



三江月 / 记忆

责编徐杰 高凯
2025年9月25日
审读刘云祥
星期四
美编周斌

锡瓶

■陈英三文摄

晨光斜斜扫过食品柜的玻璃门，在柜角投下一小片温暖的影子——那对铅色的锡瓶就立在那儿，瓶身蒙着一层岁月的薄尘，却像藏着一整个二十世纪八十年代的晴日。

想起那年国庆节，我倚在自家门槛上，抬嫁妆的汉子们脚步停在院门口时，阳光“叮”地一下撞在系着红绒的锡瓶上，晃得人眼晕——这哪里是锡，分明是两块被揉得发亮的银子，温墩地淌着光。

“那是装糖、饼干等零食的。以后嫂子家来客人，就从这里抓块糖，取块饼干，想想就够甜蜜。”我攥着衣角想，等我长大，也一定要有这样一对锡瓶，甜得能让嘴角翘一整天。

“锡瓶”是我们平时叫的土话，其实书面语叫锡罐——就像锡酒壶、锡烛台那样，是上世纪八十年代姑娘出嫁时，嫁妆里少不了的物件。

它们刚做出来时银亮银亮的，光映在上面能晃眼。是日子慢慢把那层亮磨掉了，如今成了沉沉的铅色，倒添了些温厚的旧意。

从前它们可不是摆着看的。腊月里揭开瓶盖时，先是一股焦香裹着锡器的凉劲儿钻出来，里面躺着自晒的年糕干，咬着脆响；冻米糖蓬松得能捏出粉；炒瓜子的甜香沾在瓶壁上，指腹一抹，入口细碎温软，是最被小孩惦记着的宝贝。如今它们已经完成了历史使命，早不用来装东西了，却仍在食品柜里占着个位置，成了藏着旧时光的摆饰。

这一对锡瓶不算大，高不过25厘米，分瓶盖和瓶身。瓶颈是段短短的圆筒，高2厘米，直径10厘米，往下看类似于一个圆鼓鼓的球，细看是由8块梯形的锡片焊接起来的。每片表面分别刻有：双喜字、翘着尾巴的喜鹊、勾着细叶的兰花，还有蜷着花瓣的菊花，都是两两相对。刻得不算精致，却透着股实在的喜气。瓶盖是个严丝合缝的套子，套在瓶颈上大小刚好，没有一丝多余。盖顶的手柄是只小小的狮子，站得笔挺，捏住它掀盖、盖盖，倒成了一件有意思的事。

这对锡瓶这般小巧，是因为那时锡金贵，材料凑得不易，大半是母亲嫁妆里那只旧锡瓶，剩下的碎锡块，是我中学毕业后在工厂一点点攒下的。

那时我在一家小厂上班，厂里替一

家电池厂加工电池套，接缝处得用锡焊。锡条按产量发，厂里有个“巧”规定：谁焊得好，省下来的锡条就归谁。还常搞技术比武，比谁焊得又薄又匀——焊得匀了，用的锡自然就少。

我起初懂这些，电烙铁的尖儿总带着灼人的红，握不稳，烫得左手手指起了水泡，挑破了贴块胶布接着练。焊缝要么凸得像小疙瘩，要么凹成个小坑，还沾着些碎米粒大小锡粒，返工是家常便饭，锡条也总不够用。

后来跟着师傅学，看他捏烙铁的角度，学习他控烙铁的火候，自己再一遍遍试着练。慢慢悟到：握烙铁时手腕要保持平稳，烙铁刀刃与焊接缝保持垂直，焊接一刹那力道要匀，速度要快。返工的次数渐渐少了，锡条也从不够用到了有了节余。尤其记得第一次省出的那一点点锡头，我用拇指和食指的指肚反复摩挲着，锡的凉意渗进皮肤，心里却烧得慌——那是离“有一对自己的锡瓶”最近的一次，内心激动不已。以后每回省出一点，就小心翼翼往一只盒子里塞，想着凑够了就能做锡瓶，内心便一阵莫名的激动。

