

口述

我家曾开香油坊

□ 王新芳

我老家在临清市尚店镇东段屯村。我的老爷爷、爷爷、父亲三代都曾经营香油坊。

老爷爷有五个子女，为了维持一家人的生计，开了一间香油坊。20世纪三四十年代，磨油全靠人力。比如，炒芝麻是在做饭的灶台上进行的，爷爷、姑奶奶轮流翻炒，一次只能炒二三十斤；磨芝麻也是他们几人轮流推磨，所以，每次磨油，都是全家齐上阵，轮流干活。磨好后，老爷爷挑着扁担走街串巷卖香油。扁担一头挑香油，一头挑换回的芝麻。老爷爷下巴右边长了一个花生粒大小的痣，上面还长了几根胡子。由于他磨得香油香，人长得又有特点，所以在家乡这一带很有名。如果哪个村的村民听到铜拨浪鼓的声音，都会不自觉地用鼻子嗅一嗅是不是香油在飘香。如果哪家没香油了，就会说：“一撮胡儿王家又来卖香油了，赶快去打啊。”

随着社会的进步，后来老爷爷推起独轮车卖香油，车的前头放油，后面放换回的芝麻。老爷爷凭着勤劳肯干，把自家香油坊打造成为村上有名的“三坊”之一。到爷爷这一代，人推磨换成了小毛驴儿拉磨，卖油也用上了自行车。到我父亲的时候，刚开始也是用毛驴拉磨，但父亲勇于创新，自己琢磨研制，换成了柴油机拉磨，不仅如此，芝麻翻炒、兑浆搅拌、缴油等主要工序均靠柴油机完成。传动带传传动轮上一挂，机器一响，一台柴油机能搞定所有环节。再后来，父亲竟然用电机带动油磨磨油、油缴缴油，还雇了工人，从原来一天只磨一锅油，发展到一天能磨两三锅油。父亲也不再是走街串巷地卖香油，而是批发给小卖部，配送到饭店，也为油库代加工。记得小时候，父母每年都要忙到大年三十才歇息。母亲是顾不上置办年货的，只是在除夕才匆匆忙忙地给我们包一顿水饺。在父母的辛苦打拼下，我家成了全村屈指可数的万元户。

我家的香油坊不大，两间简陋的厂棚里摆放着石磨、炒锅、油锅等简单的设备工具。父母总是用颗粒饱满的白芝麻磨香油。头天下午，母亲把100多斤白芝麻倒入一个加足水的大锅里用笊篱搅一搅，待颗粒饱满的芝麻及沙子沉淀后，先用笊篱捞出漂浮在水面的瘪粒和杂质；再搅一搅，沙子就沉在了水底，然后捞出优质芝麻，摊在大筐箩里晾晒。这一步叫淘芝麻。

第二天天不亮，父母就起床开始工作。父亲先用大火将锅烧热，再放入芝麻转小火慢炒。一边翻炒，一边用鼻子嗅着芝麻的香气，等那股浓郁的香味扑鼻而来，芝麻的颜色变成焦黄色时，父亲把芝麻从锅里盛出来，再摊在大筐箩里晾。这一步是炒芝麻。

炒芝麻的时候，我如果有空就帮着烧火。我清楚地记得，前面一个大锅是炒芝麻的，后面连着一个大锅用来烧水。对我来说，最开心的事就是芝麻快炒好时，盛两碗擀碎了撒些盐做成芝麻盐，用瓶子装着拿到学校去，夹在馒头里当菜吃。这在当时绝对是美味，要好的同学都争先恐后地来分享。

待炒好的芝麻凉透后，父亲将其倒入石磨中，随着磨盘的转动，芝麻在石磨的碾压下，逐渐变成了细腻的巧克力色芝麻酱，慢慢流进磨盘下直径两米左右的大铁锅里。

芝麻磨完后，母亲熟练地兑入适量的热水（80℃左右），这一步叫兑浆，是非常有讲究的，加水量直接关系到出油量。母亲先用一盆加水，父亲用老爷爷传下来的一根白蜡杆，力度均匀地顺着同一方向搅拌，使香油从浆中慢慢分离出来。到最后，母亲再用水杯一点点地加水，用母亲的话说，这一大锅浆子有百余斤，差半杯水都不行。在这个过程中，父亲一刻不停地搅拌。他们互相配合，搅拌30—60分钟（具体时间根据芝麻的品质和数量而定），才能完成这一道工序。此时，屋子里雾气蒸腾，芳香四溢。母亲说水温过高，会破坏香油中的营养成分，影响口感和品质；水温过低，不利于油和渣的分离。只有在80℃左右的温度下，香油的香味及营养成分才可被最大限度地保留。母亲曾对我讲，有一次她去走亲戚，父亲兑浆，雇工搅拌。由于经手次数少，父亲把水兑多了，结果少出了十多斤油，把他们心疼坏了。那次损失，好几个月才补回来。

最后一步就是缴油。用一个直径一尺左右的大油缴在搅拌好的芝麻酱里用力深缴。待芝麻酱成为一体，再在表面持续地轻柔地缴。绕着锅一圈儿一圈儿，一下儿一下儿，一锅油往往要缴六七个小时，重复乏味且很辛苦。一个人往往坚持不下来。慢慢地，我和弟弟也学会了缴油。父亲母亲吃饭时，或者有事的时候，我们就来帮忙。当金黄色的香油从芝麻酱中缓缓渗出，那浓郁的

