

春尽忆油桐

■黄万成

第一次踏进仙夹,是在油桐花将开未开的春夜,我陪“东郭先生”连夜赶路,去见他病危的母亲最后一面。车窗外,树影飞掠,那是未开的油桐,沉默如不善言辞的汉子,在夜色里积蓄决绝的力量。

他转业地方后,从某单位新建的卫生间出来,愤愤地说:“踮起脚尖还不够不着,要是在部队,老子撤了它!”可就是这样一个铮铮铁骨的硬汉,那个夜晚却哭了一路。他压抑的哭声与车窗外沉默的油桐树影交织在一起。从那一刻起,仙夹这个名字便在我心里有了温度。

而他的名字,本身就是一个带着泥土味的故事。当年入伍点名,连长连叫三声“郭林奉”,无人应答。点到最后,“东郭先生”才一脸委屈地说:“连长,我叫郭木棒!”就是这样一个人,“木棒”被叫成“林奉”的汉子,他流泪尽孝的地方,却有一个仙气飘飘的名字——仙夹。而在这片土地上,静静生长着一片油桐林。

后来,我又一次沿着蜿蜒的山路遁入仙夹。有花的时节,村庄便不觉得空。紫藤、杜鹃、苦楝,热热闹闹地开过了,又次第落尽。油桐花便在这时,接过春天最后的笔墨,于漫山遍野的浓绿里,写下一行又一行的白。那白里透着若有若无的红,像春天临走时,在人间留了一抹羞怯的笑意。

我站在一棵油桐树下端详,树干粗糙,枝丫瘦弱,实在称不上好看,可枝头花儿却煞是动人。满树的花,没有一片叶子,就那么干干净净地开着。

这样的树,怎么能开出这样的花?盯着这一树繁花,我忽然觉得:这就是一位朴实的村姑,自己粗衣布衫,却总能把孩子收拾得漂漂亮亮。树是她的模样,花是她的孩子。眼前这满树的油桐花,不正是“东郭先生”的写照吗?他其貌不扬,甚至有些土气,可那份对母亲的孝心,却像这满树的花一样,素雅、纯粹、动人心魄。

我曾经问过乡镇领导:“这么好看的花,为什么不多种点?”他无奈地摇头:“种过,一直长不好。这种花蕊带红的品种,始终找不到。”

有些美好,注定无法量产。乡镇领导苦笑:“有些东西强求不来。这片油桐林,是老天爷赏的,是祖宗留下的,我们就好好守着吧。”

凝望枝头飘落的花瓣,我忽然明白了,传说中七仙女为桐郎殉情,化作这带红的油桐花,那花瓣深处的一抹红,是她的心头血。这样的花,怎么可能遍地都是?

世间真正美好的东西,往往是稀少的。不是因为吝啬,而是珍贵本身就带着“不可多得”的属性。油桐花也有自己的脾性。即便在柏油路两侧,也截然不同——这侧开得轰轰烈烈,那侧却稀疏零落。甚至同一侧紧挨着,一棵满树繁花,另一棵只长叶子,仿佛每一棵油桐都有自己的意志,只在自己选定的地方扎根、开花。

油桐花如此,人亦如此。抬头望着这一树繁花,我忽然觉得,油桐花的“不肯就范”,恰恰是它最动人的风骨。它不是任人摆布的花,不会因为你想让它开它就开,这份倔强,早已写进了油桐花的基因里。

“更无人钱春行色,犹有桐花管领

渠”,清明前后,山色将老未老时,别的花都谢了,油桐花才果决绽放。花开得满,落得也快,快得都来不及叹息,像是专程赶来替春天送行的。但我心里明白,油桐花不只是在替春天送行——它更像在替我,把对父亲那份无处安放的不舍,一瓣一瓣地撒在风里,好让他转身的时候,路上不至于太冷清。

油桐花开,果决而热烈,每一朵都拼尽了全力。世间有些好,总要隔了时光才看得分明,才尝得出回甘。油桐于我,更是如此——父亲去世刚满三年,我还没能完全习惯做一个没有爸爸的孩子。我本不是怜花惜草之人,却偏偏深深喜欢上了油桐花,满树的桐花,望着望着,就望成了他的样子。

油桐花落,很轻,很静,像一个人深夜独自做的决定。也像父亲那些从未说出口的牵挂,悄无声息,却落在心上最柔软的角落。更像他从前拍我肩膀的手,轻轻地,却还在。

人生大约如此。一边开花,一边凋落。要紧的是,认认真真地开过,用尽全力开过一场。父亲是这样,“东郭先生”是这样,油桐花是这样,轮到我了。

买树一年的生长光阴

■王太生

砧板以银杏树材质为佳,刀刀在上面切菜、剁肉,有弹性。

纹路清晰,因为它本来就是一块清香四溢的木头。白菜、青菜、萝卜、蒜薹、茄子、南瓜、香瓜、番瓜、西瓜、冬瓜……一年四季的果蔬在上面细细地切,得心应手,也伴着做菜人缜密的心思。

