

&gt; 往事

## 老家有座水碾房

□ 杨宏毅

新年伊始,我回到了平川老家。时值严冬,风里带着凛冽的寒气,心底却揣着一团温暖的念想——那便是老家的水碾糯米面,以及用它搓成的、入口即化的汤圆。于是,车在白衣古村口停下。这村子还执拗地守着一些旧日风貌,一座水碾房仍在“吱呀”运转,像一位不肯退场的老人,在潺潺流水声中,吟唱着往昔的歌。

今年的雨水似乎格外眷顾这片土地。虽已是腊月,平川河仍未瘦去,溪水潺潺,流进水碾房的水沟里,水量竟还很充沛。还未走近,便已听见那熟悉的、沉稳而规律的“咕噜”声,从半掩的木门内传来,像是大地平稳的心跳。推门进去,光线霎时暗了一层,却有一股清甜的糯米香暖融融地扑面而来。碾房内,巨大的石碾正沿着石槽缓缓转动,周而复始,从容不迫。碾槽里的糯米已成了细白的粉,在昏暗中泛着莹润的光。管理碾房的大姐正忙活着,用一把木瓢将碾好的糯米面舀出,倒在细筛上。她的手势娴熟至极,筛子轻摇,如雪的糯米面便簌簌落下,积在下面的小簸箕里,白得晃眼。筛上稍粗的米粒,她又轻轻倒回槽中,等待下一次轮回。

大姐一边劳作,一边与我们闲聊。她说,前些年水少,只有上游最老的那座碾子还能用。今年水多,人们便把下游这座也修整启用。“如今的人啊,就爱这老法子碾出来的面,细、糯、有香气,很好卖。”她笑着说,眉宇间带着一份对自家手艺的笃定。望着那悠悠转动的石碾,我的神思却飘得更远了,越过眼前的山水,回到了记忆深处的拉乌,回到了峨溪河畔那座老家的水碾房。那里的空气里,曾终年弥漫着糯米、稻谷与核桃油混合的、醇厚而温暖的气息。

故乡的水碾,并非寻常可见的事物。它需要巧妙利用水力,建造更需耗费巨资与人力。整个峨溪河畔,也不过寥寥数座。其中最负盛名的一座,是清朝末年由吴姓乡绅始建,后由其子不断完善,最终建成一座集碾米、磨面、榨油于一体的大作坊。在我的记忆里,它宛如一个微型的、充满生机的工业王国。西院北屋的水磨缓缓转动,南屋的油坊里,清亮的核桃油从硕大的木榨里流出,东院的碾米房则终日响着石碾与谷壳摩擦的沙声。而那最为精妙的动力心脏,藏在地面之下,名曰“龙窝”。水流自槽中冲下,击打在一柄巨大的“伞盘”上,伞盘带动将军柱,便将这潺潺水能,化作了上层地面上石碾不知疲倦的圆周步履。那碾盘阔大,碾槽环成一圈,一根长长的“天平”木梁从中穿出,一端连着碾砣,另一端则垂下一根“扒棍”,像一只永远在轻抚的手,将槽中的粮食均匀摊开,确保每一粒都得到石碾公正而温柔的碾压。

这座作坊,曾是乡野经济的脉搏。听老人说,它一昼夜便能将五百多公斤稻谷脱胎换骨,变成雪白的大米。上世纪五十年代,国家实行统购统销,拉乌乡上交的数十万斤公粮,大多是在这里加工成米,再由马帮驮着运往远方的县城。那些漫山遍野的核桃,也在这里被压榨成香醇的油,成为无数家庭灶火里的醇香。

然而,对于儿时的我们而言,水碾房最迷人的时刻,莫过于腊月。年关将近,空气里都浮动着急切的期盼。家家户户将珍藏的糯米拿出来,挑到碾房加工。那时的糯米金贵,非得等到天气干冷,不易返潮的腊月才碾。碾房里总会生起一笼火,既为驱寒,也为烘干。大人们将新碾出、还带着湿润气息的糯米面

