



上世纪六十年代，郊区农村通了电，临近郊区的县区个别大队也插花似的通了电。老家紧邻郊区，不知何故，成了被遗忘的角落，照明还是煤油灯，全大队就一台老旧的柴油碾米机，磨粉、榨油要到几里路外有电的大队。直到七十年代中期，地区领导来蹲点，大队才突击通上电，有了电动碾米机、磨粉机、磨薯机、榨油机，大大缩短挑担子的路程，减省社员不少体力。

盼着碾米、磨粉机械化，机械化真的来了，老一辈却留恋推子推谷出米率高，推出的糙米周正圆润，煮饭有料。堂客们嫌弃磨粉机磨出来的糯米粉子太细密，做成的粑子、团子口感不如从前。日常吃的粳米数量大，大伙一般都在大队碾米厂碾制，蒸酒和制作糍粑的糯米数量不多，极少用机器碾磨。屋场里，几架陈旧的推子，一个有些年代的碓坑，几副砂岩老石磨，仍然保留下来。

推子的外壳为篾织，谷箩大小，上下两副，由四只杂木腿子支撑。下副为公盘，大约六七寸厚，夯满粘性好的黄夹泥。盘面布满放射状柏木磨齿，圆心凸起禾镰把粗的木轴。上副为母盘，一尺多高，中空，内里用黄夹泥夯成平底漏斗形。中间横穿一根杂木推杆，正中和两端分别凿有轴孔和耒钩孔。母盘咬合着公盘，闲时放置在屋角，盖上笠盖，防着母鸡飞进斗里觅食生蛋，弄脏推子。

蒸酒时节，推子搬至屋中间，套上疑问号形状的耒钩。耒钩尾端隼接手柄，用绳索悬挂至适合平推的高度。一撮箕麻矮糯倒入推子斗里，双手抓握手柄，推动耒钩，呼呼转动几圈，白糯米和谷壳从磨缝里均匀飞溅出来。推完谷，用风车分离米粒、谷壳，再用吊筛筛去碎米，剔除未破壳的残留谷粒，糯米一色的圆润奶白。粗粝的谷壳，除却少量留作更新枕芯，余则用作助燃大灶硬梗柴火。

屋场里唯一的碓坑，设在队里谷仓的后垛屋檐下。碓坑的石臼为漏斗状，埋在地里。壁坡凿成坚条波纹，底部收至拳头大小。上沿口露出地面一寸多，直径如中号龙头锅。有些老朽的捣木，头部约一尺见方，垂直榫接着包有铁帽尖的捣锤。中间横插一根直径约五寸的

七不推 八不跼

陆亚利

圆木轴，搁在左右的方石凹槽内。末端踏板扁平似鱼尾，地面对应着同样形状的凹坑。在锤头和木轴水平支撑下，捣木如笨拙的跷跷板，远看又像一架木头飞机。

春月，嘴馋的堂客们吱吱嘎嘎踩响碓坑，春制糯米粉，制作艾叶粑，或是做煎粑、下团子、滚汤圆。铁碾子、铁春筒效率低，堂客们喜欢用碓坑捣制干辣椒粉、八角粉。秘制酿酒土捣药的人家，要用碓坑捣烂碎米、谷糠和各味草药。做豆腐的师傅，用碓坑捣碎烧老的石膏。年关，家家户户制作过年糍粑，各个屋场碓坑声此起彼伏。

老家在紫色页岩丘陵，屋场里没有质地坚硬的青石磨，留存的几副石磨，都是浅紫色砂岩磨。最大的一副，公磨盘与溜槽一体，年代久远，磨损得厉害，已经废弃在横堂屋角落。中号石磨带木架，磨盘搁在四方木斗上，为磨豆腐和米豆腐的主力。还有一架手推小石磨，专用于磨制麸子粉和熬粥的米碴。过年各家都要磨豆腐，石磨自然轰隆隆转个不停。

腊月中上旬，炒制完薯片、米花、花生、瓜子，封坛入缸。腊月二十后是“年兜”，家家忙而不乱办过年场合，诸事都有禁忌规矩。家乡有句俗语：“七不推八不跼。”意即腊月二十七日不动推子、磨子，我们不知来由。后来考证腊月年俗，各地有差异，北方通行二十三糖瓜粘，二十四扫房子，二十五磨豆腐，二十六去割肉，二十七宰公鸡，二十八把面发，二十九蒸馒头，三十晚上熬一宿。对比家乡的风俗，大体相同，二十三日祭灶送灶神，二十四日“打隆汰”过小年，二十五六做豆腐、跼糯米粉子，二十七杀猪宰鸡，二十八蒸糍粑，二十九炸油货，大年三十吃完年夜饭，沐浴更衣守岁。除了“七不推八不跼”，还有“七杀八不杀”的禁忌，腊月二十八不杀生。

