

清涧红梅杏

○ 任静

在所有田园诗中，我尤喜爱范成大的七言绝句：“梅子金黄杏子肥”，寥寥七字便勾勒出明艳的夏日田园图，吟诵间，饱满馨甜的滋味仿佛已在舌尖漾开。我的家乡陕北黄土高原虽不出产梅子，却最适宜杏树漫山遍野生长，乒乓球大的麦黄杏、似红梅绽放的红梅杏遍布山野，厚重的黄土地上也因此有了杏城、杏树镇、杏花村这些满是诗意的地名。

盛夏时节，布谷鸟“算黄算割”的叫声愈发热烈，在馋嘴孩童的模仿声里，麦子渐熟，瓜果飘香，这是我儿时最盼的乡村夏日图景。那日回故里寻访古村落，我和几位摄影师朋友误闯一片望不到头的杏树林，满枝密密匝匝的红梅杏，远看像点亮了万千小红灯笼，近观一果映双色，半边嫣红半橙黄，似丹青妙手泼就，艳丽夺目，令人垂涎。

眼下正是清涧红梅杏的收获季，李家沟村集体经济合作社远山近岭的杏林层林尽染，累累果实垂满枝头，一派喜人的丰收景象。在北方夏果里，红梅杏是当仁不让的珍品，历经春寒才迎来盛夏成熟，果肉饱满多汁，甜酸无涩，咬开便有淡淡的花蜜香在舌尖散开，余味悠长。2022年夏我曾收到家乡寄来的红梅杏，开箱便香气扑鼻，俏丽的外形搭配脆甜口感，瞬间征服了我的味蕾，一口气吃下半盘，恍若置身夏日果园，满口余香。

红梅杏之所以拥有这种好口味好品质，完全得益于陕北黄土高原得天独厚的地域特色与山泉涧水的滋养。清涧县地处黄河、无定河交汇处，属温带大陆性干旱气候，日照时间很长，昼夜温差大，光照充足，具有独特的地理优势，是杏树的优生区。红梅杏以味道香甜、色泽诱人、营养丰富著称，已入选第三批全国“名特优新”农产品，也是清涧县大力发展农业经济的一张亮丽名片。清涧红梅杏果皮鲜艳欲滴的颜值，令人喜爱至极，有人调侃其为“杏中爱马仕”！尤其是果农与盒马等企业

业签约后，红梅杏一度走红，成为网红杏，常常吸引外地游客前来采摘，大家真切地感受到了原生态种植的乐趣。每年6月，清涧的红梅杏丰收季，一棵棵杏树长势喜人，果农们穿梭其间，忙碌采摘，被高原烈日晒得黑红的幸福笑脸，与红梅杏相映红。

望着成堆的红梅杏，酸甜的滋味瞬间勾起童年偷杏的回忆。对杏子的惦记，从青杏时节就开始了，仰望着枝上的毛青杏，我们总馋得踮脚偷摘，酸倒了牙连软嫩面片都咬不动，长辈念叨的“桃饱人，杏伤人”，也拦不住我们往山上跑的脚步，无主的野杏树总等不到盛夏，早被摘得精光。

村里国英婶家的杏树最多，占了向阳的半面山坡，阳坡的杏熟得早，我喝稀粥时总能闻到顺风吹来的杏香，忍不住频频往坡上望。开春夫妻俩大半天都泡在杏林里剪枝、松土、施肥，到了夏天自然结出满坡肥硕的杏子，麦黄杏、黄袍杏、羊粪珠珠杏品种繁多，偶尔还能见到几树“红脸蛋杏”，橙黄果皮上飘着一抹红，像少女羞赧的脸颊，想来便是如今红梅杏的前身。

国英婶把这坡杏子看护得紧，坡上栽满一人多高的吃针林，成熟时节她寸步不离守着杏林，身边那条老黄狗看似疲态，实则凶悍忠实。我们一伙孩子馋得不行，密谋用菜包子稳住黄狗，趁她午睡摸进杏林，可摇晃的树梢很快暴露行踪，国英婶冲过来收缴了口袋和挠钩，还扬言要去学校告状，我们吓得丢盔弃甲往山下跑，最后连半颗杏都没尝到。