信手捏成小团,埋进炽热的炭灰里。我们便围在火边,眼巴巴地等着。不多时,一股焦香混着米香钻出来,用小棍拨出,拍去灰,那外皮金黄脆亮,内里软糯绵密的糯米粑粑,便是童年关于“年味”最核心、最幸福的诠释。那种朴素的香甜,至今仍缠绕在舌根,是任何精致点心都无法替代的乡愁。

正出神间,大姐的丈夫已将用传统手法碾制晾干的糯米面打包妥当。我们道了谢,接过那沉甸甸、香喷喷的面袋,告辞出来。重新坐上车,身后的“咕噜”声渐渐隐去,最终融入了流水声里。我忽然想起老父亲写过的一首关于水磨的打油诗,它描绘的,或许正是这古老器械的一生:“水冲伞盘团团转,下磨不忙上磨忙,磨箩粮食匀匀下,催命鬼来当当响。”这“催命鬼”,大约是催促磨料的铃铛吧。如今听来,这诗句里并无抱怨,反倒有种与自然和谐共处的劳作韵律,一种被水流推动的、安然而充实的生命节奏。

车子驶离古村,将水碾房远远抛在身后。我知道,随着时代无可阻挡的奔流,碾米机、磨面机、榨油机早已取代了这些笨重而缓慢的石器。水碾与水磨,终将同那驮运粮食的马帮铃声一样,沉入记忆的深潭,成为一种文化背景里渐渐淡去的符号。然而,有些东西是机器无法碾出的——那是石槽与谷物经年累月摩挲出的温润,是水流带动木轮吟唱的古老歌谣,是炭火灰烬中捂熟的那一团朴素的香甜,更是一代人关于土地、劳作与收获的最初启蒙。

那“咕噜咕噜”的碾声,或许会最终沉寂,但它碾过的时光,它承载过的生活与情感,却已如那细白的糯米面一般,深深渗透了我们生命的肌理,化作一曲悠长的、关于故乡的歌。

&gt; 世相

## 名酒

□ 周大宏

李老板在五星级大酒店请八位客人吃饭,特意搬了一箱高价白酒,让秘书小刘陪同。早早地,他就让小刘通知司机小王开车送他们到酒店。

杯盏交错间,客人纷纷点头啞嘴,称赞酒香醇正,是难得的上等佳酿。

李老板捻着酒杯沿,笑而不语,只是示意小刘继续斟酒。酒足饭饱,客人红光满面地离去。小刘喊小王进来帮忙搬东西。小王弯腰抱起酒箱,里面还剩最后两瓶未开封的酒。他朝后备箱走去,不料,下台阶时,脚下踩空,手一抖,酒箱倾斜,两瓶酒瞬间滑飞出去,“咣当”摔在地上,瓶身碎裂,酒液溅了一地,浓郁的酒香瞬间飘散出来。

小王的脸“刷”地白了,手僵在半空,额头沁出一层冷汗。小刘倒抽一口气,下意识地看向老板。

“大家小心脚下的玻璃碴。”小王警觉地提醒道。

老板看了看地上的狼藉,沉默了三五秒钟,笑着摆手:“收拾了吧。”转身坐上了车。

小刘搬其他东西的同时,小王三下五除二清理走碎玻璃,就迅速开车离开。

次日,小王预支了工资,又凑上跟朋友借的钱,信封装得鼓鼓的。他捏着信封,忐忑地敲开老板办公室的门。

老板正坐在椅子上打电话,示意他坐下,但他并没有坐下。

老板挂断电话,小王才轻轻把信封往桌上一推,声音发颤:“老板,酒的钱……我赔。”

老板闻言,竟哈哈大笑起来,起身朝他走来,拍了拍他的肩膀:“我当是什么大事,那酒值不了这么多钱。”“不可能啊。”小王急了,“我扫了

码,一瓶就要3999元,网上都查得到这个价。”

老板笑道:“这酒是我在一家小酒厂定做的,专拿来搞接待。那价格是我自己定的,小程序也是我找人开发的。这样一弄,别人都以为是名酒,接待的排场有了,成本却降了大半。要是真有人不嫌贵下单,那就卖,只赚不亏!”

