

# 芝麻开花

文/耿永红

芝麻二字细品一品，蛮有味道——芝是灵芝的芝，这个字便让这种极平常的植物因起了个好名儿，富有了仙灵之气，给人以敬仰之感。然而这个“麻”字，却似无道理，就像农村的孩子们一生下来，男孩子便叫狗蛋、猫蛋，女孩子便叫妮蛋、妞妞一样，找不出冠冕堂皇的依据。然而芝麻这一植物，在农村的地位确实是很珍贵的，以前是，现在也是——农谚有“春雨贵如油”之说，这“油”便指的“小磨香油”。油和酒一样，都算是“粮食精”。这种“粮食精”，不止小孩子爱吃，大人也爱吃。比如青菜面条里滴上这么几滴，香味直冲人鼻子，不止全身心，就连生活都觉得是香喷喷的了。而且最好的吃法是，小磨香油淋上几滴咸菜，就白米粥吃，其味道醇正绵厚，在嘴巴内经久不息。农村就传出这样一句老话来，“米粥就咸菜，神仙也不爱”——吃了这样的饭，就连神仙也不爱做了。

祖父最爱种芝麻。每到农历五六月份，收罢小麦，祖父就开始整饬那块荒地了。那块地面积很小，大概有三四分。祖父为了这块荒地，可费了不少力气——这荒地原本杂草丛生，荠荠菜、蒲公英、蒿棵子、鱼皮草，长得杂七杂八的，反正上面除了庄稼，啥都长。祖父挥铁锹，抡锄头，镰刀割，钉钯刨，把那些土坷垃认真敲碎，直到一块一块变成粉末状。祖父干活时很认真，全神贯注，一丝不苟，那种专注劲儿很像一个艺术家在精心制造一件艺术品一样，精雕细刻，心无旁骛。

祖父在地里干活时，我就在旁边玩。跟着祖父上地里玩，是一件很快乐的事情，比我一个人闷在家里开心多了。父母出去干活了，哥哥姐姐们又都有自己的事情，我在家里时，却只有两件事，第一件是写作业，第二件还是写作业。再就是看看鸡鸭们在脚边大摇大摆地散步，听听那猪哼哼狗吠吠之外，简直没有什么别的乐趣可言。在田野里时，可玩的、可吃的、可听的、可看的就多了。我会把红薯叶上长紫茎的部分一节一节串起来，变成项链、脚链和手链。祖父会用钉耙翻开地沟，找那种白色的甜牙根给我嚼，其味类似于甘蔗。还有那种俗名“酸不溜”的，长成紫色后，一串一串的，状如葡萄，却比葡萄要小得多，顶多相当于葡萄的徒子徒孙辈。吃起来酸酸甜甜，味道奇怪。玩着玩着，祖父的芝麻就撒进地里了。

芝麻发芽了，露头了，苗见风长，风吹苗动。祖父去地里的次数更勤了，剔苗，松土，锄草，施肥。跟着祖父学，我自然也变得更勤快了，经常快手快脚地去帮忙。几棵芝麻苗被我当青草拔掉，又几棵芝麻苗被我一脚踩得趴在地下，直不起身来。正在忙碌的祖父不经意间一转身，猛然发现了我的伟大成果，赶紧小跑过来，急得眉头拧在了一起，眼一瞪，张嘴想说什么，嘴一咧，居然笑了：妮蛋，你可真是成事不足败事有余啊！幸亏你不是男孩子，要不然长大当了官，肯定分不清奸贼和忠臣，是要坏

