

老油坊的那些事儿

□ 任崇海

地处三县交界的老家乡镇上,有条油坊巷,因巷子东侧曾经有个榨油的作坊而得名。当年,一走进这条巷子,一股香喷喷的油香便扑面而来,随之传来了粗犷的“哎哟嗨”的号子声、“咚咚咚”的捶击声……这家传统的手木工榨油作坊,至今还深深留在我的记忆中。

木榨食用油技艺最早起源于唐朝,家乡的这家老油坊也有上百年的历史,闻名于方圆近百里的周边乡镇。这种传统的木榨压榨工艺复杂繁琐,费时费力,从筛籽、压片、炒料、煎蒸、踩饼、上榨、插楔、压榨到接油有十多道工序,除压片外全部是手工完成,从原料到出油需要十多个小时,一天也只能完成一榨油,约六七十斤。

一走进偌大的木榨油坊里,油香味更加浓郁。仰卧在地上的两台木龙榨床,有五米多长、两米多宽、一米多高,由坚硬的木材制成。榨床的底部贴着厚厚的铁皮,油光闪亮,中间有条凹槽,顶端地下埋有一米多深的缸,凹槽就搁在缸边上。榨床旁靠墙边有个大炒锅,黄豆压成片,菜籽和芝麻碾碎后,就由炒油料的师傅上锅炒。炒油料技术要求高,重要的是掌握火候。炒的时间短,温度达不到,炒嫩了,影响到油的香味;炒的时间长,温度过了头,炒老了,油就有糊味,同时都会影响到出油率。黄豆、菜籽、芝麻等不同的原料,所需要的火候温度都不相同,全靠炒料师傅掌握。

这家老油坊炒油料的是一个年近五十岁的黄师傅,中等稍窄点儿的个头,粗壮的臂膀显得十分有力,平时说话不多,但炒料有板有眼,在这里炒了二十多年。轧好的油料倒下锅后,黄师傅用翻把不停地翻动锅里的油料,不时把手插进油料里试试温度,同时关注着炉子里的火势,及时添加燃料或压减火力。黄师傅在炒料这一道工序上,为保证油的品质打好了基础。

油料炒好后接下来上木制的圆筒蒸笼蒸。蒸料时火要旺,蒸汽要足,才能让油料吸足水分,油脂得到充分的释放,有效地提高出率油。油料蒸好后,进行踩饼。在地面放上竹篾子编起来的约有5公分左右粗的竹箍,竹箍的直径比圆筒蒸笼稍大些,竹箍上面铺放着

两个玉子草编的扇形草把子,然后把圆筒蒸笼倒扣在竹箍里。榨油工随即把伸在竹箍外面的草把子,从外向里踩踏,让草把子把蒸好的油料全部包在里面,再把油料踩实成饼,铲起来竖立着放进榨床,一个接一个放满后,进行插楔挤压。

插楔挤压,是利用斜面的原理,将一头尖的楔子插进去,通过重力的捶击,从细到粗的逐步压进去,达到挤压油饼出油的目的。一个楔子插到后,放进一块木方换下楔子,再插楔子,继续加压,楔子到位后再换成木方。经过这样的多次反复,油饼里的油就会被压榨出来。插楔挤压是个重体力活,王师傅和干师傅都是三十多岁的彪形大汉,一米七、八的个子,粗壮的身体,穿着一件淌得下油来的短裤。只见他们举起五六十斤重的铁榔头,全身都是“肉疙瘩”,随着一声声粗犷的“哎哟嗨”号子,“咚、咚、咚”地铁榔头重重地落在楔子上。随着铁榔头有节奏的一上一下、不快不慢的捶击,黄澄澄还冒着热气的油“哗啦、哗啦”地往缸里淌,一股新鲜的油香散发出来,让人垂涎欲滴。插楔压榨要持续一个多小时,榨油工不停地举起铁榔头,要耗费多大的体力,是可想而知啊!

小时候,我们经常到这个油坊里去玩,尤其是滴水成冰的数九寒冬,六七十岁的老年人都会“钻”到油坊里去“捂暖”。我记得很清楚,有人还喜欢从烧饼炉上买两个刚出炉的烧饼,往怀里一揣,到了油坊里,拿个碗,从缸里舀起半碗热油,坐在一旁,拿出怀里的烧饼,蘸着油,津津有味地吃起来,品尝着刚出榨热油的独特美味。刚出榨的热豆饼不少人掰一块吃吃,还不停地啧啧,感到油膩腻香喷喷的特别好吃。老爷爷们烧饼刚吃完,嘴角上还挂着油珠,就滔滔不绝地讲各色各样的故事,有时引起哄堂大笑,让人乐得合不拢嘴;有时让你陷入沉思,默默不语有所悟;有时让你咬牙切齿,瞪起圆圆的眼睛……老油坊成了一个不可多得得特殊娱乐场所。