老板顿了顿,补充道:“不过酒的质量确实不差,就是没什么名气罢了。”

末了,老板把信封推回去,摆摆手:“钱拿回去,给娃买身新衣服,快过年了。”

小王愕然,嘴张得老大。半晌,他忽然笑了,笑着笑着,眼角泛起了湿意,皱纹全挤在了一起。

刚走到门口,身后传来老板的声音:“对了,下个月给你调个岗,跟着老陈学学采购。老是开车,可惜了。”

&gt; 闲话

## 那年炉火映红的答案

□ 包永安

记忆里的冬日,总是先从鼻尖开始的。一种清冽的、带着枯草与冰碴子气味的冷,悄悄地钻进肺腑。然后,窗玻璃上便凝起毛茸茸的霜花。到了傍晚,寒气沉甸甸地压下来,这时,屋中央那敦实的铁炉子,便成了人间唯一的应答。

黄昏时,爷爷佝偻着身子,用火钩子“哐啷”一声揭开炉盖。一股挟着细灰的热浪“噗”地腾起,在最后的时光里,无数金色的尘屑疯狂舞蹈。他夹起乌黑的煤块,稳稳搁进透亮的火心。新煤先是默默地冒着青烟,倏忽间,“呼”地一下,橘红镶金边的火苗便欢快地舔上来。炉壁渐渐泛出暗红,热气如水一般无声地散开。

户外是西北风悠长的唿哨,衬得屋里越发地静。我们只开一盏小灯,让炉火主宰光与影。一家人围坐着,并不总说话。父亲捧着茶缸,热气模糊了眼镜片;母亲就着炉口的亮光纳鞋底,针脚密实得像她从不宣之于口的心事。我捧一本书,目光却常溜开,痴望那炉火。

炉火是有生命的。安静时,它醇厚如温润的红玉,光线胶着,将人脸庞镀上安详的暖色。可它又时时跃动。一块煤忽然“噼啪”轻响,迸出几颗流星似的火星,划出极短极亮的弧,没入灰烬——瞬间绚烂,归于寂灭。火苗形状无一刻相同:时而蜷缩如颤巍巍的钟形花,时而拉长成几条摇曳的半透明红绸,互相交缠,向黑暗探去。光与影便在四壁上演永不重复的哑剧,变幻着山川、走兽,或无从名状的远古图腾。

沉默里,有更坚实的东西在流淌。炉火烤暖我们的膝盖与前胸,后背却仍感到夜的寒意游走。这奇妙的温差,让人格外珍惜眼前的暖。父亲偶尔起身,从炉火中夹出烤得焦黄的馒头片。烫,得在手里颠来倒去,一口咬下,满嘴是粮食的焦香,混着亲切的烟火气。有时母亲煨一小罐水,扔进几颗红枣,看它们在水上浮沉,慢慢胀大,将水染成酡红,空气里便飘着似有若无的甜。

就在那样的夜晚,我心头常会无端一颤。望着父母被火光映得异常柔和的侧影,望着他们额间被岁月犁出、此刻在光影中隐现的沟壑,一种巨大的安宁与酸楚同时攫住我。忽然懂了古人“绿蚁新醅酒,红泥小火炉”等待的是什么——何止是风雪夜归的友人?那是在茫茫寒夜与莽莽天地间,一点与另一颗心相互印证的微光,是炉火所能给予的、关于“同在”的确认。这炉火,烧的是煤,暖的是身,映红的,却是一段稠得化不开的时光,一份无须言说便了然于心的相守。它静静燃着,仿佛在答复这漫长冬夜一切寒冷的诘问。

后来,屋子通了暖气,干净,恒温。铁炉子不知何时被请走,痕迹也没了。冬天依旧冷,可那种从脚尖慢慢暖上来、一直熨帖到心里的感受,再也没有了。寒夜里醒来,恍惚间总觉得少了那片沉稳跃动的红光,少了那片令人心安的、呼吸般的寂静。

原来,那年炉火映红的,并非一个具象的答案。它本身就是答案。它将散漫的寒冷收束,将飘忽的时光锚定,将一家人的命运,在这一小片光晕里,熔铸成一个不言不语的、温暖的共同体。

炉火熄了,答案便散在风里。只在记忆最深最静处,留着那一抹颤动的橘红底色,提醒我:我们曾那样温暖地,抵御过整个世界的寒冬。