

·散文·

难忘那台电视机

◆高新朋

1984年,我爸通过同学从垣曲县买回了全村第一台电视机,是一台SONY牌的12寸黑白电视机。

电视机运回村里的那天,我爸的同学也跟着来了。我的家地处中条山深处的一个小山村,能否收到信号,还是个问题。这位叔叔就是来指导安装电视和天线的。

全村的人都集中到我家院子里,一边卖弄着各自知道的少得可怜的与电视有关的信息,一边七手八脚地帮忙。

电视机放在院子里的一张桌子上。崭新的电视屏幕上,雪花点密密麻麻,比我们那个地方下的最大的雪还要密集。大人们把两根木棒接成更长的天线杆,每隔一小节再绑一横杆,以供以后爬上去维修,顶上绑上用废弃的高压电线折成“弓”型做成的电视信号接收器。

这种简陋之极的天线被立在我奶奶窑洞所在陆崖上,像某些少数民族表演用的刀山。我从院子里看上去,它高耸入云,不怒自威,全村人在自家院子里都能看见的这个新

鲜玩意,在封闭落后的小山村,它是神秘莫测的现代化电器的代表。

经过大人、小孩来来回回的喊话,确定信号的情况。经过几天的折腾,电视机荧屏上终于出现了图像。我记得在茫茫雪花点中,出现的第一个图像是一个类似平面地图的东西,后来才知道那是因为检修等原因,停止播放节目的标志。我们一群小孩端坐在小凳上,眼巴巴地瞪着那个图标,可它就是不变。

电视安装好了,老乡们吃过晚饭就带着小凳向我家集中,尤其《霍元甲》《陈真》全国热播的时候,这个偏远的小山村也跟上了形势,家里挤得水泄不通,连窗台上都坐满了人,实在进不来的就在窗户外面踩着小凳趴在窗台上看。

一般情况下,我是开电视的人,但也要提前占位置,稍慢一点就坐不到“VIP”的位置。

有一天晚上,我没有坐到好位置,便生了闷气。第二天晚上,到电视剧开始的时间,

观众已经院里院外候场多时了,我却使小性子,在屋里把门反锁,也不开灯,黑灯瞎火地坐在床上,假装家里没有人。

等观众失望地纷纷散去后,我赶紧打开电视,心想这下可能好好看电视了。没成想,荧屏上只有茫茫的雪花,怎么也调不出电视节目。

父母从外面办事回来,把我好一顿臭骂:这么点一个村子,谁家来了亲戚,谁家的牛犊什么样,谁家每顿吃什么饭,全村都知道,你这么屁大点小孩,还和大家玩花样,肯定是有人嫌你不让看电视,把天线给剪了。

我跟着父亲打着手电筒摸到窗顶栽天线杆的地方。手电筒微弱的灯光下,双股的天线变成了单股,断开的那股线上是崭新的切口,铜丝的断面反射着金光。

那个小小的黑白电视机,是家里最长寿的电器,几经搬家,还被猫从高处蹬到地上好几回,依旧安然无恙。它陪伴了我的整个童年,我的语文成绩一直很好与它有很大的关系。不止于此,它还让我明白了很多人生

的道理,对我人生观、世界观的形成产生了深远的影响。

随后电视机的发展走上了快车道,国产品牌迅速崛起,由厚重的大疙瘩变越越薄,清晰度越来越高,功能越来越丰富。现在家里是一台TCL的网络电视,薄薄的挂在墙上,能看电视能上网,比当年的小白电视好了不止百倍,但我已经很长时间没有打开它了。因为工作忙经常不在家,需要看电视的时候,随时随地打开手机就能看,又方便又快捷,再也不怕别人一不高兴就剪我的天线了。

科技日新月异,未来的电视会发展成什么样真不敢想象,会不会像刘慈欣在《三体》中描绘的未来世界那样,想看什么随时随地在眼前出现。

其实,不论电视怎么发展变化,它为人民服务的使命不变,便捷高效是它永恒的追求,未来的人们通过它看到的世界更大更生动,再也不用上刀山般冒险了。



·乔中岳系列散文之七·

豆腐——

一轮红日刚刚升起,响亮的叫卖声便在缕缕炊烟中飘荡起来。

妈,卖豆腐的来了。

豆子在东厦的罐罐里,你去换点吧。妈妈其实也听见了,只是在思忖着要不要去换点,听我这么一说,知道我想吃豆腐了。

上世纪六七十年代,农村的生活很艰苦,平时是吃不上大鱼大肉的,什么芹菜、西兰花,什么反季节的西红柿、黄瓜更是不可能吃上的。特别是到了冬天,能吃上萝卜白菜的就不错了。大多数人家,在人冬前都要和上一缸酸菜。吃饭前挖上一沙锅酸菜,放上盐、干辣椒炖炖。早上吃它,中午吃它,晚上还吃它。今天是它,明天是它,后天还是它。如果能放上几片豆腐炖一下,无疑就象过年一样,算是改善生活了。除此之外,还能调剂的便是咸菜。

小叶的豆腐

◆郭少峰

胡同口有一块大石头,小叶来卖豆腐推的小平车,辕杆总是担在这块石头上。我端着豆子,走出胡同,只见几个乡亲正围着小平车,你一块我一块地换着。庄户人家,有钱的人很少,用自家种的豆子换豆腐的人多。

小叶是个走村串乡卖豆腐的,好像是居太庄的人,姓李叫小叶。他的豆腐香味纯正,炒着吃不散,炖着吃不烂,可以用秤勾挂起来称,而且价格公道,从来不缺斤短两,深受人们的喜爱和欢迎。我们柳泉村的人认识他的豆腐,比认识他的人多。

