

BAOFANGBIN

鲍方斌

最念那年冬天的“炉子”

一直感觉冬天其实是一个不错的季节。

在我们这不南不北的地方，其实再冷也冷不到哪里去的。在这个季节里，可以不必特别挨冻就能领略到千里冰封万里雪飘的风光，而且雪下得也很知趣，见好就收，来得快去得也快，不必让你感到厌倦就主动退场。不像北方，冰雪主宰了整个冬天，让你不得不长时蛰伏在家。

如果你在乡下，即使不下雪，在雾气腾腾的清晨，那漫天的大雾，远山、近树若隐若现的感觉，足以让人陶醉流连。等到云雾散去，整个原野都被浓霜覆盖，白茫茫的一望无际，不异于下过一场小雪呢。

云收了，雾散了，必定会迎来一轮红日，万道霞光穿透薄雾，暖暖地照着大地。这时，你若是倚着一背风的墙角，穿上厚实的棉袄和老娘千针万线纳出的棉鞋，双脚搭在农村特有的取暖用的小火罐上，懒洋洋地坐下，手捧一本闲书，信手翻着，保准你生出“除了神仙就数我”的感慨！

在我心里，冬天里最温暖的回忆是一家人围坐着吃火锅的情形。我们那儿火锅也不叫火锅，我们称之为“炉子”。那时的火锅器具不同于现在那样种类繁多，只是一个用泥烧制的三耳小炭炉，上面放一个小平底铝锅。烧炉子的菜品也极简单，经常在傍晚放学回家时，扔下书包，妈妈便让我拿上几毛钱和一个小瓷盆，去邻近的豆腐坊捞上一两方豆腐。回到家，老爸将炉火升起来，先待铝锅的水烧开后，放好豆腐和调料作底料，青菜、大白菜、大蒜、香菜、菠菜作烫菜，就OK了。晚上，屋外寒风瑟瑟，屋内一家人围坐在八仙桌旁，吃着热气腾腾的白菜炖豆腐，没有山珍海味，胜似山珍海味，若是偶而在火锅里加上几块肥肉，那便是最难得的牙祭了。那样的日子虽然清苦，小屋里却时常洋溢着欢声笑语，悠闲而自在，至今想来仍觉无比温暖。

冬天，虽然是一年中寒冷的季节，也正是因为寒冷，才会让人对温暖的体验更加深刻，也只有那种温暖才更能抵达心灵最深处。人生又何尝不是如此呢！

JIANGYANZHI

姜颜之

生育纠结闯一闯

全面放开二孩，生还是不生，成了国人关注的超热话题。生的好处不少，不生的理由也可以一大堆。三十年河东，四十年河西。今日的轻松畅想，映照过去的纠结记忆。以往，面对生育制度的约束，想生二孩的大有人在，但如愿的人却委实很少。笔者身边既有为生育二孩困扰，结果导致夫妻反目、婚姻遗憾收场的例子，也有突破限制、冒着被开除的风险而生育的“另类”。如今回想起来，令人唏嘘感慨，那就是在面对生育纠结时，放胆闯一闯，结局真的没有想象的那么差。

过去三十多年实行的生育制度能刚性执行，体制内的单位人作出了巨大的奉献。绝大多数机关事业和国有企业的从业人都谨遵政策，生育一个孩子，不敢逾越雷池一步，有人也因此带来烦恼。同事赵女士，与前夫育有一女，后离婚，带着女儿过起单亲家庭生活。好不容易把女儿拉扯到读中学，赵女士走入第二次婚姻，与同是离婚人士的李先生结合。这段本来两情相悦的婚姻，不料也仅仅维持两年时间。原来，夫君是家族的“独根苗”，与前妻生的也是一个女儿，婆家强烈要求二人再生一胎。生育二孩的光荣使命，成了横亘在赵女士面前难以逾越的鸿沟。赵女士是事业单位工作人员，对婆家的这一要求断断不能答应，否则自己一定会因为违反生育政策而被开除。结果，她和李先生的第

二段婚姻便以失败收场。如今仍是单身生活的她幽怨地告诉笔者：“要是早五年，哪怕是三年前，有这样好的政策，我也不至于落到这步田地！”

