乡村记忆

俺村的油坊

潘云强

上世纪50年代，俺村有个油坊。油坊在村西北，山墙上写着“油坊”两个大字，一摆溜五间房子。

从西边数，第一间为碾坊，碾坊是碾油料的。碾坊里有两头牲口，一头是骡子，另一头是叫起来鼻翼一张一合的大叫驴，声音能传满疃。看碾坊的是油坊里年纪最大的老王头，他是个“五保户”，吃住都在油坊里。他的活儿比掌柜的轻松，等料快没了，赶紧往碾子里续，余下的时间就眯着眼坐着。

第二间为蒸炒房，里边放了两口大锅，有人在锅底下烧火，有人在锅上蒸。屋里一年到头烟气弥漫，几个穿着大裤衩、袒胸露臂的大汉们，把碾碎的油料翻炒蒸煮好，用脚踩成油饼（也称油墩）。

第三间是榨油坊。在这里，榨油师傅先把制作好的油饼放入榨油桶（也叫油撑子）里，然后往里锲入木榫，木榫一般是用枣木做的，上圆下尖，坚硬结实，一根木榫就是一根锲子，木榫要用锤子一点一点敲打进去。锤子按大小、分量不同，分为三种。一开始要用小锤子，随着木榫越锲越深，就要换又大又沉的锤子。油坊最大的锤子有三四十斤重，一般人用手提都很困难，别说挥舞到半空，一锤一锤向下砸了。当初大队选油坊工，不光是看是否有榨油技术，身体也是重要条件之一。油坊除了碾坊的老王头，其他的都是四五十岁以下人品好的青壮年。在当时的农村，最贵重的食材就是食油，油坊工要思想好，不贪不占。

另外两间中有一间是仓房，门由一把三环锁锁着。里面不仅储存油料，还放置了一些花生饼、豆饼。从这里散发出来的香气，对我们一众孩童来说，是最有诱惑力的。最东边的那间则是牲口及草料房。

距离我们村十里地的朱家庄，也有一家油坊。他们榨油的工艺与俺村不同，据说当初油坊的主人是从南方学的技术并买回设备。他们利用杠杆的原理挤压油饼，实际上也是个力气活。朱家庄明里暗里与俺村较劲，但买卖总赶不上俺村。有人说是我们村的掌柜猴精，但我认为他是有境界，并用诚信搭起油坊的骨架。谁都知道，不同成色的花生，出的油也不同。俺村油坊不瞒不枉，以质定价，出多少给多少，足斤足两，童叟无欺。来俺村油坊的基本都是回头客。按理说，油坊属季节性工作，秋冬忙，春夏为淡季，但我们村油坊的生意一年四季都很红火。

俺村的油坊处于进村的主道上，不仅来油坊的人多，还很吸引孩子。冬天，我们会在此打雪仗、打滑跐溜儿、打陀螺。油坊北面是条河，夏秋季发大水时，站在这里，能听到河水的呼啸声。黄昏里常见萤火虫（我们村称其为火虫或火姑虫）。萤火虫很小，放在手心里，尾巴仍闪光。童年的一个夏夜，我有幸目睹过成千上万只萤火虫集聚在油坊上空，宽度一二十米，长度达百余米，它们的腹尾部几乎用同一种频率发光。那晶莹的粼光，一眨一眨，像天河里的星星。老人说它们是向更适合它们繁衍生息的山高林密的南山（指牙山余脉）迁徙，从而形成少见的“火姑虫过”的壮观场面。二林顽皮，他逮住了二只正在交尾的萤火虫，大人说萤火虫害不得，他便悻悻放了。

在油坊的仓房和牲口房之间，有两个凸起的东西，大人称它们为拴马石。我只要来油坊，必用手摸几下拴马石，习惯成自然。农村多是草坯房，没有拴马石。前街王财主家院墙外面，不但有拴马石，门口还有一块上马石。拴马石是四块，比油坊的多二块。西边二块，是凹进去的，东边二块，是凸起来的。有人说公母牲口不能拴到一起，否则就会不老实。因此，拴马石也分公母，凸起来的为公，拴公牲口，凹下去的拴母牲口。我们利用油坊的两个凸拴马石，玩一种叫趴老目（音）的游戏。游戏规则是这样：拴马石为家，庄家负责守卫这个家，他要阻止另外的人过来偷袭拴马石。如果被人摸到拴马石，庄家便输了，游戏结束，赢者成为新的庄家，一切重打锣鼓另开张。