□ 胡芝芹

盛夏，是农作物生长的旺季，也是露天菜豆角的上市期。蔬菜市场里，几乎每个摊位上都摆着绿油油的菜豆角，提起一捆打量一下，嗨，根根都有半米长，嫩生生、肥嘟嘟的样子格外诱人。称一捆带回家，可是不管怎么烹饪，都做不出小时候的味道了。

我小时候，老家夏季种植最多的蔬菜是菜豆角。20世纪80年代初，大家习惯在棉田里套种菜豆角，菜豆角具有好管理、产量较高的特性。在两垄棉株之间，种上不爬秧的菜豆角，即地豆角。地豆角的植株很矮，每一个花梗都高高挺起，擎着几朵黄白色的小花，花落后就会长出豆角。豆角能长到一尺左右，垂在花梗上，特别可爱。

豆角成熟季，摘豆角的任务就落在了我身上。摘豆角也有讲究，一根花梗上有2—6朵花，每朵花上会长出一根豆角，摘豆角时，一旦不小心碰掉了其他花，就是一大损失。母亲教我辨认成熟的豆角，并给我示范如何掐下豆角。然后，我隔一天就去田里摘一次。家里的餐桌上，一盆香喷喷的炒豆角就取代了黑乎乎的老咸菜。

我家的责任田和伙伴小玲家的挨得近，有时我们一块儿去摘豆角。我俩说说笑笑地一起摘豆角，然后回到村里，坐在水坑边的树荫下开始择豆角。择豆角是一个细致活儿，因为豆角容易生虫，贪吃的菜青虫钻进豆角里，把自己吃得胖胖的，也把豆角祸害得面目全非。我们一根根地检查豆角，将带有虫眼的部分去掉。有时也粗心，让带虫的豆角混进了菜锅，成了盘中餐。有一次，有一段带虫的豆角被小弟夹住了，他把筷子举起来，大声惊呼：“哎呀，有虫子！”我一惊，瞬间生出一阵恶心感，继而又为自己没有择好菜而感到自责，就在我愣神的片刻，父亲伸筷子夹住那截豆角，一甩手扔了出去，豆角马上被门外的鸡仔们啄了去。可是，我和弟弟都不敢夹菜了，用搜

香味弥漫在整个屋子里，也飘散到小巷里。邻居们闻到这香味，都会忍不住赞叹：“王家又磨香油呢，光闻闻这香味，菜里也能少滴好几滴油。”待香油在表面漂着薄薄的一层时，母亲用铁勺轻轻地把油撇出来，装进油桶。正常情况下，100斤芝麻能出40斤左右的香油。剩下的芝麻渣晒成饼子，变作上等的肥料。

缴完油，母亲把油撇走后，锅边往往会剩下一星半点香喷喷的香油。我和弟弟就拿馒头蘸蘸，津津有味地吃起来。现在回想，嘴边还有那时的香油味呢。

如今，那间小小的香油坊虽早已不复存在，但那浓郁的香油味，就像一根无形的线，串联起对家人的回忆，让我感受到了家庭的温暖和力量。那段磨油的岁月，成为时代的一个缩影，永远留在我的记忆里。

寻的眼光审视着盆子里的菜。父亲看看我们，又伸筷子夹了一大撮豆角放嘴里，边嚼边说：“虫子有什么可怕的，听你爷爷说，他小的时候，家里穷得揭不开锅，就到地里拔野菜连带虫子一起煮了吃。还戏称是吃肉呢。”母亲也在一旁说：“菜里的虫子没有毒，快吃吧。谁不吃豆角就吃老咸菜。”我们姐弟犹豫一会儿，终是抵不住豆角的诱惑，很快就大快朵颐了。

那一年，小姑家也种了很多菜豆角，小姑把豆角种在了一口老井边上。由于靠近老井，取水方便，豆角长得特别旺，小姑说，豆角多得都要当饭吃了。可是过了一段时间，小姑对我父母说：“我最近总觉得浑身没劲，也说不清哪里不得劲，反正就是不舒服。”我父母以为小姑干活累了，就劝她注意多休息。然而，几天后我母亲就找到了原因，是那口井惹的祸。原来，那口井是村民给棉田打药时取水的地方。那時候，打药用的工具类似自行车打气筒，只是比打气筒粗很多，药水放进桶里，盖紧盖子，然后使劲按压把手打气。人们在打完气后，都习惯性地打开阀门试试压力的大小，阀门一打开，药水就会喷出来，形成很大的水雾，那水雾就落在了小姑家的豆角上。每天都有多人打药，每个人都多次打气试压，于是那豆角被频繁地喷药，而小姑都是按常规清洗方式洗豆角，没有把豆角上的药清洗干净，因此导致慢性中毒。母亲把这一发现告诉了小姑，小姑也恍然大悟：“我说这里的豆角怎么从不生虫呢，原来施药太多了。”从此，小姑再也不吃那些豆角，她身体的不适症状也慢慢消失了。

我参加工作后也亲手种过菜豆角，不过我种的是爬豆角。经过我的细心管理，豆角秧顺着架子能爬两米多高，豆角长到两尺长，似一根根翠绿的玉链，特别诱人。而且我种的豆角不打农药不施化肥，绿色无公害。采摘时感受到收获的喜悦，吃起来更是别有一番滋味在心头。

倏忽间，棉田套种菜豆角和我自己种植爬豆角的经历，都已经远去了。随着蔬菜大棚的推广，菜豆角已是四季可见且价格亲民的蔬菜。家家户户的餐桌上，绿色蔬菜满足着人们的需求，也磨钝了人们的味蕾。如我，再好的菜豆角也吃不出小时候的浓郁口感，再也尝不到记忆里那盆豆角的味道。

（本版有些文字涉及方言，仅用其音）

