

&gt; 闲话

## 江尾村的年,藏着滇池的旧时光

□ 张文忠

年的脚步一日近过一日,清晨的鸡叫声一天比一天多了,村里的烟火气渐渐浓了起来,那些过年才有的景象,似乎如约而至。

滇池沿岸村庄被禁养家禽,平时的日子里是很少听到鸡叫的。村里的人家,几乎家家过年都要买活鸡,年三十晚上杀鸡祭祀,是滇池渔家的习俗。鸡一般买两只,大红公鸡一只,大白公鸡一只,如果家里女儿出嫁了还要买一只母鸡,留着初二接“姑爷”才吃。

我踩着清晨的薄霜往老宅走。小街上,有外地人在卖鱼,五六公斤重的大花鲢12元一公斤,两三公斤重的鲤鱼15元一公斤……村民们纷纷购买;卖粑粑的那个摊位也有人排队,说是“三家村的粑粑”;卖肉的、灌香肠的、卖灶糖、卖春联、卖灯笼以及卖“高香”的也挤满了小市场。

滇池边的人家爱吃鱼,应该是骨子里带来的。人人都喜欢吃鱼,家家都有个煮鱼的高手,十家十味,口味鲜美,其中“老酱鱼”更是滇中一绝。不同的是,滇池十年封湖,把江尾村这个产鱼的产地市场,变成了销地终端市场。

江尾村不生产、不加工粑粑,倒是真的。小时候,大年三十前的几天,我母亲和我大姐就挑着米、木甑子、木盆、烧柴去乌龙堡村加工粑粑。我去过一次。记得是凌晨3点钟去,走了半小时的路才走到乌龙堡村那个“粑粑临时加工厂”。说它临时,是因为不正规。一年只加工几天,还是晚上才开工,只提供土灶,木甑子、烧的柴自带。各家排队认灶,

米饭蒸熟后,送到师傅那里,大人用脚踩的那种木碓把米饭舂成糍粑状,又把糍粑状的米饭人工加工成“小枕头”状,就完工交货。我们3点钟才去,姑妈是乌龙堡村人,她天刚黑就去代我们排队,我们到了,她就回家睡觉,天亮了她还出工。

卖“灶糖”(又叫杂糖、南糖)的那家是玉溪的,红红绿绿摆了几十个品种,任客人挑,挑好了又合并在一起称重算钱。这灶糖是腊月二十四“辞灶君”用的,母亲说,用来甜灶王爷的嘴,让他“上天言好事,下界保平安”。在我的记忆里,灶糖最好吃的是可乐村江东桥晋家的,玉溪则是豆末糖好吃。不知道现在江东桥晋家后人还做不做杂糖,如果还在做,应该是百年老店了。

我站在门前,房子旁边的小叶榕不时落下黄叶。摸摸生锈的锁,看看杂草丛生的院子,那句“残门锈锁久不开,灰砖小径覆干苔。无名枯草侵满院,一股辛酸入喉来。忽忆当年高堂在,也曾灶头烧锅台……”不禁在耳边回响。小街上热闹的声音,此刻都退成了背景。锁孔里的时光仿佛凝滞了,却又飘来——母亲腌腊肉的咸香、杵臼撞击的闷响、灶糖的甜味……这些记忆的碎片,汇成一条看不见的河,从旧年的滇池边淌来,漫过锈锁与荒草,在我心底浇出一片潮湿的沃土。

是啊,江尾村的年从未真正远去——它只是藏进了滇池的波浪里,藏进每一代人在门前点燃的高香中,等着某个霜晨,被某个念旧人的脚步轻轻叩响。

&gt; 美食

## 年味里的菜豆花

□ 吴会兰

小时候,一到腊月,母亲就说:过了腊八就是年了,得赶紧办年货。于是,母亲就开始忙碌了。不管是冰天雪地还是寒风刺骨的天气,母亲都会一如既往地去准备。

那些年,首先是找人看杀年猪的吉日,接着是各种“粉面”陆续登场:石磨推苞谷面、石碓窝碓糯米面和高粱面和苞谷来打炒面等。

“菜豆花”是“解油腻的菜”,是春节期间家家户户都必须做的一锅菜。这一锅菜,不能做得太早。太早会被嘴馋的孩子们早早吃完,等不到除夕夜就没了。因此,一般都在除夕夜前三天来做。