有人来打油，是我们最高兴的时候。当油坊伙计卸车时，掌柜会把驴骡等牲口牵到拴马石系上，并打开仓库，拿出些豆饼或花生饼，放到牲口槽里喂它们。趁掌柜扔完花生饼刚转身的工夫，年龄大且手脚利索的孩子，便以迅雷不及掩耳之势，从牲口槽里抢过几块碎花生饼或豆饼。在那个物资匮乏的年代，这些又香又腻的东西，是孩子们眼中高级的美味。

油坊地势高，很适合晒太阳，这里也是村里老人聚集的地方。老人们手拿一柄长长的铜烟袋锅，把旱烟末慢慢撮进烟袋锅，用火柴点着。那时火柴叫触灯，二分钱一盒，把触灯往石头或墙上一划就着了。后来出了安全火柴，须用火柴头擦划火柴盒的磷面，五分钱一盒。即便这样，大多数老人也不舍得花钱买。他们上山挖一种野草，回来制成火绒，用火石火镰摩擦后引燃火绒，把着了的火绒装入烟锅，再用大拇指摁实，这样吧嗒吧嗒吸几次，旱烟末便一闪一闪地着了。老人们一边看着街上的光景、抽着烟，一边和进出油坊的人打着招呼。时间在他们的吧嗒声中远去了。

油坊像村里的一个戏台，台上的角色不断变化，换了一茬又一茬。后来，油坊也消失了，儿时乡村的一切都刻在了记忆中了。

父辈们的老物件

北芳

在科技日益发达的现代社会，父辈们用过的老物件正逐渐消失在历史长河中。然而，走进芝罘区璜山民艺博物馆，我却仿佛进入一个别有洞天的新天地，又见到了父辈们的“十八般兵器”：有农民用的锄镰锨镢小推车，犁耙耢耠耧连枷；有木匠用的推子墨斗锛锯凿，刨铲锉斧手拉钻；有铁匠用的手锤砧子铁匠炉，风匣钳子和磨石；有年代久远的货郎担子、剃头挑子、馄饨挑子、豆腐脑挑子、铜匠挑子、酒挑子……

这些老物件散发着温和、平静的光芒，勾起我童年泛黄的记忆。

一

春天里，父亲会扶起闪闪发亮的犁耕地，用耠子播种。夏天里，他在烈日下用镰刀收割麦子，用锄头与稗草大战无数个回合——锄草莫怕日头晒，辛苦赢得丰收来。秋天里，他把收割回的庄稼搬到场院，挥舞连枷，用劳动者的舞姿打豆子等谷物，用耙子和叉子挑出秸秆，把谷物在脱壳机里除去糠秕。

两把割地瓜干的刀，一把是手摇的，一把是手擦的。当年生产队分的地瓜，都是父母晚上挑灯夜战割出来的，天不亮把割好的地瓜干挑出去，插在堤堰的墙窟窿里风干。

那些被父亲把握了一辈子的农具，在岁月的栉风沐雨中，锋利的变得驽钝，灵巧的已显笨拙。每一件农具，都是父亲用汗珠浸润过的，感谢父亲，用他的勤劳让后人懂得：播种才有收获，勤劳才有希望，付出才会成功。

二

站在豆腐脑挑子面前，我仿佛看见被生活压弯了腰的父亲，穿着破旧的衣衫，挑着豆腐脑游乡行走。一根扁担在肩上忽闪着，一头挂着圆木桶，桶里放着粗瓷碗、小扁铲、小羹匙，还有特制的黏稠的卤汁，外面还拴着几个小马扎。另一边挑着瓷缸，里面装着热乎乎的豆腐脑，瓷缸的上面是块木方盘，中间抠了一个圆形的木盖子，正好盖住瓷缸。“豆腐脑挑子——两头热”，这歇后语说的是实情。

