榨油,我们这代人未曾经历,电视
里《舌尖上的中国》——徽州古法
木榨榨油还原了历史画面,让我
对母亲的叙述有了更深的了解。
重达100公斤的撞锤敲打木楔
子,对榨膛中的胚饼施加压力,致
使油脂汨汨渗出,这种场面真的
震撼到我了。想象里,那些光着
膀子的打油汉,似乎要皮肤古铜
色、一身腱子肉才能与之匹配,否
则太过单薄!古法打油再过渡到
大榨(老榨)打油,母亲说那个时
候只有祝家和杨旗坦两处有大
榨,挤的时候排队至凌晨。大榨
不灵活,受限制,菜籽数量小就无

法入榨,基数是500斤起步,如果
你家只有100斤油菜籽,那得自
找几家拼合一榨,然后根据出油
量按斤分配。

不过,菜油要安然进户才算
尘埃落定。当时路面坑洼不平,
运输工具是手推双轮车,装油的
器皿以瓷瓮、陶缸、酒罐、酒坛居
多,没有严丝合缝的盖子,只能在
口子上覆层塑料纸,用绳子扎
紧。推油车也是技术活,忌讳慌
乱,得用暗劲平缓匀速,才不致菜
油外溢。有的农家坛子用久了,
存有小裂缝未曾察觉,刚出榨的
油温又高,抬至双轮车,行至半
路,油缸爆裂,覆油难收,偌大一个
家庭,一年的油水顿时化为乌
有,农妇面对一地的油水,那种复
杂的心情无以言表!打油季也是
几家欢喜几家愁啊!

从古法榨油到大榨榨油,再到
小榨榨油,一路变迁蕴藏着多少
故事?母亲已多年不种油菜了,
但她说起自己种油菜、割油菜、拍
油菜、榨菜油的经历,掩饰不住的
眉飞色舞,她已忘却了那曾是一
段辛苦的岁月!每年打油季她都
会买些菜饼,说菜饼是极好的菜园
肥料,一辈子与庄稼打交道,选择
的肥料也飘着菜油香……



魂牵梦绕

李奕伟 摄

鸡

蛋

蒜

■尹梅

奶奶家在皖北靠近河南的一个小
县城,据说是老子的故乡,县城汽车站
的边上看到过老子骑牛的铜像。

父亲接了他六叔的班,在淮南的煤
矿上工作,后来就直接在当地娶了我的
母亲,落户在淮南。这在当时看来是极
好的,因为有个稳定的工作,淮南相对
于奶奶家的那个小县城,算是个大地方
了。

小时候,不经常去奶奶家,母亲嘴
上虽然没有说过,但多少还是有些嫌弃
父亲老家是农村的,她自己除了刚跟父
亲结婚的时候去过几次,后来就没怎么
回去过,但也不会阻止我们姐弟回奶奶
家。小时候觉得农村可好了,一点不像
母亲和外婆说的那样既穷又脏,反而很
兴奋,尤其弟弟,回农村可以摸鱼抓虾,
可以无拘无束,这对于我们从小长在城

里的孩子来说,是快乐的。

叔叔和婶婶待我们极好,乡下虽然
不富裕,我却觉得每餐都吃得特别有滋
味。婶婶是个极会做饭的北方女人,她
会蒸大白馒头、花卷,还会包特别好吃
的扁食和菜肉馄饨。那个年代物质并
不像现在这样丰富,偶尔菜园里没菜的
时候,馒头就着生葱生辣椒也能将就一
顿。说到这,就不得不夸一夸婶婶做的
鸡蛋蒜了,这大概是记忆里最辛辣也最
好吃的味道了。

鸡蛋是自家养的鸡下的蛋,个头不
大,但蛋黄的颜色都很好看。婶婶每
次都会按照人头数量煮鸡蛋,冷水下锅
煮鸡蛋,发好的面也上了蒸笼,然后就
去菜园里拔蒜了。沙土地里长的紫皮
独头大蒜,个头很大,独头蒜会比那种
多瓣的蒜更辣,但蒜的味道却更好。蒜