大事的。走吧，走吧，别给我添乱了，那芝麻苗要是会说话，会骂你的。走！让爷爷给你逮蚂蚱去。

芝麻水饱肥足，不缺吃不缺喝，心气儿顺，日子过得红火，全都一个劲儿噌噌噌地向上拔节生长，慢慢就开了花儿。真是一节一节的，一天一个样儿。那花状如小酒杯，粉色如桃花，长得小巧玲珑，煞是惹人喜欢。相对于其他庄稼来讲，芝麻的花很漂亮，玉米棒先是吐青缨儿，等玉米粒熟了就成了红缨儿了；小麦抽穗儿，开的是那种小白花儿，近似于无，可见小麦做庄稼很安分，很低调的；而红薯秧子开的是淡紫色的花，数量也少；大豆基本没花，反正我没看见过它开花儿；而花生的花儿则是金黄色的，一圈子一圈子，开的姿态也很低，不张扬。油菜花就很喜庆，而且很是吉祥，一朵一朵都是成嘟噜开的，金黄耀眼，简直可用金碧辉煌来形容。

只有芝麻花儿开得那叫喜气洋洋，扬眉吐气的，那一朵一朵花儿开得像一杆花旗，招摇着自己的美丽。我看着实在好看，就会采一朵拿在手里闻，没有什么香味。那色彩却着实惹人喜爱，淡粉淡粉的，像戏台上唱花旦的两颊上涂的胭脂，粉嫩娇美，我拿着它翻来覆去地看，一时竟痴醉了一般。

开过花后，自然要长荚儿了。长到八九成熟，就可以掰开来，抠开壳，一排排饱满的籽粒排列在那儿，往嘴里一磕一送，芝麻粒便进了到嘴巴里，细细嚼去，齿颊留香，觉得活着真是一件香甜的事情。

在芝麻长到五六成时，还可以吃芝麻叶，把芝麻叶揪下来，用滚水烫过，再在大太阳下晒干。等吃的时候，再用滚水泡开，做菜包子、咸豆腐脑儿，下面条或面片吃——芝麻叶切碎，用芝麻香油淋过，放点儿切得碎碎的葱花、香菜，那种筋道，越嚼越香，鲜美异常。我最喜欢母亲做的芝麻叶面片了。黑色芝麻叶，配上白白的菱形面片儿，状如小银鱼儿，在水里浮浮沉沉地游泳。再加上切成小丁的小葱们，撒一小把红红的辣椒丝，滴几滴小磨香油，单看一看，就令人馋涎欲滴。再闭上眼睛闻一闻，五脏六腑都被浸润得熨帖无比了。

单是芝麻叶已让我津津乐道，更别提芝麻棵上历经千辛万苦后终于修成正果的芝麻了。

芝麻打下来，抓一些放到嘴里，使劲儿嚼，满嘴流油，芬芳馥郁，沁人心脾。祖父打完芝麻，总会用手摞些在嘴里，一边嚼一边说，香！香！然后抓一把放到我手里。那些白白的颗粒饱满的芝麻们，被我反复端详不已，惊喜于祖父那么长时间的劳作，终于结了这样的果儿了。

芝麻打完了，芝麻棵做燃料，可以做焦脆干香的芝麻薄烙饼了。这是祖母的拿手好戏了。她和了芝麻粒在面粉里，然后擀成又白又圆的薄片——又圆又白，状如满月。祖父一边烧火，一边在鏊子上不停地翻，然后一张又一张的满月就横空出世了。拈起一张来，又薄又轻又透又白，粒粒白芝麻粒镶嵌在上面，一如苏杭丝绸上的银色暗花。拈起一张，“咔嚓”一声，满月不满了，再“咔嚓”

一声，又成了半月，“咔嚓”到最后，成了月牙儿，最终，满月就进到了肚子里。你想象几轮满月在肚子里安放，觉得黑夜都仿佛可以照亮了。我最爱吃祖母亲手做出来的芝麻薄饼。有时我眼巴巴地在旁边等，祖母大汗淋漓地烙个不停，她胸前干瘪的乳房，一颤悠一颤悠，像两只空空的饭碗——里面的粮食已经被她的儿女掏空了。祖父用芝麻秆烧鏊子，他脸上的皱纹全舒展开来，那脸便成了一张鲜活生动的中国地图，凹凸凸凸，被岁月的刀子雕刻出一道道纹路。薄饼很快熟了，祖父会赶紧递给我，嘱咐我小心烫手。我“咔嚓”一口后，会掰了一块儿放在他嘴里，他噙着嘴慢慢嚼着，笑意盛开了满脸。