这些年走南闯北，大荔胭脂红杏、敦煌李广杏、新疆黄吉沙杏我都尝过，可味蕾永远恋旧，百味过舌尖，总觉得哪里的杏都不及家乡的麦黄杏、红梅杏汁水香甜、滋味悠长。

夏日静处，透过记忆回望漫山杏林，再次品读“梅子金黄杏子肥”，视觉的温润与触觉的饱满交织，唇齿间反复品咂，渐渐品出了红梅杏生命的丰盈质感。

前两天，在故乡的集市上，闻到了炸油糕的幽香。

炸油糕的油，是用棉花籽榨的，这种油颜色深黄，泡沫多，油烟大，远不如现在超市的桶装油那样清亮、环保，但用它炒出的菜，比现在的油炒出来的香，特别是用它炸出来的油糕，那可真的是一道美味！

说起炸油糕，我想起了20世纪70年代我经历过的用棉花籽榨油的趣事来了。那是1975年冬季里的一天，队长派了我和忙花、俊民、新成4个人去给生产队榨油。油坊在离我村六里地的白庙村，那是一个小型作坊，只有一台榨油机。棉花籽是队长派人提前送到的，我们只负责轮班给榨油机的簸箕形入口喂棉籽。榨油机的旁边放着一口敞沿大铁锅。大锅前边地势较低，人蹲在那里可以给锅底添柴。第一遍喂入榨油机的棉籽出的油很少，榨油机只是把带壳的棉籽压成了棉

饼，把棉饼第二次第三次喂入榨油机，泛着黄泡沫的油就汨汨地流进了油盆。我们把油盆里的油一次又一次倒入大锅，待油渣再榨不出油的时候，再换上新的棉籽，如此反复，大锅里的油满了。

这样的油叫“生拔毛”油，含有一种叫棉酚的毒素，不能立马就食用。那天，队长请来了一个名叫驴山的中年男子，说我们那一带有名的炼油师傅。驴山让俊民和新成在油锅下架起木柴火，待油升温以后，他给锅里放了一把叫作火碱的粉末，然后用长柄勺慢慢地在油锅里搅动。锅里的油被加热着、搅着，渐渐地，油面的泡沫少了，油也变得较前清亮了。待油温降下去之后，炼好的油便被装入大油桶中。

提到这次榨油，我又想起了我们借机会“揩油”的事。那个特殊年代，生活中缺油缺粮是很正常的。听村里在

想起老家的那方土院时，一定有一溜儿高个子植物，大红大绿地站成土墙的花边。这方院子里，夏天于我，充满了欢愉。这欢愉，源于一种名为蜀葵的高个子草花。

蜀葵开起花来，有种咋咋呼呼的艳丽，不秀气，不雅致，也不懂节制。一株蜀葵，就像一柱劲爆的喷泉，花儿喷泉自下而上，由低至高喷出茎叶，喷向天空。明媚了灰扑扑的院子，也给我的童年镀染了亮色与欢欣。

端午前后，碗口大小的花朵陆续沿两米高的茎杆一路张扬着喷上去。我和妹妹开启了贴花瓣、吃花盘、采蜀葵叶包红指甲的欢喜日子。

后来我想，我对草木产生浓酲兴趣的起点，就是蜀葵。它的叶花果，全方位多角度诠释了米沃什曾说过的一段话：小时候，我主要是世界的发现者，不是作为苦难的世界，而是作为美的世界。

蜀葵的花瓣蝶翅一般，亦如蝉翼，有着与翅翼大致相同的纹路肌理。我一直弄不明白，是花如蝶还是蝶如花。不明白就不明白吧，这世间不明白的事多了。一天，我无意间发现了蜀葵花瓣上胶水的秘密，这让花瓣瞬间变身翅膀，蝴蝶般飞翔在我们的额头、鼻尖、脸颊、双耳乃至衣服上。从此，我们和蜀葵的亲密度大为增加。

我们玩花的时候多在傍晚。那时候，太阳正从我家的土墙上一寸寸往下坠落，往西山后坠落。蜀葵站在夕阳里，脸蛋彤彤地等待我们的宠幸。

采一片蜀葵花瓣，用指甲将花瓣基部纵向剥开，一剥为二。深度大约一厘米，伤口处很快渗出黏液，像胶水。把剥开的两绺向两边抻平，花瓣就可以牢牢地粘在脑门上，似顶着一个殷红的鸡冠。“大公鸡，真美丽，大红冠子花外衣……”我们一边口诵儿歌，一边背手、弯腰、伸脖子，模拟大公鸡迈步、啄食、干架。也模拟老母鸡下蛋后脸红脖子粗地邀功：“咯咯哒——个个大——”。