与赵女士不同，笔者身边也不乏当年放胆生育的“刺头”。同学李君，大学毕业后一直在邻县的政府机关工作。因头脑灵活，工作勤勉，后来被拔擢担任副县长的秘书。随后，一件事令众人大跌眼镜：李君和妻子怀了二胎，被发现后，毅然双双辞职走人，丢掉了被许多人视为金饭碗的工作。后来，此君在房地产工程领域大施拳脚，不但成了我们同学中最富有的人，其一双金儿玉女，也羡煞了不少同学。还有朋友周君，和妻子因为生育二胎，被双双开除，不得不放弃光荣的教师职业。两夫妻来到笔者所在的城市，一个从事广告工作，一个在私立学校当老师。周君的事业风生水起，如今开起了自己的广告公司，走上了自主创业的别样人生路。

笔者和两位“过来人”聊起全面放开二孩的政策，特别是身边人的反应。对许多有生育条件的人面对利好政策瞻前顾后，首鼠两端，两人均是付之一晒。李君对笔者表示，生育是人的天职和本能，生养两个孩子实在不多，他和妻子从来没有后悔当年的“冒失”。“多生一个孩子，生活的确因此而不同，更快乐，也更辛苦，但却不见得闯不出另一番天地”。

JIANGBING

蒋平

王师傅的痲子粉

常忆起乡下的理发师傅，姓王。王师傅手艺高超，店里顾客经常排长龙，理发得提前预约。印象最深刻的，是他的手艺之外的小细节：每次理完发，都会用痲子粉绕着顾客的脖子抹一个圈，那种温馨的香味，有如余音绕梁，经久不散。

痲子粉，多是给婴儿护肤用的。被师傅用到理发上来，算是一种创举。那香味实在诱人，令人一下想起童年，想起妈妈每次给自己沐浴后，浑身涂粉的情景。痲子粉的味道，就是妈妈的味道。后来很多理发师也爱用痲子粉，但他们的手法均不如王师傅细腻，粉的质量也打不少折扣。

王师傅的店子越开越大，一直做到城里。每次头发一长，我都要想到王师傅，想到他架上那盒可心的痲子粉。他的手艺之所以男女老少咸宜，痲子粉功不可没。我曾猜想他这手绝活，肯定是从母亲那儿得到的灵感，或者说，他的生意兴隆，得益于他从小有一个充满母爱的家庭吧。

童年用过的痲子粉，早忘了是什么牌的。只知道那包装铁盒圆圆的，里面有一只抹粉用的如意香囊，盒面上有一个胖胖的婴儿，咧着嘴，似在贪食那沁入肺腑的馨香。奶奶七十岁生日那天，父亲给她送过一盒，一用就是多年。那时的痲子粉，似乎没有标明有效期。直到用光，里面的清香依然如故。

王师傅的招牌店，早已传给他的儿女。不知是因为街头巷尾理发屋竞争激烈的缘故，还是下一代没继承王师傅的绝活，店子生意一直默默无闻。前不久旧城拆迁，王师傅发廊不复存在，听说，到了孙辈们这一代，已经考虑转行了。

而今的很多时尚发廊，早不用痲子粉了。在无数高楼般耸立的知名香波洗发精面前，我几度徘徊，尽管那里面的香味，早已成为新新人类生活的经典，我还是无比怀念当年的痲子粉。因为那里面飘逸着芬芳的童年，飘逸着家庭的爱。

ZHAOCHANGCHUN

赵长春

有用的石头不嫌沉

想起了石碾。石碾被想起的时候不多，能主动想起石碾的人应该也不多，包括碾盘、石磨、磨石等。现在用处都不大。不过，这些都是当年农家不可缺的物件，石头打制的。一块大青石很重，打磨成了这些物件，就有用了，就不嫌沉了。