在人来人往的胡同口，在熙熙攘攘的十字街，在车水马龙的商贾门前，只要不碍事、不挡道、不耽误人家做买卖，父亲就放下挑子，开始吆喝：“卖豆腐脑来——豆腐脑来了——”

做豆腐脑和做豆腐太辛苦了，先拣选豆子，再泡豆子、推磨、过滤、熬浆、点卤、压制，一系列力气活，天明挑担串乡叫卖。可用豆子换豆腐，也可用钱买。那时，父亲就是靠着这样一副担子，挑起全家人的生活。

三

“街头摇叮咚，无需竭力叫卖声。莫道双肩难负重，乾坤尽在一担中。”

街头巷尾的馄饨挑子，曾吸引过多少人的脚步！馄饨是全国都有的食物，从南到北各省称呼有别：云吞、包面、清汤、抄手、包袱、扁食、曲曲等，制作方式、形态大同小异。

璜山民艺博物馆收藏的老式馄饨挑子，让我看到了一位父亲是怎样用一副挑子做成一个“流动的饭店”。

遇见主顾，他放下特制的挑子，起火烧水下馄饨。挑子一头架着炉灶和铁锅，灶里笼着炭火，另一头是个多宝格的柜子，上面既是制作馄饨的面案，又是顾客吃饭的桌面，柜子里放着馅料、面皮和餐具。

先在锅里烧水，然后又到另一头拿出馅料和面皮包起馄饨来。父亲手上的功夫没得说，右手用小木铲挖一点馅，左手拿面皮一捏，一铲一捏，小馄饨就像青蛙一样一只只跳入敞口锅里，几个滚沸就煮好了，葱花香菜调料一撒，馄饨的香气升腾起来，缭绕着人挪不开脚步。

一副馄饨挑子，就是一位父亲行商的全部家当。历经岁月的洗礼，温暖了一方百姓。

四

当年，是哪一位父亲挑着两个箱子，沿街吆喝：“锔锅锔碗锔大缸，锔个小盆不漏汤来——”

锔锅匠也叫小炉匠，胶东方言叫箍漏匠。璜山民艺博物馆收藏的锔匠挑子，是两个半米多高的箱子，一个箱子有两个抽屉，另一个箱子有一个抽屉和一个风箱，里面分别装着锔碗的各种工具和材料，如钻具、小锤、锔钉、夹钳、紫铜锤、錾子、镊子、锉刀、线绳、石灰膏釉泥之类。工具中最重要的是那根“无坚不摧”的杆钻，据说其钻头是用金刚石做的，所以称“金刚钻”，锔细瓷器非它不可。民间“没有金刚钻，别揽瓷器活”的话，就是由此而来的。

挑子一头挂着小铜锣和铁锤儿，走起路来一晃就叮当作响。在“新三年旧三年，缝缝补补又三年”的时代，农民手头拮据，家庭生活用具裂了缝、掉了碴、锈了洞什么的，哪舍得扔掉。等父亲挑着家什来了，锔好还能用。

作为锔匠的父亲在农人眼里，是无所不能的多面手，是农人不可或缺的家庭助手。

五

在璜山民艺博物馆里，木匠工具几乎都收藏全了。两个长方体的工具箱，一侧的附板多孔，便于取用插放工具。箱子里放着锯子、刨子、墨斗、手拉钻（木钻）、凿子、铁锉、木锉、三棱锉、角尺等，还有各种的长短锯：快马锯、框锯、刀锯、槽锯、板锯等。

最有趣的是那些墨斗，由墨仓、线轮、墨线、墨签四部分构成，墨斗造型、装饰各式各样，墨仓有桃形、鱼形、狮形、龙形、鞋型、船型等；材质有木制、羊角等，既是自娱，也是木工手艺的炫耀。

当年，父辈们就是背着这些工具，走东家，串西家，替邻里砍房架、做门窗、做大柜桌椅板凳，为队里做大板车、犁把、镢把、小推车等。在那艰苦的岁月里，凭着斧、锯、刨、凿、刀、钻、锤等工具手工作业，采用榫卯结构，做出来的家具严丝合缝，坚固结实。抚摸着闪烁着黑黝黝的光的各种工具，耳边回荡着当年父亲拉锯时“咯吱咯吱”的声响。