好似约定俗成，男人们忙于采买年货、网鱼杀猪，洗刷除尘，推磨跼碓，都是妇女和小孩子的事。家乡的习俗又特殊，过年糍粑不用糯饭春制，而是先用碓坑舂出米粉，加水揉成面团，再用圆形印模压饼，旺火蒸熟，做成印粑。印粑规整，饼面带有花纹并点缀红汁，甚是喜庆，工艺远比糯饭春制复杂，可就辛苦了妇女和我们小孩子。

一大米箩泡湿晾干的糯米，分作十几次春捣。每次要过几轮筛绢，回笼再春，捣腾得没完没了。左手拽住吊索，右手拿根竹竿，一边单腿踩踏，一边用竹竿支向碓坑，

扒拉米粒。手眼并用，单调地连续蹂躏，很是劳神费力。姐姐体力差，蹂躏大半天，每年过年跼碓做糍粑，都要腰酸腿疼好几天，好像大病一场。我心疼姐姐，希望腊月里的每日，都如“七不推八不跼”那么轻松。有时与姐姐双人蹂躏，我逞能猛力快踩，捣锤狂磕，米屑四溅，木轴像要蹦出凹槽。姐姐跟不上节奏，喘着粗气，我得意洋洋地傻笑。蹲在一旁筛绢筛的母亲，直腰侧目嗔怪：“做贼就偷牛，吃饱哒力气有得地方放，搞起满地粉子，糟蹋粮食可惜哒！”我申辩说：“咯跼得快，效率高些！”母亲反驳：“悠悠和和就要不得啊？老师教过你，欲速则不达，等下要你下狠跼碓，你又有得力气哒！”我若有所得，第二年照旧捣糍。

收尾时，母亲拿着棕刷，和着跼碓的节奏，熟练地推刷碓壁，以便捣碎最后的米碴。我觉得这样配合很有趣，闹着试一试。母亲高低不肯，说：“你细个几手脚嫩怯，犯上碓坑熬，碰伤脑壳、压坏手指吗得了！”我憋着嘴，快快作罢。

“人生有三苦，撑船打铁磨豆腐。”磨豆浆比跼碓省力，每家做上五六套豆腐，推磨老半天，也会累得够呛。石磨笨重，握着耒钩手柄推送久了，关节扯得好像散了架。皮肉细嫩，握法不对，手掌会打出血泡。推磨辛苦，拿着饭瓢着豆，相对轻松。我们小孩个子不够，把不准节奏，容易磕碰耒钩，一般轮不上着豆，只得帮着推磨。一个人推得吃力，就上两个孩子双推。推着推着不安分，时而飞转，时而停滞，时而反推，打乱着豆的节律，豆粒撒满磨子面。有时耒钩磕碰饭瓢，豆粒掉入豆浆，停下来逐粒清理，误工误时。大人念及小孩乖巧出力做事，碎碎念念，也不好责骂。我们掩嘴偷笑，忘却推磨的劳累，似乎找到做游戏一般的乐趣。

记得那时，女人见到可爱的幼儿，习惯夹着孩子的腋窝，前后推送，左右摇晃，哼着童谣“推谷，跼谷，筛米筛米筛米”，逗惹孩子笑得口水直流。我妄加揣度，那是让孩子自小享受劳动的快乐。哪怕没有“七不推八不跼”的习俗，长大了的孩子，依然会盼着腊月的辛苦劳作。

谁还记得这些旧家具

贺万顺

家具大多指木器、炊事用具，印记了某一时代的社会背景、经济状况、工艺水平等。早年间的旧家具在乡下较为普遍，其模式是依照祖辈遗留下的，虽然显得土气，却经久耐用，实用价值大。我参加工作之前，旧家具伴随多年，现今虽被淘汰，可仍在我的回味中。

手头紧张的一些家庭，床铺由两条凳子架设，床板上铺着草蓆，枕头也是稻草捆扎。我家床下特地围着土砖，用作储藏红薯。家境好的可睡梁床，床位四角立着小木柱，便于挂蚊帐。蚊帐是粗麻织成，不透气，睡在里面挺闷热。然而，富有人家床架处还绘有画图或雕刻动植物，十分逼真、耐人寻味。

“八仙桌”又称“马蹄桌”，立在堂屋神龛下，四个桌脚，桌面呈正方形。家里用餐时，长辈、客人坐上座。四条长凳各在一方，每凳坐两人。每逢喜事，桌凳需求大，只得挨家逐户借用。有些板凳凳面面积大，可同坐几人，炎热天也可躺在上面纳凉。

