



四楞碑的青石板老街

□罗昭伦

老家四楞碑有条老街，既狭窄又短小，七八百米长、四五米宽，最窄的一段不足三米。这里没有高檐楼阁，全是一块块大小不一的青石板铺就。那时，几乎每天都要踩着青石板上学放学，感受老街流淌出的古朴与凝重。

老街历史到底有多长，连村里七八十岁的老人也无法说清楚，能说清楚的恐怕只有街面上的那些青石板。青石板有多少块，也没人去数过。经过岁月的洗礼，时光将青石板打磨得光滑圆润，显出几分滋润和顽皮。时不时还把隐匿于石块下的泥浆给暴露出来，突发奇想地戏弄一番来来往往的行人。

街的两边，是住户人家和各种店铺，有二十多家。房屋大多是两层的青砖碧瓦杉木结构，当然也有一两家是土砖砌的。底楼是铺面，楼上则是供人居住的木制踩楼。踩楼与吊脚楼有点相似，是乘凉、晾晒衣服的好地方。老街上有一家与众不同，楼高三层，全是青砖砌成，临街也没有铺面，只有一个气派的大宅门。门框为青石条，两边各有一条雕刻的龙，两扇厚厚的大门，装有一对铜狮衔着铜环，看上去有些豪气。从大门进去，是富丽堂皇、足有一亩地宽的大宅子。

母亲说，这家主人是1949年前当地的大地主杨某。那个时候，如果有人外出挑盐或贩布，遇上杀人越货的土匪，只需报出杨某名号，则会人货完好。

从清末到民国末年，四楞碑时兴赶场，场址就设在这条青石板街上。这里有杂货行，有酒坊，有油纸伞作坊，还有供货商食宿的货铺。每逢赶集，挑箩担筐的小商小贩，以及购物者便从四面八方云集于此。整个场镇人山人海，满眼是攒动的人头，满耳是小贩的吆喝声、顾客的还价声以及敲打金属的叮当声，满鼻的油炸食品的焦香味，还夹着路人出汗的臭气味儿。

青石板街也曾让人们亢奋过一回。那是解放初期，这里建立了乡公所，所有机构搬到青石板街办公，很多商人也在青石板街盖了商号。乡公所的设立，使四楞碑人口骤增。每逢赶场，场镇上人流汹涌。

自我懂事后，青石板街已没有老一辈口中的那种喧闹与繁华了，大多数日子里，都显得寂寞而冷清。街上那些私营店铺都关门了，只有一家供销社门市、一家大队代销店和一家花圈店依然在营业。制花圈的老板是代销店老头的儿子，生得眉清目秀，遗憾的是一个残疾人。正因如此，其家人才让他学纸马匠，公社才让他开花圈店。

青石板街也有卖家禽和蛋类的，每逢赶场日，外地小贩用车把一笼笼鸡鸭运来，然后用竹篱笆圈起，让顾客挑选。但在这里买家禽或蛋类，也要多长一个心眼。遇到老太婆挎着小竹篮叫卖时，你就要警觉了，那一般不是乡村土鸡鸭蛋，而是从贩子手中买来的饲料蛋，尽管蛋上都沾着新鲜的乡土鸡鸭粪。买老鸭时也得注意，如果贩子倒提鸭子指着鸭掌上的老茧信誓旦旦，说鸭龄至少两年，你千万别怦然心动，其实可能鸭龄还不到一年，那老茧是用烟头烫的。老人会善意地提醒，与场上的人打交道，得悠着点，得防着点，以免吃哑巴亏。

改革开放后，国家允许发展私人经济，青石板街就像逢春的枯木，迎来了一次发展机遇，许多沿街住户开起了店铺。不到一年时间，街两边清一色的混凝土小洋楼便拔地而起，厚而宽敞的水



历经沧桑的青石板老街（资料图片）

泥街面取代了青石板街面。至此，老街也悄然退出了历史舞台。
（作者系重庆万盛经开区作协名誉主席）

山寨榨油坊

□黄玉才

小时候最喜欢到山村的榨油坊，找师傅要菜油箍，做铁环玩耍，还可在榨油坊吃一顿油水足的饱饭。

那时山寨没有电力，靠传统木榨菜籽油食用，浓香扑鼻的纯菜籽油，令人食欲大增，味蕾全开。

父亲生前讲，原在离家1公里的长江支流龙河源头之一官田河上游龙神坝河边有一座榨油坊，是全木结构的吊脚楼，半边悬空架在河岸，利用水能拉动石磨碾碎菜籽，后来一次洪水，冲毁了榨油房，村民只好到离家5公里远的鸭宝洞榨油房榨油，因离家远，正遇中午榨油匠们吃午饭，他们会邀请去榨油的村民吃饭。记得那次我随父亲去榨油，清早出门，中午在榨油房吃了一顿香扑扑的柴火洋芋饭，师傅用刚榨出的菜油，焖煮一大锅刚从地里挖回来的新鲜洋芋，吃着黄亮亮菜油浸泡煮熟的洋芋饭，满嘴冒油，那醉人的油香，至今令人难忘。