我尤喜于银杏砧板上剁肉糜、做狮子头。张小泉厨刀,分轻重缓急,笃笃笃,如盲人执竹杖;咚咚咚,似一个小孩急吼吼地登木楼梯。一阵疾风骤雨过后,五花肉在砧板上越剁越细,越剁越黏稠;再看刀刀,触碰之处,了无痕,不像其他材质那样硬碰硬。相反,刀刀落在砧板上,与板面是和善的,相互包容,相互接受,彼此用最温柔的方式,完成一次厨房里的准备。

剁与切,刀落砧板,有韧劲,给了下厨人从容拿捏的手感体验。

少年时闲观街角一肉铺,见卖肉师傅手执李逵板斧,操刀切肉,所垫的砧板,是半截老银杏树桩,齐人腰高,树的表皮还留在上面。表皮黏着,砧板不容易开裂。

看一片肉铺生意好不好,要看这店里的砧板。肉铺的银杏砧板,又大又厚,每天都很热闹。卖肉的胖子,腆个大肚皮,在大砧板上切五花肉、前夹肉、后腿肉;剁小排、大排、尾排……手起刀落,从清晨到中午,顾客盈门,忙得哗哗作响。肉铺的生意,某种程度上靠这块大砧板的扛鼎支撑。

活禽加工的砧板,同样银杏材质,板面直径有小竹匾大,一张桌子高。鸡鸭被宰后,将毛褪净,其余均在砧板上操作。有人问:“这半截树桩花了多少钱?”对方伸了三根手指头。言外之意,识得者方为珍。

砧板用得爽快、麻利时,就是用刀刀去刮案面上的残留细末。刀刀使劲刮去一层树屑、水沫。轻轻甩去,砧板



也就干净了。如同执竹帚扫地,厨人刮砧板,用刀刀去清洁。

银杏砧板,卤菜店也配置。比家庭砧板稍大一些,或者说家庭砧板的大小接近卤菜店的砧板。

剁盐水鹅、酱鸭、烧鸡;切猪肉肉、麻辣肥肠、五香口条、鹅肠……晚间酒桌上的一应美食,一套卤味,十八般气功,全在一块砧板上。

吾乡多银杏,树冠如华盖,亭亭遮半个院子,或者山墙房脊。

我家附近一处大院里,曾有一棵巨大银杏树,五六个小孩手拉手都合拢不过来。我们在树上攀爬,骑在树杈上用竹竿敲打金黄的银杏果。那时小城少有三层以上的楼房,老人说这树是飞机的航空坐标。后来树没有了,随同消失

的还有周围的旧房屋。

消失的大树,去了哪儿?是做房屋、家具的用材,还是有部分被锯成了砧板?一棵巨大的树,仅仅其中的分枝,该做多少砧板?

从前的日子不慌不忙,银杏树长得也不慌不忙。乡下表姐出生时,独臂姨父在屋后栽了几棵银杏,等到表姐二十岁时,那几棵树才长至碗口粗,高度刚过屋脊。

出城三十里,多见乡人在房前屋后种此树。打下的银杏果去了壳,是温润的淡黄色。入菜,炒百合、红烧小公鸡,色泽清亮,滋味淡雅。

银杏粗壮的树干,锯成一截一截,就成了砧板。

卖砧板的老汉,用竹扁担挑两

摞砧板,有大有小,有薄有厚;大都是圆形,也有椭圆形,树依着自己的性子长,长成圆形或椭圆形,砧板也跟着这形状了。不像现在工厂里出的其他砧板,有标准的形态,规范的尺寸。只有银杏砧板,由着它,任着性子——天然的东西都有脾性,因为它是天生的。

选砧板,甄别它是不是银杏木?我的直觉是观其树皮。砧板边圈,还留有树皮;多斑纹,手摸光滑,据此可判定。

我曾在路边花几十元,买一砧板,直径三十厘米,厚五厘米,一直在我家厨房,俨然每日剁肉切菜不可缺少的好帮手。

让我来还原一棵树本来的样子。厚度是它高度的若干分之一,直径是一棵树的腰围。当有叶子,并且站立时,绿意盈盈,它就是一棵树,主人将它锯倒,没有做家具,而做了砧板,这就是一棵树与人间烟火气的缘分。

五厘米,大概是这棵树一年的生长的高度,或许多一些,或许少一点。

我用区区几十元,买了银杏砧板,买了树的一岁光阴。

简静生活,如砧板一样清雅、朴素、低调;安逸、不奢华,踏实而又接地气。



投稿邮箱:dnzbgfzc@qzwb.com
联系电话:0595-22500109