新中国成立前夕,这家老油坊主人逃往江南去了。油坊被收归国有后,成为国营盐城县抬头粮油加工厂的榨油车间。当时,家乡小镇是冈南区政府所在地,周边近百里范围内只有这一家油坊,所以每天拿

着黄豆、菜籽或芝麻前来换油的群众总是排成长长的队伍。兑换门市的两个营业员,称秤的李先生态度热情,手脚麻利,心算速度快。换油的把黄豆或菜籽倒进秤盘一称,李先生高声招呼道:“王大爷,9斤6两菜籽,3斤2两菜油!”王大爷立即走到油锅前,把油壶子放在锅台上,打油的小陈重复道:“王大爷,9斤6两菜籽,3斤2两菜油!”他先拿起一斤的油端子,嘴里念着:“3斤2两!1、2、3!”连续打了3端子后,又拿起1两的端子:“1两、2两!”……两个人配合自如,千把不乱,一天有上百笔兑换业务,从没有发生过差错。油端子是一种计量工具,那时油或酒之类的都用端子打,一般有一斤、半斤、一两、五钱的四种端子。用油端子打油还很有讲究,端子猛地从油锅里拎上来,端子下面等油的勺子再带一点,与端子慢腾腾地从油锅里拎下来,等油的勺子再倒一倒,曾有精明人计算过,一斤能相差一两左右。可见各行各业都有生意经啊!

这家老油坊还有一台“大头机”,在当时是比较先进的机械设备,开动时小镇上家家都能听到的“秃秃秃”的声音,还有一个排气管伸在室外,机器“秃”的一声,排气管就冒一圈黑烟。这台“大头机”既用来为油坊轧料,还为一台碾米机提供动力加工大米。“大头机”实际上就是蒸汽机。发动时,先要将大糠炉子烧起来产生蒸汽,然后用火把烧热机头,再由四个工人扳转飞轮(相当于手扶拖拉机上用把手摇机),随着飞轮由慢变快地转动起来,机器发出的“秃秃秃”声有节奏地由慢变得快,机器才真正开动起来,带动钢滚轧料、带动米筛子加工大米。加工大米产生的大糠,被用作油坊里炒料、蒸料的燃料。这种“大头机”早已进了历史的“博物馆”,再也看不到了。

随着时光的流逝,时代的更替,传统的手木工榨早已不见踪影,油坊巷也已淡出家乡人的视野。然而,如今家乡的七八十岁的老人,一提到油坊巷,一提到老油坊榨出来的油,还是会津津乐道。在他们看来,那时的木榨油口感好、纯度高、味道正,麻油是麻油的味,豆油是豆油的味,菜油是菜油的味,如今吃的这些油,再没有那样的味道啦!

这是历史上留下的家乡印记,留给人们难以忘怀的乡味、乡情、乡思、乡愁。

周末回小县城看父母,傍晚返程时,父母坚持送我们到楼下,看着我们上车。车子开出很远,在小路尽头转弯时,我透过车窗回望,一高一矮的他们仍伫立在路边的银杏树下,远远眺望着我们。

到家后,虽然一身疲惫,但我做的第一件事就是拿出手机,给父母发一条微信:“到家了。”父亲像往常那样很快回复:“好的。”简单的几个字,一声平安,回应着父母对儿女最深的牵挂。

读大学时我第一次离开家。那时我还不满17周岁,父母一起把我送到南京,陪了我两三天才回去。他们一走,上大学的新鲜感很快就被对家和父母的思念淹没了。床也不软,菜也不香,每天最大的期待就是晚上上完自习,回宿舍给父母打个电话,听一听他们的声音,给他们报一声平安。

很多年后,说起往事,才知道当时父母也有一样的心情。我是第一次离家,他们也是第一次试着习惯没有孩子在家的夜晚。母亲说,无数次想拿起电话,拨打我的手机,又怕打扰我学习,只好枯坐等待。窗外夜色渐沉,电视机里的声音忽近忽远,突然响起一阵电话铃声,仿佛是孤寂长夜里最美妙的音乐。拿起话筒,听到我的声音,母亲牵挂的心就安定下来了。虽然每次也不知道说什么好,聊不两句就匆匆挂掉了,但只要听到我的声音,他们也就安心了。

毕业后,我回家乡县城工作了一段时间,后来又经过考试到了市区工作。自己养活自己,那是我真正意义上独立生活的开始。当时租的房子在市中心的繁华地段,只是小区老旧,进入小区前需要经过一段周边环境复杂的小路。白天人来人往时没什么,晚上人少灯暗,就有些不安全。那几年,每天傍晚下班回到小房子里,第一件事也是拿出手机,给父亲打电话或者发微信报平安。偶尔有事晚回,都会提前跟父母说一声,哪次要是忙忘了,过了应该通电话的时间半小时,准会接到父亲的电话。