想起这些农具，还得想起牛、马、驴、骡等牲口。石头做的物件，到底沉，就得靠这些牲口来拉动。石碾，好几百斤，至少二三百斤，一头牛或者两头牛来拉。缰绳，套在牛的脖颈上，通过轭，紧紧地拉住碾框；碾框为木制的四方框，对应的两边正中间各有一木樨，顶进石碾两端圆面正中的圆窝。——这样，麦子，高粱，谷子，都可以在晒干后，被石碾碾压了。当年，我的任务是摊匀这些收获后的作物在场中，跟在石碾后面，及时地翻动。要是想更快更匀地碾压，石碾尾部可系上一块磨石。也多为青石制成，倒三角形，顶端有孔，穿绳系在碾框上，压着麦子，高粱，谷子，出籽更快；不过，牲口吃力。

再说碾盘。那时候，基本上各村一到两盘，多在村子中间，露天，或在磨坊里。大青石打制成圆盘状，直径两米左右，厚度多在二十厘米上下，中有一圆粗孔，插碾柱，套两个磨扇，上下放；上面那一扇距离中心孔洞处另凿一孔，俗称“磨眼”，可漏粮食。磨扇多为红石头打磨而成，圆盘状，直径至多一米，厚度多在三十厘米上下。磨扇扇面上刻有槽，上下两扇方向相对。上面的磨扇系上磨棍，套上缰绳，由驴或者骡拉动。驴，骡，性子稳，蒙了眼罩，就只管呼呼地转圈。人们就跟在后面，将所磨的粮食，多为麦子、谷子、高粱等缓缓倒入，上磨扇动，下磨扇不动，磨槽纹路相互咬合，粮食就被粉碎了，顺着两个磨扇的缝隙流出……一般地，粮食得磨上四五遍，才能成为做饭的面。如此操作，就是乡下说的石磨。

那么碾呢？就是磨盘上放一石碾，用碾框系在碾柱上，由牲口用缰绳牵拉。所要碾压的粮食多为玉米（包谷）、黄豆、蚕豆、红薯干等。碾一遍不行，就再碾一遍。一遍又一遍，轰轰隆隆，咯吱咯吱，声音越来越小越细，面也就越来越细了。

当然，面要成为真正意义上的面，还有许多后续步骤和工具。童年，包括少年，石碾，碾盘，石磨，都是我们可玩的。比赛推石碾：相当费劲，要是旁边有女孩子，就更使劲，脸憋得通红。帮助推磨：有的人家不用牲口，我们小孩子书包一放，就抱住磨棍，撅起屁股。捉迷藏：藏在碾盘下，下面空间不小，有时候能寻到一分钱，很惊喜，悄悄藏起，赶紧回家。赢纸“四角”：纸叠的，分正反面，一方拍另一方的，拍翻过来，就赢走，就在碾盘上。写作业：围住碾盘，一圈，大大小小的头，面前是作业本。还有，学着战斗故事片上的情节分工，打仗，碾盘，石碾，都是掩护……

碾盘与猴子的红屁股有关。说是很久很久以前，猴子把一村姑抢到了山上，生了两小猴子。后来，村姑趁机跑回来了，家人就把她藏起来。猴爸追到村里，把两个猴娃儿放在碾盘上，开始吆喝：“猴娃娘，好狠心！撒下猴娃靠何人？猴娃娘，好狠心！撒下猴娃靠何人？”天天来吆喝。村姑的妈妈就趁夜在碾盘下生火，将碾盘烤得滚烫。又一早，猴爸把两个猴娃儿往碾盘一放，就要吆喝，猴娃儿高叫一声蹦下，再放再蹦。猴爸很生气，亲自一坐，嗷一声，背着两个猴娃儿跑回山上，再也不回来了，只是，屁股从此红下来了！

——这个故事，邻家五母说的。夏夜，星光，碾盘上泼了井水，铺了席子，她摇着蒲扇，给我们讲。她有很多故事，一肚子的故事，像碾出来的米，磨出来的面，怎么也说不完。

五母还说，石头有用不嫌沉，人有用了喜欢人。

往事悠悠征稿啦

沧海桑田，岁月更替。总有一件事，让您至今难忘；总有一件事您亲身经历，一直有述说的冲动；或者，会有一件事，改变了您的命运……本版专门为有故事的您开辟，欢迎赐稿！另有个别作者通联不详，没收到稿费的作者，麻烦联系电子邮箱为：478702039@qq.com，奉寄稿酬！