

大同生活的几个剖面

袁国川

大同古镇位于邛崃西北、水口镇和茶园乡之间。小时候，我和父亲回大邑新场老家，均要途经大同宽阔通透的茶马古街。那沿街两边连排的建筑多为木质吊脚楼，虽然较旧，但风韵犹存。几个世纪以来，镇上的人们过着简单、朴素的生活，呈现并诠释着一种纯粹的农耕文化。

被一口老井滋养

古镇依山而建，街房错落，瓦屋毗连，头顶蓝天，四面环山，一条蜿蜒流淌的陈端公河绕镇而过，水井坎便紧挨着陈端公河坐落在镇子的南口。

吃水是每天绕不过去的头等大事。2001年以前，大同乡除了政府在20世纪五六十年代打的压水井满足自身使用外，没有自来水提供场镇使用。无论春夏秋冬还是刮风下雨，街坊百姓每天早晚煮饭前的第一件事就是操起扁担水桶，到场口南边的水井坎去担水，将厨房里的一口圆形敞口大水缸挑满。一个个挑水人挑着两端“吱呀，吱呀”的水桶，在古镇上来往穿梭，是一道风景。

挑水的最佳时间是早晨，太阳还没升起，东边已经涌起红云，一

担水挑过，浑身精神就足了，正好干活。傍晚挑水也不错，刚收工回来就要煮晚饭，趁暮色未浓，抓紧时间把空空的水缸挑满。每天清晨，水井坎上总会排起长长的挑水“大军”，木桶打水的撞击声十分清脆，把人们从睡梦中唤醒。早起挑水煮早饭、烧开水的人络绎不绝，人排人，桶跟桶，十分热闹。各式各样的水桶在水井坎排成一行，轮到谁就上去打水。水井坎深达三丈，井沿边常年摆放着一根提水用的一丈多长的斑竹竿和一只公用水桶。竹竿头的那端

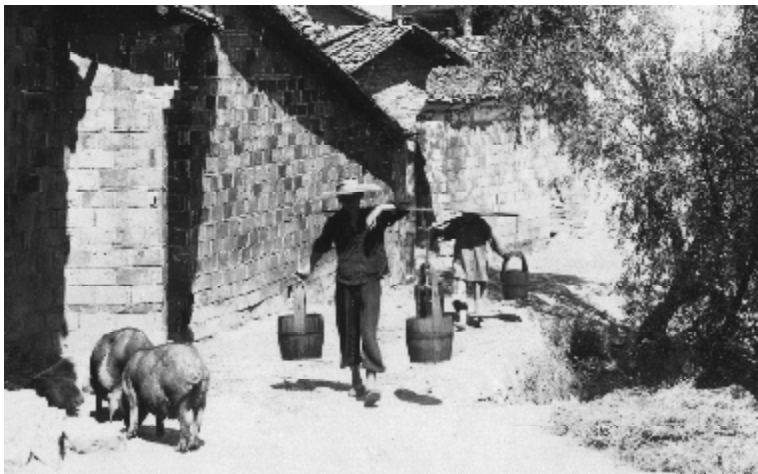


大同宽阔通透的茶马古街，两边连排的建筑多为木质吊脚楼，虽然较旧，但风韵犹存。（余绍文 提供）

对穿两个口子，将水桶上的绳索穿过套牢在竿头；慢慢把水桶放到井里，用力向水里按一下就打满一桶，然后拉着竹竿一把一把向上提，提上来的水倒进自家桶里，挂上扁担挑走。前面的人挑走了，后面的人就把地上的水桶依次往前移动，一边闲聊一边等待。

冬天挑水，水井坎滴水成冰，一步一滑，需格外小心。大家迈着小碎步，张开双臂，保持平衡，把满满的水桶拎远一点儿，再勾上扁担上肩挑走。同时注意脚下，如果滑倒，溅一身水不说，还可能受伤。街上总有穿着厚厚衣裤的人笨重地挑水，不仅是力气活儿，还有“技术含量”。

关于水井坎的历史，很难有人说清楚。75岁的周玉兵说：“哪个晓得好长时间？从我生下来就吃这口井里的水，记事时井就是这个样



无论春夏秋冬还是刮风下雨，街坊百姓每天早晚煮饭前的第一件事就是操起扁担水桶，到场口南边的水井坎去担水。（余绍文提供）



搁在厨房里的圆形敞口水缸。
（袁国川 摄）

子，是镇里 100 多号人的饮用水源。”

55 岁的杜朝兵不到十岁就开始帮家里挑水。在井口扯上满满两桶水，用扁担一挑，三步一歇息，两步一大喘，200 多米长的正街感觉总也到不了头。因为挑水困难，到家的水只敢用来吃喝，脏衣服都是拿到河边去洗，有时连洗脸也跑到河边。

