



做腊米

李永龙 合肥

人们都说“田家少闲月，五月人倍忙”，其实，到了冬藏后的腊月，人们那种忙乎劲儿，与

五月相比却也逊色不了多少！由于春节是中国传统节日中最为隆重的一节，为了过好年，很多事情都要在节前完成，因此就有了“忙腊月，闹正月，拖拖拉拉到二月”的民谚。那么，腊月忙些什么呢？南宋范成大有诗曰：“腊中储蓄百事利，第一先春年米计。”这就是说，在腊月诸多事务中，“春年米”是第一要务。

冬春米俗称“春腊米”或“做年米”，江淮一些地方又称“做腊米”。我们知道，人们每天食用的大米除农民从播种到稻谷收进粮仓外，还须经好几道工序才能下锅煮熟成饭。而在那全靠手工操作的时代，相较于田间耕作的劳累程度，加工大米的每一道工序也都是消耗大量体能的辛苦活。只是人们在理解《悯农》诗中“谁知盘中餐，粒粒皆辛苦”的意境时，往往只注重于“锄禾日当午，汗滴禾下土”的辛劳而忽视了“盘中餐”其他环节的劳累程度罢了。

旧时做米常用的工具是“碓”。除有些地区使用水碓外，人们大多使用的碓有两种：一是手碓，仅一个盛谷物的石头凿成的碓臼（亦称碓宕）和一个装有木柄的石质碓锤，舂米时一个人抡起碓锤一起一落反复冲捣，使谷物之间不断地相互摩擦，渐渐地谷壳便可脱去，然后再用筛子筛下或手摇风扇除糠皮，熟米即可食用了；手碓一般一户或几户共有，它虽然简单易操作，但这种方式既费时又费力，所以一般只在少量用米的情况下使用。二是脚碓，是由碓臼、碓锤（比手碓大）、安置碓锤的木质杵杆、支撑杵杆的木质或石质支架以及扶手或吊绳等组成；脚碓的安置是有讲究的，碓宕全部埋在土下，口沿与地面相平，杵杆的重臂长于力臂，力臂一端需挖与碓窝相平的坑，这样既便于踩踏快捷、省力，效率也大大超过手碓；使用脚碓舂米时，就像玩跷跷板一样，脚踩

杵杆一端使另一端的碓锤高高抬起，然后立即松脚，使碓锤重重砸下。脚碓利用了杠杆原理使人在操作时更加省力，但踩踏时用力需均匀有节奏，否则也会令人感到疲惫。

稻谷的籽粒是由稻壳和糙米组成，稻壳中的硅含量越高，则越坚硬，其耐磨性能也就越强，这便是造成踏碓舂米比较费时费力的根本原因。如果除去了稻壳，再用踏碓的方式将糙米舂成熟米就会省力多了。于是，古人便发明了舂，俗称“礮子”。“礮”作名词时是脱稻壳的工具，叫“礮子”；作动词时是用礮子去脱稻壳，称“礮稻”。

礮过的稻谷，用风扇扇除粗糠，得到的只是糙米，还需要去皮，少量的可用碓舂，做腊米时则多用碾来碾压，即宋应星在《天工开物》中所说的：“凡稻去壳用舂，去膜用春、用碾。”

碾米的过程俗称“打碾”。碾由碾台、碾砣、碾桩和连接碾砣的木杆组成，其中碾台由大块片石铺地而成，中间隆起；碾砣形如石碾，但比石碾大，无沟槽；碾桩以石头或粗木做成，立于中心以固定木杆一端。由于其占地面积较大，所以只能设在野外。碾米时，将糙米或稻谷均匀地摊于碾台，然后以牛拉木杆，木杆带动碾砣进行碾压，木杆后多由小孩赶牛转圈，大人则立于中间用工具不停地翻动谷物，并不时到四周将迸溅到外围的米粒扫进碾台。谷物碾熟后收起，用风扇扇除米糠即可。

一盘碾一般是多个村庄集体合用，如有村庄名叫“万家碾”，虽有夸张之意，但也足见其使用范围之广。又因做米均集中在腊月，所以除雨天外，每到腊月，碾就得日夜不停地工作了。尽管夜晚寒风凛冽，但多一家老小提着马灯全上阵，根本没有人感觉冷。