泡豆、磨浆、过滤、煮沸、刹沫、点制、成型,这一系列的流程都大同小异,唯有点豆腐的方法五花八门,有石膏点的,有卤水点的,有葡萄糖内脂点的,而小叶卖的豆腐则是用浆水点的,也就是用做豆腐压出来的浆水,经过发酵,用了再续上,再发酵再用,绝对的纯天然无添加剂,而且点得不老不嫩,拿捏得恰到好处。那一嗓子叫卖声,更是清脆诱人、沁人心脾。偶然一天没听见这个声音,好像还缺点什么。

有一次,还是在那块石头上,大家你一块我一块地把他的豆腐换了个净光。他叠起豆腐包,两手抓起来小平车的辕杆,习惯性地又喊了一嗓子:豆腐——惹得大家哄堂大笑。

后来,不知道是从那一天起,再也没有听到过小叶的叫卖声,再也没有吃到过用浆水点的能用秤勾挂起来卖的豆腐。

麦收时节

胳膊,也酸困乏力,一镰麦子竟要几下才能割断,有些还带出了根。“磨刀不误砍柴工”,是我的镰没磨快吗?可是母亲的镰也是我磨的呀。腰疼得实在不行,我只得支起身子,看着与母亲的距离越拉越大,我失去了追赶母亲的信心。母亲在前面鼓励我:“要坚持,不要老站起来,割麦时要把镰刀斜着,这样既快又省力。”她除了割自己的三行麦子,还帮我割掉一行,我只割两行。就这样,当我赶到地头时,母亲已折回老大一截。后来我按照母亲说的,总结出一套割麦诀窍:镰挑麦归左手中,紧攥麦把微弧形,右手猛拉镰放平,交插拧把别放松。不怕手慢就怕站,勇往直前战犹酣。渐渐地,我不仅掌握了割麦的技巧,还学会了磨镰刀的技术。由原来的“断后”成员,一跃成为冲在前三名的突击队员。这个过程是在“右手血泡左肿胀,腰弯三截浑身疼,睡上一晚散了架,咬牙忍痛练硬功”中挺过来的。

“足蒸暑土气,背灼炎天光,力尽不知热,但惜夏日长。”这是诗人白居易对夏日辛苦劳作的真实写照。尤其麦熟时的中午时分,太阳火烧火燎的炙烤着大地,人钻在深深的麦垄里,“面对麦茬背朝天,挥汗如雨垢面颜”,别提有多窘迫了。

收捆麦子没有割麦子那么激烈痛苦,多是老人妇女和学生来完成。焦热的天气,刺脚的麦茬,扎脸的麦芒,反复的弯腰,也让他们难以忍受。那些不大的孩子们,总是噘着嘴,很不情愿地跟在大人的后面,承受着夏收的煎熬。

麦子拉回来后,碾打也是关键的一步,它关系到能否把麦穗碾遍碾透脱粒干净。那时,每个生产队有一个很大的场院,碾麦时套上最膘的骡马,六匹牲口三副轱辘,在场院里飞转,小伙子扬起鞭子,那些牲口就像杂技团被训好的动物一样,一圈圈地飞跑,像转梅花烙似的。不一会,那约几尺厚的麦

浪被碾平了,几轮过去,渐渐地麦秸发白了。接着,一队队男女青壮年迅速翻腾麦秆,直到场院里只剩下麦秸。

接下来就是起场了。诺大一个场院,要把铺在场上半尺厚的麦秸与麦粒分开,并非易事。既要人多更要技巧:先用三股叉翻腾出长麦秆;再用四股叉将三股叉拾不起的麦秸,倒腾出来;最后用六股叉,把短碎的麦秸和麦穗拾起来。用四股叉和六股叉时全凭技巧:手往前推时,又把要放平,又连接不能疏漏;向前推进时,脚步要轻抬稳放,身后不能留下脚窝,否则,麦秸混入麦粒中,将会给场院带来许多麻烦。

扬场更是一门既凭技巧又凭经验的技术活。当时,主要是利用自然风来扬场了,这可要凭着你风向、风力和风速的掌握,把麦粒与麦糠杂物分离开来,并不是一件轻而易举的事。每碾一场麦子,就要扬出上万斤麦粒,要想用木铰吃掉、扬净像小山似的几大堆粗麦堆,可不是一件容易事。年轻人虽有力气,但缺少技术和耐力。有一次,我和几个年轻人,包干扬净几场麦堆,按扬出的净麦粒重量记工分,就能多挣几天的工分呢。我们鼓足勇气轮番上阵,翻腾来倒腾去,几个小时过去了,还是麦粒堆中有麦糠,麦糠堆里有麦粒。我们挥汗如雨,蓬头垢面,喘着粗气,索性躺在麦堆上,一动也不愿动了,后来多亏队长帮忙才总算完成了任务。我曾参与那些有经验的长者探讨扬场的技巧,像我们包干的那几个麦堆,他们可以不费多大气力,就能够将麦粒与麦糠杂物分开,泾渭分明,粒净无杂。我曾验证过他们的麦糠,确实扬不出一颗饱满麦粒,你能不佩服吗?不怕无风睡大觉,就怕有风翻麦糠,后来,在多次的实践中,我也掌握了扬场技术,无论大风小风我都能根据风速,很快将颗粒与杂物脱离开来。我曾在不到五米的院子里,利用旋风除糠驱杂,把麦糠清除干净。