要当季的新蒜,不是季节的蒜水分会少
一些也更辣一些。从菜地里拔几个独
头蒜,剥完之后的蒜子白生生圆滚滚
的,放进蒜臼子里,手要盖住臼子的口,
以防胖乎乎的大蒜子跑出来,还要记得
放盐,将蒜子捣成蒜泥之后,大白馒头
也出锅了。馒头熟了,鸡蛋也熟了,鸡
蛋剥壳,切丁,不用切太碎,然后跟捣好
的蒜泥拌匀装盘,最后一定要记得滴上
小磨麻油,蒜泥的辛辣,鸡蛋的醇鲜,芝
麻油的浓香,瞬间打开了味蕾。不是吹
的,这样的鸡蛋蒜配刚出锅的馒头,真
的是拿肉都不换。

这么一道简单的小菜,却在离开故
乡以后没有再吃过,每每到新蒜上市
的季节,记忆里总会涌现这道小菜,想
自己做当然不复杂,却怕不再是记忆里
的味道而不敢轻尝。

合 欢

■余淑芳

海外海对面有个小花园,蜿蜒的绿
道贯穿其中。路旁有几株高大的树木,
枝上叶片小小的,顺着茎左一片右一片,
互相对称,均匀排列,共同组合成扁长形
的羽状叶片,如同鸟的羽毛般清爽。翠
绿的颜色在阳光下跳跃,明媚得逼人眼。

每天上班下班,我都要经过这条绿
荫掩映的绿道。注意到它们,是因为无
意间发现了树下飘落的花。那花像粉色
的小扇子,一朵两朵,静静地躺在路砖
上。花朵由青绿色柄端的淡粉色,渐渐
向外延伸,变红。广场舞大妈手中的渐
变色桃红扇,一定是从它们身上得来的
灵感。看着那茸状的花絮,一根根一丝
丝密集而玲珑,不由得我心生柔软,弯腰
捡起,细细观赏。

这组成扇形的一根根看着应该是花
蕊吧,难道它们生来就没有花瓣吗?造
物主真是神奇!这是什么树?好奇心迫
使孤陋寡闻的我急切地东张西望起来。
终于在一棵树的枝干上发现了它的名字
——合欢。这名字真好!合欢,合家
欢乐;合欢,两情相悦;合欢,和好如初。
这很有意思的花,难怪有如此诗意的名
字!仰望枝头轻盈如蝶的合欢花,我想
我猜到了它的花语。我开始认真研究合
欢。

合欢又名绒花树、马缨花,树形优
美,树冠宽大。夏季浓荫蔽日,树叶昼
开夜合,十分神奇。六月正是合欢花
竞相开放的季节,蝴蝶状的花须绽放在
枝头绿叶间,一团团,一簇簇,像少女
含羞的双唇,似腮边泛起的红晕,如
轻纱如薄雾,若幻影若烟霞。每一朵
花都是美的化身,合欢花也不例外,
它美在恬静优雅,美在内敛从容,美
在娇而不媚。它矜持着绽放,无声地
灿烂。

合欢花最早载于《本草衍义》,关
于它的由来,有个美丽的神话。传说
娥皇女英听闻丈夫帝舜去世,遍寻遗
体未果,终日以泪洗面,投江而死。后
与丈夫的灵魂“合二为一”,便生成
了这种美丽的花,因而合欢花又有“
爱情花”之称。

虽然古代科技有限,物质匮乏,但
是古人委实比今人懂得浪漫,他们借
物抒情的本事信手拈来。纳兰性德
有一首缠绵悱恻又令人肝肠寸断的
悼亡词《生查子》:“惆怅彩云飞,
碧落知何许。不见合欢花,空倚相思
树。总是别时情,那待分明语。判得
最长宵,数尽厌厌雨。”就是借着合
欢花与相思树,表明失去妻子卢氏的
悲伤与绝望。“合欢花开度芳年,比
翼双飞曾比天。”合欢,是夫妻恩爱
的象征,难怪古时候就连夫妻吵架,在
言归和好之后,也会同饮一杯合欢花
沏的茶,冰释前嫌,从此握手言欢。
若是有人将合欢花送给吵架的夫妻,
便是希望他们以后能够和睦幸福,生
活美满。这真是此时无声胜有声。

站在合欢树下,静静聆听花开的
声音,不由浮想联翩。合欢合欢,合
心即欢,寓意吉祥。假如有一天,你
在书页中翻出一朵香喷喷的合欢花,
抑或在桌上看到一杯热腾腾的合欢
花茶,请不要惊讶,那是我借它之口,
述说心语。