随着时代的发展与进步，这些做米工具已被先进的机器所淘汰，以致今天很难再睹它们的“芳容”，它只能留在老年人的记忆里；而呈现给后代人的只不过是平面的图画或立体的模型，即使偶尔遇到实物，却怎么也不可能令其体验到这其中的艰辛了！

开锅

高永翠 合肥

学生家长晒的各式花式早餐：煎牛排、煎蛋、各式花样的煎饼……着实让我羡慕不已，想想厨房柜子里多样的玉米粉、精面粉，很是心痒痒、手痒痒，也曾悄悄试过多次，皆毁于锅，发觉要有口平底煎锅，就离花式不远了。

在网上浩如烟海的平底锅中，不知咋的就相中了它，似乎只是因为它的拙拙的外形、完全铁质，在今天名目繁多的材质中，我独爱这最土、最原始的铁质。想起一口口曾经用过的，乌黑锃亮的铁锅，让菜欢快起舞……毫不犹豫拍下它。

锅如期而来，我欣喜打开。嗨，黑沉黑沉的，一只手握住手柄，完全不胜负荷。惊恐之余却莫名留下它，不知何由。许是因为它有个装帧精致的说明书——徽派建筑，粉墙黛瓦的一方马头墙，檐下着一株兰草，古朴端庄；许是它有个不关来由的品牌名——雨诗墨。先生说，这名字听上去好像是文具，我却更觉得它像个砚名，想从此可以就一方“砚”而食，忽而觉得风情无限。

揣着这份说不清道不明的柔软，突然觉得生活缥缈起来。我们在尘世间行走，很多时候，都得面对活生生的真实：洗衣、做饭、跑路，争执、生气、欣喜……无可躲避，无法摆脱，这一切都时刻提醒你获得存在感、疲惫感。所以，偶尔的时分，却向往一份被忽视的虚无：在午后寻一处咖啡馆，临窗坐下，一杯咖啡、一张报纸，隔窗看街头梧桐叶飘落、夕阳如金，行人脚步匆忙……

没人在意你，你却读每个走过的人，那时的你该是多么惬意，时间于你，就是影子，无声无息地流淌，你在虚无里，轻飘如云，恣意舒展……

这口生生的黑铁锅此刻就真实地握在手中，沉得让我手腕发酸，“就‘砚’而食”，刹那让我轻盈起来，许是这份真实带来的片刻虚无，让我异想天开。

我掏出昨天就预留好的带皮肥猪肉，许它一个隆重的开锅礼，用现实的生动成就一份虚无的享受。

锅洗净，更乌黑，立火上，蓝苗舔着锅底，眨眼间水干，黑色顿浅，可那团肥肉开始哼哼吱吱地冒出油来，用筷子夹住，一寸寸游走于锅内，所到之处，油慢慢浸润，在小火的炙烤下，丝丝入扣“吃”进铁内，那铁“吃”了油立刻黑亮起来，变得细致光滑。就这样一小步又一小步，让筷子带着肥肉与锅起舞，一场优美的华尔兹徐徐荡漾，那优美的狐步、典雅的低首回眸、内敛舒缓的举手投足……又似蝴蝶在花间翩翩起舞，晚风在耳畔轻吟浅唱……

我在这虚无中低若一粒尘土，无声无息地洒落……

此时，锅，乌黑锃亮，精致而安静；我，在开锅典礼中游走于现实和虚无间，美美享受了空幻的想象，也是愉快安宁的。在这场叫做“旅行”的人生中，适度的“花间飞舞”是旅途不可或缺的别样风景，无关风月，只关乎你的内心。

消逝的火桶

吴中伟 合肥

乡间的火桶外围是木质的，半人多高，小孩子个子矮，一脚踏不上，还要大人抱着放进去。里面是一个火钵，陶制的，暗红色，面盆一般大小。也有的人家索性就用摔坏，破了相的搪瓷脸盆。不同于“火球”的方便，可以随身携带。火桶笨重，也占地方，但上了年纪的老人，还有小孩子，一到寒冬腊月可少不了它。