若将两枚花瓣贴在一起，瞬间化身艳丽蝴蝶。它栖息在鼻子尖上的时候多一些，也栖息过脸颊的任何一处，蝶翅随步子开合，快乐亦如肥皂泡泡，从蝴蝶翅膀间咕嘟冒了出来。

高个子蜀葵

○ 祁云枝



豆包 AI 制图

两枚花瓣平着粘贴在耳垂上，花耳环悬空垂下，招摇如扇面。色彩从花瓣基部烟一样洒下来，边缘还镶了波浪和流苏。我们依衣服颜色选择色彩形状迥异的花耳环佩戴。

长相甜美的麦萍率先一手叉腰，一条胳膊甩起来，表情酷酷地扭起了模特步。土院是T台，院子里的鸡、狗、麻雀、猫咪，都是观众。穿着黑西装白衬衫的喜鹊，适时奏响了背景音乐，喳喳喳、嚓嚓嚓，短促的音符脆生生的，回旋在院子里，似在指点我们的步履。土院里升腾起音韵之美。

麦萍的颊上又浮起了小酒窝，她走模特步掠起的细风也飘着甜蜜的味道。红、粉、白、紫，多彩的花耳环在我们的耳朵上轮番上阵，每个人的脸上似乎都镀了一层光，眼睛格外明亮，连身体都像生出了翅膀一样轻盈。这是花耳环的魔力。

蝉在高高的泡桐树上叫着“知了，知了”的时候，蜀葵们开启了新的生活。上半身，花儿喷泉依然涌动，下半身，花谢处，包起了包子。包子皮绿色，是当初的花萼。五枚花萼皱褶细密地合围起来，在收口处，极其自然地一扭，其中的馅料汤汁，绝不会洒出来一星半点。单从这点来看，蜀葵比我包包子的水平高多了。

绿包子皮不能吃，白包子馅可食，咬一口，清爽，回甘。馅儿圆盘形，像整齐码放的一盘白巧克力，质地细嫩，是夏日里难得当零嘴儿的吃食。吃这包子馅的秘诀，只有两个字：趁早。晚了，就老了，就变成一圈挤在一起的褐色种子。

也试过吃花。摘下花朵，去蒂水煮，

味清淡，包裹了一团透明黏液，用筷子夹起后丝丝缕缕，像现今吃秋葵果菜一样。想那秋葵、蜀葵本就是亲家，都是锦葵科大家族成员，有黏液实属正常。

多年后，我在《本草纲目》中也见到李时珍提过吃嘴的事儿：蜀葵处处人家种之……嫩时亦可茹食。可见，它的嫩茎叶是可以做蔬食的，只不过那会儿野菜多，吃不到它身上罢了。

蜀葵毛茸茸的大叶子，可以包裹期冀，手指甲从无色到蔻丹，是最美的期待，也要经历最漫长的黑夜。傍晚，摘两三片蜀葵叶子，裁成方块。采一把开得正艳的指甲花瓣，去厨房舀一勺盐，用勺子将两者捣成花泥，轻轻覆盖在指甲上。用一片蜀葵叶子包一根指头，包粽子一样，把指尖裹严实，用棉线扎紧。

入夜，月光从天窗照下来，对面墙壁上的一张年画敷了银灰的霜。我躺在炕上，不时举起头戴绿草帽的小小十指，憧憬着第二天晨起后指尖的妖娆，然后在蝻虫声里充满期待地睡去。听麦萍说，用凤仙花染指甲的这个晚上不可放屁，否则指甲盖会染成屁红。我一直谨守规则，指甲盖也的确没变成过那种难看的黄色。大多数时候，卸掉绿草帽时会发现，指甲是染红了，指甲周围的皮肤也一并成为红色。没办法，那花泥在草帽里一点也不老实，就喜乱窜，即使用小刀刮去指甲盖上的釉面，也无法真正固定住它。

日子朝朝暮暮，在我家院子里流淌。玩着玩着，我们一天天长；玩着玩着，土院消失了，蜀葵也不见了。生命的璀璨转瞬即逝，让我理解了岑参眼中的《蜀葵》，寥寥数笔，尽显天地的寂寞与惆怅：“今日花正好，昨日花已老。始知人老不如花，可惜落花君莫扫。”