再后来，竟在全厂技术比武中夺魁，厂长还宣布我的产品免检。日子在指缝里伴着烙铁的温热缓缓流过，盒子里省下的锡边角料，不知不觉中也攒下不少。

材料凑齐了，母亲请了锡匠上门来做。怕锡匠在制作过程中“落所货”（宁波话，偷拿点材料），母亲就搬个小板凳坐在旁边。锡匠把装有锡条的容器放在火炉上时，她双手握拳，眼睛眨也不眨地盯着炉膛里的火光。锡条熔成银亮的锡水时，她往前凑了凑，连呼吸都放轻了。锡匠把锡水缓缓倒进模具，母亲趁他转身拿钳子的空当，飞快地往模具里瞄了一眼，怕那点宝贝锡水长了腿跑掉似的。不一会儿锡匠从模具里钳出锡片，看着锡片边缘被木榔头“塔塔”敲平、焊合，直到小狮子手柄焊在瓶盖上，才放松了警惕。

如今指尖再触到锡瓶的凉意，顺着瓶身的刻痕摸过喜鹊的尾羽、兰花的细叶，那些旧时光就跟着活了——母亲凑在模具前的侧脸，工厂里烙铁尖的那点红，还有第一次攥着锡头时心里的热，都藏在这铅色的瓶壁里，温着、亮着，就像从来没走远过一样。

石磨悠悠

□吴大明 文/摄

前几日游某古街，一家店铺陈列的石磨忽然撞入眼帘，店主正演示着牵磨的老手艺。刹那间，童年时围着石磨打转的光景如电影般在我脑海中鲜活地一幕幕闪回……

石磨是个沉默的老物件，由两扇磨盘、一条长木凳、一副牵引架和一只大木盆组成。这两扇互相咬合的圆形磨盘直径约半米，像一对默契的伙伴。它们的中心各有一个拳头大小的圆孔，孔周凸起一圈窄边。一根坚硬的木轴穿过圆孔，如同汽车的轴承，将它们紧密联结。这木轴在上扇磨盘中被牢牢固定，且高出磨盘约一掌；而在下扇磨盘中却能灵活转动，藏着古人的智慧。上磨约四分之一处还有个投料孔，周围微微凹陷，仿佛在静静等候米粒的到来，磨盘边缘则凸起一圈窄沿，像给磨盘镶了一道朴素的花边。承载石磨的长木凳厚重坚实，足有一米五长，宛如一位沉默的大力士。下磨深深嵌入凳面，被木凳牢牢固定。木凳通常纵向摆放，透着一股稳如泰山的气度。牵引架是两根倒T字形的圆木，其竖杆顶端与上磨高出的木轴相连，再用呈“人”字形悬垂于屋梁的铁钩上的麻绳，系住牵引架横杆的两头。大木盆安放在石磨下方，随时准备接住流淌的雪白粉浆。

磨制水磨粉需要两人默契的配合，大多是老师傅带着帮手。老师傅左手稳稳扶住牵引架的竖杆前端处，既是助力也是引导；右手则灵巧地执勺，将浸泡后沥干的米粒一勺勺送进上磨的投料孔，每两勺米便掺一勺清水，动作标准得像钟摆。另一人稳坐在木凳上，双手攥紧牵引架的横杆两端，身体随着节奏一俯一仰、一推一拉，上扇磨盘便循着固定的轨迹缓缓转动。石磨转动的“吱呀”声里，洁白如脂的粉浆便如涓涓细流，顺着磨缝汩汩而出，像春蚕吐丝般坠入木盆。这正是儿时乡村里，制作地道手工年糕时，那质朴而醇香的第一乐章。

如今看着古街演示的一幕，我忽然懂得，这石磨磨的哪里只是米粒，分明还把岁月磨出了绵长的滋味。那一推一拉的力道里，藏着祖辈们的生计与温情，藏着乡土中国最朴素的烟火气。



石磨