

手扶拖拉机也曾是“婚车”

□范范

《显微镜下的成都》一书中,作家王笛通过宏观的视野,将社会底层各种支离破碎的细节有机结合起来,构建了一个真实而完整的历史叙事。关于交通工具,书中有这样一段描述:“有趣的是,当时这些大知识分子出城后普遍都坐‘鸡公车’,这是成都平原最流行的交通和运输工具,其特点看起来像一只公鸡。这是一种手推的独轮车,适合于成都平原崎岖的小路和田坎。我们可以想象文人坐在车上的情景,真是别有一番风味。”

追溯到那个时代,也就并不奇怪了。这让我想起了儿时盛行农村的一种交通和运输工具——手扶拖拉机(以下均简称拖拉机)。我出生的前几年,村镇上很少有人家买得起这种机械化工具。

拖拉机是靠手摇来发动,而旋转手摇发动拖拉机需要很大的力气,力气小的人根本完成不了,弄不好会打到胳膊和门牙,所以拖拉机手一般都是强壮的男性。因为稀奇,那几年拖拉机更多被用作婚车迎娶新娘,我相信这肯定不止是主人置办它的初衷。听母亲说,她就被父亲借用镇上的拖拉机迎娶回家的。为此她骄傲了很多年,到现在提起这件事都自豪到抿着嘴角。

20世纪80年代初,在我学前刚记事的那几年,依然有人家在用拖拉机迎娶新娘。记忆中“婚车”的造型是这样的:用压弯的钢筋在拖拉机车厢上做几个弧形梁,再用红色的门帘布搭在上面做成温室一样的大棚,车厢里面铺上红色毯子,两边车盘上铺上棉垫子,分别坐着新娘和迎亲送亲者(当地习俗:新郎不接亲)。去新郎家吃喜酒的亲朋好友,也能跟着扬眉吐气一番,拖拉机载着他们到新郎家门口,下车后一群人围着拖拉机观摩谈论一番,才肯跟着迎亲者走进新郎家。

随着经济条件的好转,村镇上的拖拉机越来越多,用途也渐渐发生变化。村民们开始借助拖拉机做起了买卖生意,车厢拱棚又被包上塑料彩条布,帮车厢内的待出售作物防雨、防寒保暖。

四季当中,主人借助拖拉机载着村镇上的瓜果蔬菜,卖到八十公里以外的省城。再从省城的市场上选购当地买不到的东西载回村镇,出售给村民。

每到逢年过节,尤其是春节走亲串戚看朋友的时候,经济条件差一点的人家出行,全家一辆自行车,不存在超载一说,男主人骑着车子前面带孩子,

后面带着孩子的母亲,脸被寒风吹得通红,咧着嘴、哈着气努力骑行赶往亲戚家。

家有拖拉机的村民们视拖拉机为家中宝,从上到下擦洗一番还给贴上“出入平安”的红色对联。撤掉拱棚,车厢底层铺上一层麦草,上面再铺上毯子,拖拉机又成了主人一家及亲朋好友的“客车”。

街头巷尾,一阵拖拉机开过来的“突突”声。车厢里围坐着乘客,各个被冻得面目都有点扭曲了,在拖拉机的“突突”声中大声喊话,欢声笑语拉着家常。一路颠簸,如果路途稍远一点,等到目的地互相搀扶着跳下车的时候,腿脚早已发麻、一瘸一拐不会走路了。

左邻右舍谁家生孩子、谁家老人生病要去医院,拖拉机都是首选的交通工具。一条棉絮擦上一条毯子铺在车厢,病人睡在车厢里,家属坐旁边陪着,拖拉机又“突突突突”带他们去医院。

20世纪90年代初,村镇上很多家庭忙于重新改造进户门,木门换铁门,加宽加高,院内为即将置办的拖拉机布置车位。后来拖拉机成为农家必备的机械工具,参与整个春耕秋收、施肥打碾。

耕种时节,拖拉机卸下车厢部分,车头装上犁铧取代了人赶着黄牛犁地;农家肥不再用人力拉着板车送到田间地头,相对解放了人力,轻松了很多。秋收的时候拖拉机“突突突突”从早忙到晚,满载而归。

那时候打碾小麦还没有脱粒机,全靠拖拉机。收割来的麦捆在打碾场上铺成一个大圈,拖拉机车厢里装上石头或者加大车身重量的其他东西,压着麦捆转圈打碾脱粒。

打碾的季节正是暑假,孩子们也跟着凑热闹,不能错过坐拖拉机的好机会,不嫌颠簸,烈日下坐在车厢里跟着转圈,东倒西歪笑得合不拢嘴。

随着社会发展,经济条件渐渐好转,征地拆迁,耕地减少。耕种作物无经济,村民转型栽种花木树苗,拖拉机不再高频使用;即使有少量耕种的田地,收割机和脱粒机早已代替了拖拉机。还有带驾驶室农运车的出现,灵活的小商小贩到地头收购作物,村民不用再自己载着农作物找市场,更不用东奔西跑找买家,拖拉机彻底被闲置了,最终回归报废铁收购站。

拖拉机就这样悄然退出了历史舞台,却依然“突突突突”地颠簸在过去那些深邃的岁月中,将来也一定是这个村镇在历史上发展进步的又一见证。

旧年蒸糕

□田耀东

新年要来了,桑园果树都整了枝,根茎涂上石灰水,像人刚从理发店里走出来,煞是齐整精神。

糯玉米浸在陶缸里,红花糯、银白牙,都是精心挑出来的好品种。红高粱是另外浸的,大抵都是讲究的农家才用高粱在白糕中夹红,拌上糖精水,有了红糖的模样,看着就喜庆红火,嘴里甜津津地垂涎。