芝麻晒干后，祖父还会用来换香油。小磨香油装在玻璃瓶子里，闪着黄黄的幽幽的光。有很多专门做芝麻换香油的生意的人，敲着铜铃来了，“当当当”的声音一响，祖母就会端着一碗芝麻去换香油了。有的生意人奸诈，油里掺有其他杂油，这样的混合油洒到锅里，闻着香，吃着却一点儿不香。因为有的换油人居无定所，打一枪换一炮的，换油的人只能自认吃亏了。我们庄子的西南角有一个小王庄，油就比较地道，放再长，味不跑，吃着醇正。也有买油的不地道，爱占小便宜的。据说有一女人，家贫，饭菜常是少油没盐的，据说她想了个法子，拿了一个碗，让打油人给她先打，说是待会儿回家在袋子里挖芝麻去。可是打油人给她打了一碗后，她闻了又闻，皱起眉头说这油太不醇正了，又让打油人给她倒掉了。打油人没法，自然自认倒霉，把那油重新倒到油罐子里，而这女人拿着油滴滴的碗又去卖红辣椒面的摊子前用同样的方法在碗里倒了辣椒面后，嫌那辣椒面不辣，色彩不好看，再次让那摊主倒了那碗辣椒面。这女人端着沾满香油和辣椒面的碗回到家里，油也有了，辣椒面也有了，再用水一拌，家里吃了三天。这故事是祖母给我讲的，虽甚是可笑，可就当时的时代背景来看，却自有一番“巧妇难为无米之炊”的辛酸无奈。

日子过得可真快啊！如今麦子收割过了，又到了芝麻播种的季节了。祖父却已经不在。可是父亲又扛着那柄祖父用过的圆头铁锹出发，去整饬祖父伺弄过的那块庄稼地了。当然，父亲在那块地里还是种芝麻。不知道父亲在伺弄芝麻地时会不会想起祖父来。有时母亲要我下地里喊父亲吃饭，看到父亲佝偻着身子在那儿干活，我会有个错觉，那些芝麻一棵棵绿油油地长了出来，看着它们一棵棵一天天地努力向上窜，开花，一节节增高，结荚儿，我就觉得那一株株芝麻棵上充满了祖父的气息，很朴实的模样，散发出芝麻特有的味道。而且，父亲如今干活的样子也越来越像祖父了，父亲是祖父的衣钵传人，也是庄稼们永远的老伙计，他们必将厮守一生，永不离弃。

芝麻开花节节高，开花和结果的过程，但凡你经历过的，便永远也忘不了。



## 石榴熟了(陶瓷)

梁伟/制

## 鹧鸪天 诗颂朗陵五首

段艳玲

### 夏日彩云谷

谷僻林幽小洞天，碧溪汨汨奏清弦。栖云上云随意，留客亭中客畅然。兰采采，蝶翩翩，风摇飒爽鸟鸣闲。看花临水心无事，千岁黄莲一树禅。

### 夏游常庄

千亩荷塘十面山，密林郁郁鸟关关。画桥溪柳迎闲客，绿水清风绕白莲。芳草渡，夕阳天，渔舟晚唱愈流连。催人归去蝉声沸，更拾瑶台月一弯。

### 夏日游老乐山

岩路逶迤涧水鸣，幽林郁郁客身轻。风凉玉殿层峦翠，塔托青云大道生。花灼灼，蝶盈盈，明湖峰影两相倾。此间存有真天地，诗已成章梦已横。

### 夏日盘龙山公园

林木苍苍叶叶风，白云斜挂碧玲珑。翠藤弱柳垂垂下，戏蝶闲花花处处。铺绿毯，卧青龙，莲华次第满塘红。多情最是双栖鹊，随唱蓝图第一功。

### 秋日留庄万亩稻田

稻卷金波十万重，躬身垂首谢秋风。谁教碧水年年约，共看良田岁岁丰。青眼客，白头翁，格桑梅朵一丛丛。蝶迷阡陌人迷梦，犹是乡愁最动容。