之后，无论在什么地方，以什么形式邂逅蜀葵，我都会刹那被拉回到土院的烟霞往事里去。

那时，以为蜀葵的乡土味儿浓，后来，我在唐伯虎、沈周、徐悲鸿、张大千的画里见过，也在美国大都会博物馆莫奈、塞尚、梵高等人的画作里见过。这些画让我觉得，我曾经生活的乡村和一直以为很土的蜀葵，竟和艺术这么近，近得似乎那时的生活，就是艺术，就是一幅画。

绸、漆器、铁器，与西方的珍宝、音乐、宗教，开始在这条被凿开的通道里流淌。张骞的“凿空”，不仅是一条路，还是一个时代的好奇心与可能性。他第一个以国家使节的身份，完成了对未知世界的探索与丈量，将“丝绸之路”从传说变成了现实。

雄才大略的汉武帝平定南越后（公元前111年），一道诏令从长安未央宫发出：开辟海上通道，远赴“已程不国”（今斯里兰卡）。黄门译长率领的使团，携黄金与丝绸，自长安南下，从合浦港入海，历时一年余，抵达黄支国（今印度康契普拉姆）。这条航线被班固郑重载入《汉书·地理志》，成为正史中关于海上丝绸之路最早的篇章。

在自行车头上。乡村土路上疙疙瘩瘩，车子颠簸摇晃，到家的时候，油馍片全成了油馍渣。第二天早上，我妈把油馍渣拌上了盐，给家里每人的苞谷糝饭上面舀了两汤匙。我父亲端着一只大碗，挖一筷子稠稠的苞谷糝饭，蘸着油咸油的油馍渣，边吃边说：“香得太，香得太！”

吃棉籽油的生活一直持续到改革开放后的20世纪80年代初期。土地承包以后，村民们根据自家生活的需要自由种植，棉花生长时间长，要捉虫、打药、掐尖，还要掰油条，费时费力，所以，几乎不再有人种了，而种油菜和芝麻的人多了起来，棉籽油也就退出了村民的厨房和饭桌。

今天重提这段往事，不是要怀念贫困，只是想提醒今天的年轻人，要感恩改革开放的好政策，感恩祖国的繁荣昌盛，更要加倍珍惜今天再不吃棉花籽油的好生活。



墨耘·曾广闲文专栏

丝路长安：琵琶叩海（2）

○ 墨耘

于是，张骞走进了风沙，走进了被羁押十年的匈奴牧场。但弯刀与皮鞭没能让他屈服，他找准机会，逃脱看管，继续出使旅程。他用脚步，在无尽的流沙、灼热的盐泽、冰封的葱岭（古帕米尔高原及周边山系统称）上，硬生生“凿空”西域，找到了大月氏。当他历经十三年，衣衫褴褛、几乎孤身一人回

到长安时，他带回的，是比军事同盟更宝贵的域外馈赠：标注详尽的山川河流关隘路线等西域舆图；葡萄、苜蓿、石榴、胡麻等西域农作物种子；安息（今伊朗高原一带）香料、身毒（古印度）佛法、条支（今伊拉克南部波斯湾沿岸）眩人幻术等包罗各国风物、宗教、杂技的见闻……从此，东方的丝

揩油记

○ 王书平

今天重提这段往事，不是要怀念贫困，只是想提醒今天的年轻人，要感恩改革开放的好政策，感恩祖国的繁荣昌盛，更要加倍珍惜今天再不吃棉花籽油的好生活。

外工作的人说，大城市的居民每月供应二两油，干部也才供应三两油。我

们村水利条件比较好，当年玉米面馍还是能吃饱的，但白面和油还是紧缺。我们4个被派去榨油的年轻人，谁没有营养上的饥荒？都想借机改善一下伙食，吃点好的。我们跟前有的是油，最方便的就是炸油糕。但我们的家里都缺白面，即便硬向父母讨点，那么白糖或黑糖呢？糖是国家控制物资，有钱也不能随便买到啊！炸油糕想法作罢。烙油饼，还是不行，油饼省油，但费白面，家里不会给的。有人提议说：“咱们炸油馍片！”于是大家便把从家里带的硬邦邦的玉米面馍切成片，在油坊房东家的小锅里炸起来。玉米面馍不喧软，看不见酵眼，似乎不太吸油，小锅里的油并没有耗去多少。但这些油馍片，吃起来还是很解馋。要知道，那年月，吃油炒菜，都是用筷子蘸油呀！

榨油结束回村的时候，大家各自把没吃完的油馍片装进背馍布袋，挂