所谓的“菜豆花”,就是拿黄豆用水浸泡过,磨好浆,过滤后放入锅中烧开,再放入白菜,点进酸汤做成的。

做菜豆花那天,需要的人手多,因此,伯娘和婶婶都会来帮忙,等她们家做的时候我们也会前去帮忙。

头一天晚上,母亲就把黄豆泡好了,等到五更时分,她便叫醒我,让我提着马灯帮她照明。她先是将柴一抱又一抱地抱到土灶前,然后转回屋里,把泡好的黄豆和酸汤用木桶提到石磨房,再把洗好的白菜也提来,等把需要的物件一一拿到石磨房后,天也亮了,伯娘和婶婶也来了。磨豆浆一般要三个人才可以完成。母亲在石磨旁边用小木瓢给石磨添黄豆。添黄豆一定要眼疾手快,否则一不小心,石磨手柄就会打着添磨人的手。伯娘和婶婶一排站好,双手握好磨的推拉杠,左脚上前一步,腰身微弓,便开始一推一拉,瞬间,白生生的豆浆汁便像瀑布似的从两块石磨夹缝的边沿流淌出来。

此时,伴随着磨的碰撞声、拴着推拉杠绳子的吱吱嘎嘎声,金嗓子伯娘的声音也响起来了:“推磨吱嘎响哎,豆子变成浆嘞!唱歌来相伴哎,力气用不完嘞!”伯娘歌声刚停,母亲有些沙哑的声音也唱了起来:“生活就像推磨转,一圈一圈又一

圈。只要心中有歌在,再苦再累也是甜。”婶婶也不甘示弱,紧接着也唱道:“推磨推到中午天,想起阿郎在那边,不得去望郎一眼,不知阿郎可起床。”……哈哈,在她们欢歌笑语中,豆浆就磨了好几桶了。

母亲吩咐我赶快去引火烧灶,她和伯娘、婶婶则去滤浆。母亲拿来笊箕,放在不锈钢锅里,再拿来一个细纱布做成的口袋放在笊箕里,婶婶用大瓢一瓢一瓢地从桶里舀来豆浆倒进母亲牵着的纱布口袋里。装得差不多时,母亲拿来绳子把口袋嘴扎紧,然后双手捏紧口袋嘴,平放在笊箕里,伯娘用双手在口袋上挤压,豆浆从口袋里流出来,又从笊箕的缝隙处流到了不锈钢锅里。

婶婶把过滤好的豆浆一锅接一锅地往我刚燃好的灶上的大锅里倒。她说,大锅里的豆浆不能装得太满,如果装得太满,加热的时候就会溢出来。

我坐在灶前,不停地往灶里喂柴,也不停地用木棍拨弄着灶里的柴火,因为我知道“火心要空,火苗才旺”的道理。火舌温柔地舔着锅底,锅里的豆浆冒出的热气袅袅升起,大约半小时,豆浆便煮开了,伯娘抬来洗净的白菜放进去,婶婶也抬来酸汤,用小木瓢舀着酸汤,看着锅里的豆浆和白菜,哪里在沸腾,酸汤就往哪儿倒。婶婶吩咐我,让我把灶里的柴火往外拨弄一些出来,此时只能用小火。婶婶告诉我,用小火点出来的菜豆花才结团、紧实。大概又过了半小时,一锅白里透青的菜豆花便做好了。这个时候,我们方才闲下来,一边喝着先前舀出来的豆浆一边摆着“龙门阵”。

如今,科技发达了,不用传统的石磨磨浆,也不用再烧灶火了,只要去菜市场就可以买到可口的菜豆花。但那些远去的石磨、歌声、笑声和忙碌的母亲、伯娘、婶婶的身影,却镌刻在我记忆深处,让我难以忘怀。石磨的转动,转走了岁月的沧桑,却转不走那浓浓的年味和深深的眷恋。