装衣类柜子全是木料制作，框架属杂木料，不易损，其它是杉木板。柜子乃生漆着面，呈红或黑色。这样的家具，许久也难以褪色、脱落。

洗脸架放置脸盆，正面嵌着一面镜子，放着梳妆品。横杠晾着脸帕，有的洗脸架还配上装饰图案。

楼梯分简易梯与板楼梯：常用的简易梯，用两根竖木，中间夹着踏脚小横木即可，楼梯长短不一，各有用途之处；板楼梯材料厚实、大器，老少均上下自如，还可供人带重物。

木箱（俗称梃子），多用樟木打成，既结实又能防蛀，还散发清香。木箱除了自用外，那年代也用作陪嫁器物。书箱用于藏书，系着绳子，方便挑着。

木工活分大木匠（房屋建筑）、小木匠（制作家具）、圆木匠。圆木匠中，衡南人居多，专制做圆形器具，如大小盆子、饭甑等。

碗柜也是木框架，门用竹块替用，使之透气、通风，食物不易腐烂。竹刷一端把手，另一端被破成小竹条刷锅及其它物件。那年头没用自来水管，只得去室外挑水倒入陶瓷缸内备用。需用水时，用竹勺舀水。我父亲一朋友家设小作坊，专加工竹篾、竹刷、竹勺叫卖，以维持生计。粮食短缺，各家吃稀饭已成常态，即将小量米和水煮熟成稠糊状后，再用竹捞箕分离饭粒，饭粒当作正餐用。

世易时移，诸多旧家具，还有谁记得呢？

童年的红薯

崔建华

红薯上市时节，女儿便会嚷着要我带她回乡下，然后跟着她爷爷去地里挖红薯。挖回来的红薯交到母亲手上，或蒸或煮，或放到柴火灶里煨熟，或切丝后裹了糯米粉再油炸，女儿都能吃得津津有味，且吃相痴迷得足以让人忍俊不禁。看到孙女爱吃红薯，父亲这些年来特意多种了几块地，就像当年对我们一样，他的爱仍然不动声色，却又那样无微不至！

原产美洲的红薯是随遇而安的农作物，生长不择土壤，既耐旱又耐贫瘠，还极其高产。明代农学家徐光启曾专门作《甘薯疏》大力推广之，称其有“收入多”“用地少，易于灌溉”“可当米谷”“可酿酒”“生熟皆可食”等“十三胜”。自明代万历年间传入中国以来，红薯在中国到处生根发芽，被当作粮食、蔬菜及饲料，得到了广泛种植。考古学家夏鼐认为，明、清两代中国人口激增的重要原因之一，就缘于红薯的引入。

老家连绵起伏的山丘到处都适宜种植红薯，不用人们特别打理，红薯也能长得非常繁茂。就像野性十足的村娃一般，疯长的红薯藤绿油油的在地里四处攀爬，枝枝蔓蔓叠压了一层又一层。我幼

时家中养猪，这些红薯藤就是喂猪的最佳饲料，几乎取之不竭似的割了又长长了又割，猪吃不过来的还被晒干了备用。晒干后的红薯藤黢黑干枯，记忆中，村子里偶尔有同样黢黑干枯的老人会用那已干枯的红薯叶充作旱烟，在生活并不富足的日子，他们乐呵呵地抽着红薯叶旱烟吞云吐雾的样子，至今仍在我的记忆里如同当年的烟头一般忽明忽暗，让人不胜唏嘘……

每年秋后，我都要与父亲去地里挖红薯。那时的天气已满是凉意，我蹲在地里将红薯身上的泥土、藤蔓擦拭干净，却又没法用满是泥巴的双手来擦拭自己冷得流下来的鼻涕。按照父亲的交代，我会将下来的红薯检入箩筐，然后由父亲一担担地挑入屋后的立窖，小个的红薯则全部遗留在地里了。父亲说：“入冬了，留给鸟啊野兽啊什么的去吃吧。”这既缘于农人内心最原始的悲悯，也缘于高产的红薯确实又取得了丰收，激发了人们内心深处的慷慨！

丰收的红薯成了乡间任由人们折腾的食物，似乎蒸煮烤炸都不能穷尽人们的智慧。人们会毫不吝惜地尝试、创造着

各种烹饪方法，哪怕是红薯煮熟后捣成薯泥然后再制成红薯片，也会有很多的花样。比方说，为丰富口感，人们会在薯泥中加上芝麻或者桔皮颗粒。印象中，做红薯片的日子都会是大晴天，这样能够迅速将红薯片晒干保存。那时候，几乎家家户户都会不约而同地在晒谷坪上、屋顶上制作红薯片，每家都有专门用来做红薯片的托板，用棉纱布垫上后，主妇会将捣好的薯泥用菜刀或者其他工具刮到托板上整平，再小心翼翼地翻到干净稻草铺成的垫子上晒干，这就是味美的红薯片的最初模样。晒干后的红薯片经炒制或油炸之后，就是我们那一代人儿时痴迷的几种零食之一……

人们还会将红薯碾成粉，然后过水滤洗后沉淀，得到大量白色的薯粉，用来勾芡、做成粉条或者煎鸡蛋，已经让外人想像不到它们竟然都源自红薯。只是搞笑的是，因为口口相传，很长一段时间里，我都以为薯粉叫作“小粉”，待明白过来时已是近年的事情。

每次看到女儿蹦蹦跳跳地跟在年逾古稀的父亲身后去挖红薯，我就想到，也许今后她不管走到哪里，都一定会记得家乡红薯的甜蜜滋味吧？当然，也还有这段与当年的我同样单纯快乐的童年时光。