浸泡玉米是一点也不能性急的,只有浸泡透了、粉磨得细,糕才软糯。陶缸里的水要淹没过玉米,泛出细细的泡沫,透出淡淡的、酥熟的甜香,也就差不多可以去磨粉了。

天照例是阴滞滞的,太阳不大肯露面,三两朵雪花,懒洋洋地摆出些新年的架子来。没有阳光沥晒,就淘净了翻缸换一次水。

都说石磨的粉好吃,但大队的机房里还是排着长长的队伍。机师的头发、眉毛里呛满了白粉,眼睛一眨,粉屑便簌簌地落下来。有心省下磨粉钱的农人,便脱去棉袄在小屋里自己磨,两人磨、一人筛,小屋内热气蒸腾。雪花从门缝里飞进来,嗡嗡的石磨声从门内飞出去,碰撞出雪似的玉米粉。

木炭般旺火的硬柴早就准备好了,玉米秸头、棉花萁、乌秋根,平时不舍得烧的芦柴,用来蒸糕是最好的柴火。磨好的粉一点也不能焖着,一焖就上火变味。粉磨好必须立即就蒸,上午磨下午蒸,下午磨晚上蒸。蒸笼排着队,并不是家家都有的。蒸糕的能人比蒸笼还要少,那时一个生产队也就三两副蒸笼和一两个能人;大抵都是上了些年纪的,脸上的皱纹里都撒得下几两米粉去的。蒸笼、垫锅的棉絮、笼布、两尺长的毛竹筷、刮糕的竹签子、拌粉和晾糕的竹匾,都是东家用过借给西家用,在村子里像流水一样地转圈。

逼仄的灶屋在下雪天一点也不觉得低矮,土灶像一尊大烘炉,温暖着蒸糕人单薄的衣衫裤。摇曳的煤油灯在雾气中分外温柔,王叔在揉粉时脱去了黑棉袄,额头上沁出细密的汗珠。揉粉用温水,干粉要揉透,蒸好的糕就不夹生。粉揉成一竹匾的面豆和小粉疙瘩,均匀地撒在热气蒸腾的糕笼里,哪里冒气就洒向那里。粉揉得好、火烧得旺,糕就朝上爬得快。性急的人撒得太多,王叔就说,不能贪多,气孔塞住了,糕就夹生了。

蒸糕也有不顺心的时候,只有一个地方冒着气,冒气的地方堆成了山包,不冒的地方是寂寂的沙洲。王叔就去责怪烧火的人,说,火往锅底烧,不要烧在灶门口。蒸糕也像共同富裕,热气光冒一处,终究是蒸不好满笼糕的。

木桌面抹上豆油,王叔屏口气,端起蒸笼将糕坯倒在桌子上,一屋的人都围了上去,七手八脚的;挤不上的小孩也伸出手去摸摸,感受刚出笼糕的温暖和软嫩,顺手抿上点边角塞进嘴里去大嚼。

大人蒙上笼布在松软的糕坯上搓揉捶打,将糕坯捶成细腻糯软的扁块,然后用绣花的丝线将它分割成长条,晾在竹匾里。

头笼糕总要禁不住地品尝几块,未晾凉的热糕像牛皮糖,一拉半尺长。王叔用丝线将它割成小块,大家仔细地品咂,品出一年的艰辛和甜美。

月亮已经沉到冰面下去了,夜空里还有几家烟囱在冒着火花,浓浓的糕香飘荡在村子的上空,梦中的人就会睡得更加香甜。

并没有觉得多么冷,雪已没过脚踝了。大缸小缸盛满白雪,雪水清冽得令人发呆,用它来浸糕,一直要吃到清明种玉米的季节。为防腐保鲜,明矾总要放上一整包,雪水上泛出一层白,闻闻有些酒味了,便刮去一层发霉的红丝和白丝。焗糕、炒糕、玉米稀粥里放几丝糕,吃下去以后百五十斤的担子挑两里路,铁搭舞得呼呼生风,脸不变色、心不跳。



水仙如我意

□王晓宇

一年中最冷的日子,水仙放在案上,屋中便隐隐有春光流动。

在早市的花摊上和小贩讨价还价,花了不多的几文钱,买了几个黄褐色的水仙鳞茎,中间部分已有花芽抽出,虽然小小的,却让人惊喜。回到家里,把水仙鳞茎上黄褐色的外衣一点点剥掉,把泥土洗干净,水仙鳞茎露出本来的面目,嫩生生、白净净,煞是好看。放进在早市上淘登来的一只浅浅的青花瓷小钵里,一掬清水,信手拈几粒白色的小石子放进去。水仙也不挑剔地儿,便在我给它准备的小钵中,活得俊美安逸。我每天给它浇一点点清水,看着它抽芽、长叶、细弱的根须从鳞茎底下钻出来。快到春节时,这盆小小的水仙开花了。只有三四天的工夫,这花

便已开得很盛了,凑近一闻,竟是幽香馥郁,满屋暗香浮动。斗室新绿,生机暗添,待在家里、守着花,只觉得日子过得逍遥安好、不肯出门。

水仙有单瓣和重瓣之分,所求不多,触水不死,还能开出不俗的花朵,且香气幽雅,所以深受世人喜爱。世人予以水仙众多雅称,诸如“雅蒜”“金盏银台”“玉玲珑”“凌波仙子”等。水仙清雅,又是好养的植物,符合国人的审美与情趣。想这水仙,水为泥土、骨如沉香,肌如白玉,清淡雅致,绝尘脱俗。

水仙是“殿岁花”之一。所谓“殿岁”,是指年终岁尾。“岁寒三友”中,松竹常绿而无花,梅虽开花当时却不见绿意,稍稍有些遗憾。幸好还有水仙,在清冷凉薄的日子里,滋养我们的眼睛。