记得有次单位有事临时加班,我忘了提前通知父母,刚向领导汇报完工作,父亲的电话就打来了。怕父亲担心,和领导说了一声,我去走廊接听了电话。回到办公室后,我有些不好意思,刚想向领导解释,领导却笑了,“我女儿和你差不多大,当父母的,心都是一样的。”

光阴荏苒,时光如流。如今,我也成了母亲,每当看着我的孩子,看着他从我臂弯到趴在我的肩头,然后会坐、会站、会走……他眼里的世界越来越大,他留给我的背影也越来越多。我知道,总有一天,他也会长大,会离开我的怀抱,奔向更广阔的天地。而我,也会像我的父母、像天下的每一位父母一样,无论子女在哪里,只要知道他平安就好。

手机里的牵挂

□ 许超

喜欢忙碌的妻子

□ 周丁力

我妻子是一所高职院校的教师。现在回想起来,我与她一起生活了几十年,感觉她最显著的特点就是:“忙”。

就拿现在来说吧,她已经临近退休了,但还是把课程安排得满满的,每周在自己供职的学院里上16节课不过瘾,还在校外每周兼职上了12节课,平时晚上还要读书、备课。在刚过去的寒假里,她还安排自己查资料,与几位同事一起编写了教材《中国古典文化概述》。尽管如此,家中打扫、洗衣等家务她也从未耽误。

医生说,要想身体健康应该早睡早起,可是在她那里,晚睡早起已成惯例。我曾经多次嘲笑她,一个小小的教研室主任比院领导还忙。还笑话她:“莫非想一个人把天下的事做完?”她不以为意,说是做惯了。

她瘦高个,身体看上去不算好。前些年,我常常苦口婆心地劝她,你这把年纪了,放松点好不好?她的反应是,口头上答应,行动上依然如故。我还曾用一些“心灵鸡汤”文章中的话劝导过她,比如“放过自己是一种智慧”“后退一步天地宽”“学会给自己松绑”一类,她仍然听不进去,仍然风风火火、忙忙碌碌地过日子。我曾与她开玩笑说:“看你明年退休后哪个办。”她笑笑说:“肯定不会凉拌。”真是拿她没办法。

后来朋友之间,在饭桌上我偶尔说起这事,有位我们夫妻共同的朋友劝我说,她就是这个性格,是个勤快人,古人所谓的“劳碌命”,只要她高兴,你就任由她忙,闲下来也许还会郁闷、生病。结合我几十年的观察,也许真是这样。于是,我觉得自己既然改变不了她,就只好改变自己。

其实作为丈夫我在家中也是负起责任的。比如买菜煮饭的事,在与妻子共同生活的几十年里都归我打理。现在我已经退休4年了,更是成了名副其实的“家庭煮夫”。近一两年,我更勤于厨事,努力在饮食上注意给她补充营养。她喜欢吃的食物就多买点、多做点。近一两年,我也尽量在她的相关工作上替她出主意,还帮她修改、校对文稿,搜集资料,以及其他能搭上手的事。曾自嘲在成为她的“生活秘书”之后,现在又升格成为她的“文字秘书”。

她忙,我相对闲,能这样帮助她也是很好的。现在想想,无论喜欢忙,还是喜欢闲,人各有各的禀性。夫妻之间,一味只用语言进行劝导,不如用行动帮扶。既然她愿意忙,能够忙,忙起来高兴,就从旁协助她忙。如此,相互认可、相互成全,或许是最好的夫妻之道。

美味不过清明螺

□ 许国华

扫墓归来,一大家子人聚在一起,少不了“螺蛳啣啣、老酒嚯嚯”。清明时节,江南人家的餐桌上,螺蛳是一道必不可少的美味。此时的螺蛳,经过一冬的滋养,肉质丰腴细腻,肥嫩饱满,且尚未产籽,壳中还无小螺蛳,是一年中最为肥美鲜嫩的时候,肉质可以和大肥鹅竞相媲美,在民间素有“清明螺,赛肥鹅”的说法。

螺蛳是江南水乡的常见之物,河塘沟渠间,随处可见一颗颗青如翡翠、状如玲珑宝塔的螺蛳。春暖花开,蛰伏在泥中休眠了一冬的螺蛳纷纷爬出,隔着浅浅的水,三三两两,或停或移,悠闲游荡,美美地享受春日融融的暖意。

水浅边、河滩头,是最容易摸到螺蛳的地方。螺蛳攀附在石板上,密密麻麻的,弯下腰去,在水里随手一摸就是一大把,用不了多长时间,就能摸到大半脸盆。

清明前夕,为了能让一大家子人吃上时鲜,父亲特意用楠网去河里捕螺蛳。楠网呈三角形,形如舂斗,拖着几个几米长的毛竹推竿。父亲穿着长筒雨靴,站在河滩头,将楠网贴着河塘慢慢地推下去,直到推到毛竹推竿的末端,然后用力一顿,“咚——”的一声,便迅速提网,出水时先在水中来回洗几下,楠网中剩下的就是螺蛳了。小半天,父亲就能捕到一盆螺蛳,自家吃不了,就分给左邻右舍。