&gt; 市井

## 巷口修表匠

□ 余娟

深秋的傍晚,我穿过青石板铺就的窄巷,拐角处飘来一缕桐油混合着金属的淡香。循着气味望去,一个老式木门楣上悬着块褪色铜牌,刻着“钟表维修”四个字,边缘已磨得毛糙。推门时铜铃轻响,柜台后伏着一个白发老人,正用镊子夹起一粒比米粒还小的齿轮。

“能修瑞士表吗?”我摘下腕间停摆的机械表。老人抬头,镜片后的眼睛突然亮起来,像两盏突然被点亮的煤油灯。“二十年了,头回见有人带着真力时来这巷子。”他接过表时,手指在表壳上轻轻摩挲,“1967年的Cal.1260机芯,当年瑞士制表业的巅峰之作。”

柜台玻璃下压着张泛黄照片:穿中山装的青年站在上海外滩,胸前别着“亨得利首席技师”的铜牌。“那是家父。”老人用棉布擦拭表盘,“时局动荡时,他带着这套工具来到江南,在这巷口支了摊。”说话间,他已拆开表背,零件在绒布上排成整齐的方阵。

我注意到他工作台上的老式放大镜,镜架缠着医用胶布。“这镜片是父亲留下的。”他调试着镜片角度,“现在年轻人都用电子显微镜,可有些精细活,还得靠人眼和手。”说着他突然停住动作,从工具箱底层摸出个铁盒,倒出半粒芝麻大的红宝石轴承,“1972年从瑞士进口的,只剩这三颗了。”

巷外来收摊的吆喝声,老人却沉浸在零件的海洋里。他左手持镊,右手握油笔,像指挥交响乐的乐师,让每个齿轮在正确的时间咬合。窗棂透进的夕阳余晖把他的影子拉得很长,覆在那些泛黄的维修记录本上——最旧的那本扉页写着“1978年3月12日,修好张老师的手表,分文未取”。

“您修表怎么收费?”我望着墙上“童叟无欺”的毛笔字。老人头也不抬:“机械表五十,石英表三十。”见我吃惊,他指着窗外:“对面裁缝铺的王婶,每月来换电池;送快递的小刘,表带断了找我接;连巷口卖糖画的吴老头,怀表停了都放我这儿。”

突然,他举起表壳对着光检查:“你这表进水过?”我点头:“去年游泳忘了摘。”老人摇头:“瑞士表防水不防蒸汽,下次蒸桑拿要摘。”说着从抽屉取出烘箱,“得用40度恒温烘干,急不得。”他说话时,皱纹里嵌着的金属碎屑微微发亮。

暮色渐浓时,表已修好。老人将表递来时,特意展示了重新点过油的机芯:“看这摆轮,现在能精准摆动28800次/小时。”我戴上表,秒针立即欢快地跳动起来,像重获自由的小鸟。

“现在没人学这行了。”老人开始收拾工具,“儿子在深圳开厂,女儿是会计师,都劝我关门。”他摩挲着父亲传下的铜制校表仪,“可这巷子里的老物件,总得有人守着。”说话间,门外传来清脆的自行车铃声——是放学的学生来取修好的手表。

我离开时,老人正在给一块老上海牌手表上发条。柜台上的台灯亮起,在他银白的鬓角镀了层金边。那些散落的齿轮、发条和游丝,在他指间仿佛有了生命,在暮色中编织着时光的经纬。

车灯照亮巷口的梧桐树时,我回头望了眼那盏昏黄的灯。在这个电子表称霸的时代,仍有匠人用双手对抗时间的洪流。他们像古老的灯塔,用微弱却坚定的光,照亮机械文明的最后角落。当智能手表在腕间闪烁时,谁还记得那些需要每日上发条的温柔仪式?谁还懂得欣赏齿轮咬合时发出的细碎叹息?

后视镜里,老人的身影渐渐模糊,但那盏灯却愈发清晰。它让我想起父亲的老怀表,想起童年时躺在竹椅上听表针走动的沙沙声。在这个追求速度的时代,或许我们更需要这样的守夜人——他们不追逐潮流,只守护着时光最本真的模样。