榨油坊一般建在依山靠水的大路边，榨油匠是村里长得壮实的彪形大汉，掌舵师傅是年过七旬的刘大爷，头发尽白，留着长长的白须，门牙已脱落，笑得合不拢嘴，在撞木榨时，他吼的榨油号子，特别有挑逗性，让榨油匠们笑得前俯后仰。

榨油匠们把木榨撞得嘭嘭响，那肆无忌惮的笑声，在木房里余音袅袅……

故乡的油榨坊，记录着当年农人的

生活景象，记忆里黑黢黢的榨油坊，是乡村一道迷人风景。

我一直怀念故乡河边的榨油坊。时刻穿过时光隧道，深入记忆深处，触摸那飘着菜油清香的榨油坊。

我的故乡地处渝东南武陵山区，与湖北利川市毗邻，山峦起伏，沟壑纵横，地多田少，祖祖辈辈在那贫瘠的土地上，传统的耕作方式，生产力低下。计划经济时代，集体生产，靠挣工分度日，家家户户仅有菜园地可自由耕种农作物，油菜是每家必种的，要靠此改善农家的生活，于是每年的油菜丰收直接影响生活质量。山区小乡，油菜面积有限，20世纪六七十年代，整个乡场只有一家榨油坊，位于长江支流龙河的源头之一官田河畔，深藏在大山深处，左右两条山溪水日夜欢唱，一条青石板路，弯弯曲曲连接着榨油坊。油菜丰收季节，来来往往榨油的人络绎不绝。

每年农历四五月，春和景明，草长莺飞，成片金黄色的油菜，在蜂飞蝶舞的催眠下，迎着初夏的温暖阳光成熟了，进入农忙“双抢”季节，农家人踏着蛙声鸟鸣，把成片的成熟菜籽收割回家，脱离出饱满的菜籽，在院坝晒干，背到榨油坊榨油食用。

那时，我常跟着父亲去榨菜油，因父亲是主劳力，要承担繁重的粗农活。我们山区的孩子最盼油菜丰收，可以到油

榨坊要油箍做“铁环”，铁环是那个年代山里娃最美的健身器材，充满童趣的“滚铁环”，成为我们当时最好的梦想。当年，我们跟着大人到榨油坊，要一根菜油箍，回家做成“铁环”滚，大小路上、街道、学校操场到处是滚铁环的顽童，成为乡村的一道风景……

榨油坊建在乡场下游的官田河鸭宝洞河对岸，依山傍水，全木结构的吊脚楼屋架，几排木架子略显简陋，屋内放置着菜籽、大盆、木桶之类的材料，屋顶大梁上，铁环悬空吊着丈多长的全木“撞杆”，既省力又活动自如，其下端垂悬到人的腰部，撞杆前用钢铁包的“撞捶”，粗壮牢固。

榨油主要分为烘焙、过筛、脱壳、碾磨、上甑、过蒸、打油包箍、开榨等工序。开榨时，几个彪形大汉，赤膊上阵，跑动双脚，叉开双腿，前俯后仰，甩开膀子，运足气力，拉起“撞杆”，一会前冲，一会后退，众人齐声“嗨咗！嗨咗——”吼着号子，对准木榨“嘭一嘭……”地动山摇的猛烈撞击声，在山谷久久回荡，撞杆在壮汉手中前后荡漾，惯性爆发出巨大的力量，疾速地撞击着木榨里的菜油箍，一盘扣一盘的菜油箍，在撞杆的猛烈撞击下，木栓越加越多，油箍越撞越紧，油槽里顿时汩汩地流淌出黄亮亮的菜油，飘着醉人的清香……顿时，还冒着热气的菜油，顺着木榨的凹槽流入油桶，满屋飘着鲜



油的清香，壮汉们汗流浹背，豆大的汗珠，从他们的脊背上滚落下来，虽辛苦，男人停下撞杆，满脸的幸福，吩咐煮饭的女人，舀一盆菜油，焖煮一锅洋芋、胡豆、竹笋……虽无大鱼大肉，男人们吃着自己用汗水榨出的菜油滋润的农家菜，喝着苞谷酒，摆着浑龙门阵，哼着土家山歌，谈笑风生，吃得津津有味……

20世纪80年代，包产到户，油菜种植面积剧增，榨油机械化，乡村传统工艺榨油坊冷落了，后来油坊拆了，机器当废铁卖了，榨油的老师傅也改行，开车跑运输，发了财，当了小老板。榨油坊遗址上耸立起一幢幢巴渝新居，成为高山移民新村……

如今，随着社会的发展，科学技术的提高，故乡的榨油坊，早已消失在尘世云烟，成为曾经的乡村表情，再也吃不到飘着花木清香的菜油。买油进超市，色拉油、花生油，有的还是黑心商家生产的“地沟油”，让人再度怀念故乡的榨油坊……

（作者系重庆市作协会员）