要将螺蛳放在盛满清水的盆中漂养一两天,让它吐出肚中的秽物。而剪螺蛳和挑螺蛳

肉,则非常繁琐,是个细致活。好在一大家子人,干得倒也利索。大人用钢丝钳将螺蛳尖尖的屁股剪去,一则烹炒时更入味,二则方便啣螺蛳。小孩用绣花针剔开螺盖,挑出完整的螺蛳肉来,留作春韭炒螺蛳肉。

螺蛳的烧法很多,家常烧法的普爆螺蛳是最受人们喜欢的。热锅、大火,“哗啦”一声将洗净的螺蛳倒进去,不一会儿,一大盆香辣的普爆螺蛳就端上了餐桌。一大家子手筷并用,顿时“啣啣啣啣”的啣螺蛳声此起彼伏,使家庭聚餐增添了几分热闹气氛。我迫不及待地夹起一粒螺蛳,用嘴猛地一啣,香辣的螺蛳肉混着螺蛳壳里的鲜美汤汁,一股脑儿地送入口中,那味道真是鲜翻了。

啣螺蛳是一个享受美味的过程,看似简单,却是个技巧活。父亲啣螺蛳技术高超,用筷子夹起螺蛳凑到嘴上,“啣”的一声螺肉便带着汁水滑入嘴中,而筷子依然稳稳地夹住螺壳放回桌上,整个动作行云流水,一气呵成。而我时不时地吃完了汁水,螺肉却啣不出来,只好借用牙签挑出来。

“一味螺蛳千般趣,美味佳酿均不及。”普爆螺蛳和春韭炒螺蛳是清明时节乡下餐桌上必不可少的一道佳肴。嫩春韭、肥螺蛳,本是最寻常的两样食材,在春暖花开的季节相遇,不仅能吃出鲜嫩的春天味道,更能让人感受清新的乡土气息。

春韭

□ 谢建骅

的韭菜口感好、香气浓,最宜食用,有“春菜第一美食”的美誉。

我们的口福可不浅。每年的春天里,母亲都会割上春韭,做成各种美味菜肴给我们吃。

母亲做的韭菜春卷特别好吃,口感好,酥脆鲜香,每年春天我们都指着母亲做春卷呢。母亲每次做韭菜春卷时,我们喜欢在一旁帮忙,或者母亲包春卷。她将割下的春韭拣好洗净切碎,拌在肉馅里,再放入姜蒜之类的其他调料,取一春卷皮放上春韭馅料,然后包卷起来,成圆筒状,等全部韭菜春卷包好后,将春卷放入加熟油锅煎,煎至金黄出锅,总是让人垂涎欲滴。

春韭炒螺蛳肉味道鲜美,是母亲的拿手菜。清明前后,母亲一定会去小河沟张螺蛳,然后将肉从壳中一一挑出,用米炒韭菜。热锅旺火,将洗得干干净净的韭菜芽放入锅中,随着“噼”的一声,一股清香沁入心扉,然后倒入螺蛳肉一起爆炒,别有风味。“清明螺,赛于鹅”,再配上鲜嫩的春韭,实在是一盘好菜,什么山珍海味都比不上。

母亲还将春韭焯水后凉拌、炒鸡蛋、包饺子、春韭炒肉丝等,每道菜都是香味怡人,爽口又爽心,我们很是喜欢。

割韭菜最适宜在清晨或早饭后进行,这时的韭菜清新,水嫩。杜甫诗曰:“夜雨剪春韭,新炊间黄粱。”杜甫所说的夜雨后割春韭,真是绝妙时机。古谚云:“触露不摘菜,日中不剪韭”,李时珍也强调:“叶高三寸便剪,剪忌日中。”雨后放晴,清晨的春韭缀着晶莹的水珠,满含一汪柔情,那时割韭是一件多么美妙的事情啊。

在乡下,韭菜是一种极为平常的蔬菜,因为有了诗人的描写,便平添了一份温婉和雅致。自古文人墨客对它都是钟爱有加,不少诗人都将它剪裁入诗,如苏轼的“渐觉东风料峭寒,青蒿黄韭试春盘”,曹雪芹的“一畦春韭绿,十里稻花香”。郑板桥说:“春韭满园随意剪,腊醅半瓮邀人酌。”诗里行间道出了春韭的美味与田园生活的美好,又是一年春韭绿,剪一把婀娜多姿、清新可人的春韭入馔,实在是一种不浅的口福。