火钵上方大约10厘米的位置，搁一个铁制的圆形挡板，镂空的，冰凉凉的，往往在上面铺一个破旧棉絮。烘脚、烘鞋子、烘湿衣服，坐在上面吃瓜子、看电视……火桶的作用可大着呢！

草柴不“熬火”，不大的功夫就没有余热了，要烧棍子柴，最好是“马柴”。火红的炭头，再在上面覆盖一层薄灰，以免火星燃得太快。另外，火势太大，也容易灼伤皮肤。有些人家会往火钵里放一些“锯末子”，木匠师傅锯木料时留下的，这样“熬火”时间会更长一些。只是“锯末子”燃起前，会冒出一阵阵浓烈的青烟，熏得人眼泪直往下淌。

冬日里，冻手冻脚的，傍晚放学回来，我便坐在火桶边上。脚暖和了，周身便也暖和起来，做作业也不冷得瑟瑟发抖。晚饭后，母亲会把火星拨一拨，火炽便又重新旺起来。她小心翼翼，缩回了手，火星还烫着呢。

木柴的气息弥散在屋子里，总感觉有股母亲的味。待我们上床睡觉，母亲才卧在火桶里打毛衣。风急夜深，任母亲怎么拨弄火钵，都没有一星半点的温暖，火星是彻底熄灭了。母亲腾起身子，又穿上棉鞋，至于她忙到什么时候睡觉，我就不得而知了。

记得有次下雪，邻家的小伙伴邀我一道出去玩。他父亲在外地上班，过年前给他捎了双漂亮的胶靴。瞧他那那瑟样，在雪地里蹦来蹦去。我缠着母亲，拉着她的衣角不放，哼哼唧唧的。

“好吧，可别弄湿了新做的棉鞋！”母亲算是许诺了。说真的，那时的乡村，孩子们也没什么玩具，冬天难得下场雪，堆雪人、打雪仗就是他们最大的快乐。我似乎是猜对了母亲的心思。

我屁颠屁颠地跟在小伙伴的后面，正玩得兴起时，一脚踏碎了薄冰，挨上水，棉鞋湿透了。低着头，蹑手蹑脚地猫着身子，还是被父亲发现了。他狠狠地瞪了我一眼，转而对母亲：“你就让孩子在外面疯！”母亲一边忍着父亲的数落，一边心疼新做的棉鞋受了潮、沾了泥巴，担心不保暖了。她先是烘鞋底，再烘鞋帮子。半夜醒来，一股糊味直冲鼻孔，母亲揉揉惺忪的睡眼，慌乱地奔到火桶边。临近年关，她忙着熬糖稀、做米糖，像个陀螺连轴转，夜里睡得实在是太沉了。

母亲一脸歉意，说还指望过年时穿新鞋呢！糊了的那块，皱巴巴的，缩在一起，黄褐色，就像一块疤，也像一块补丁温暖着我。那双棉鞋一直穿到挤脚，我都舍不得扔。

邻村的王大婶还借过我家火桶呢！听人说，她为人泼辣，人缘不太好，同村的人都不愿借她。待她说明来意：家里来了远房亲戚，年龄大，老人家一冷就咳嗽，憋得满脸通红，只好向母亲开了口。我撇起嘴，老大地不乐意，嘴里嘀嘀咕咕，心里想着：这人现在“客客气气”的，以前背地里还说过母亲的坏话呢！“小孩子，别多嘴！”母亲对我使了使眼色，吩咐我和王大婶一道，把火桶搬到她家去。

如今，空调、电热油汀、暖风机、电热毯，取暖的设备一应俱全，火桶即便在乡村也寻不见了。前些天，回老家做“冬至”。打开老屋，一股霉味扑面而来，只见火桶已开裂，外层的铁箍锈迹斑斑，松垮脱落，火钵也碎裂一地。抚着时间的褶皱，一晃就是二十多年，真的要感谢火桶陪我们度过的那段清冷、贫瘠的旧时光！