如今自来水取代了井水，水井依旧存在，但已淡出人们的视线，只有碑壁上令人刊刻的“涌泉井”三个大字，见证了老街过去那段难忘的历史。

镇人的日常生活

大同乡在清康熙四年（公元 1665 年）即已形成集镇，迄今 350 余年。场镇传承的李氏、任氏、杨氏、唐氏、刘氏、陈氏、陶氏等百十户人家，遵循着先人的生存智慧，终年过着日出而作日落而息的日子。

集镇上曾经商贾云集，店堂密布，其中，有银匠铺、棺材铺、米铺、酱油铺、药铺、茶铺、餐馆等。91岁的陶宪寿祖祖辈辈居住在陶坝的陶家院子，民国三年（公元1914年）在古镇横街上兴办酱园坊、干杂铺，以一年3石米聘请崇州怀远人刘重良担任客师，还请了一名本地长工，加工生产豆油。陶宪寿父辈遵循传统古法生产酱料，去杂、选豆、泡豆、拌豆……入缸、日晒夜露，从挑选黄豆到酿造成品，至少需要一年，多达18个步骤，酿出的酱油乌金、温润、回甘。产品除一部分在本镇销售外，其余销往大邑新场、王泗等地，规模最大时，陶家酱油酿晒场整齐排列了200余口酱缸，场面颇为壮观。

早在明清时期，这里便是农耕之地，主要种植水稻、玉米、小麦、红薯、黄豆、豌豆等粮食作物和油菜、海椒、红麻、烟叶等经济作物，但绝大多数家庭缺吃少穿，靠天吃饭。

夜晚，家庭照明多用灯盏，以金属或陶瓷小碟盛桐油或菜油，浸灯草燃点。直到解放初期，场镇上还保留着打更报时的习俗。居住在关爷庙的杨师每晚手提一面铜锣，在街上巡行鸣锣报更。除了报时，还承担着提醒街上人家注意防火防盗的责任。政府若有通知民间的事，也要更夫沿街传锣告示。杨师每晚打更五次，定例的规矩风雨不改。晚上7点起更，鸣锣声一慢一快，连打三次为一组合，走一段路再次重复；9点二更，锣声两记连敲，每次反复几下；11点三更，锣声一慢两快，冬季必有“防火防盗，把火闭好！”的报更语……夜深人静，浑厚低沉的嗓音在古镇久久回荡；凌晨1点四更，锣声一慢三快，此时万籁俱寂，人们早已沉沉入睡，此更的意义是，锣声警告窃贼莫轻举妄动；凌晨3点五更，这时辰俗称五更天，已近“鸡鸣早看天”的黎明了，提醒镇上的人们“一日之计在于晨”。

公社化时期，生产队在场口北面山坡的大枫香树上挂了一口大铁钟，起床出工，中午吃饭，均安排专人撞钟，打更匠杨师因此改行。大跃进期间，全民大炼钢铁，这块大铁钟被扔进了炼铁炉。镇上农民每天早上一早出工回来，吃点玉米饭、玉米馍馍、麦子馍馍，然后又



大同陶家生产的酱油乌金、温润、回甘，除一部分在本地销售外，其余销往大邑新场、王泗等地。规模最大时，酱油日晒场整齐排列了200余口酱缸，场面颇为壮观。（余绍文 提供）

时候，收割麦子的人，左胳膊把麦子搂在怀里，右手挥舞着镰刀一缕一缕割下来，然后捆绑，或肩挑或背篋背回家。割了一中午或者一天麦子的人，收获了丰收，同时也弄了一身灰尘。麦灰使人感觉浑身瘙痒难耐，于是男人们到河里洗去身上的尘土，女人们则到水井坎挑一担水回家冲凉。

87岁的李光文回忆说，民国丙子年（公元1936年）的一天上午9点过，正是收小麦的时候，正街上抽大烟的唐文军上猪圈房解手，不小心把点烟灯弄倒，惹燃了麦壳，引发一场火灾。盐水村等场镇附近的群众纷纷拿起面盆水桶赶来帮助打火。陶宪寿清楚地记得，他们家请到陶坝栽秧子的一二十人看到场镇上浓烟滚滚，火光冲天，立即丢下农活跑到场镇，将陶家酱园坊、干杂铺里的东西全部抢了出来，堆在空坝上。大兴场（大同乡旧称）联保主任侯执忠虽以一个铜元一担水请人挑水泼火，却也只保下房子。尽管好几百人打火，可火趁风威，风助火势，烟焰涨天，无法靠近，大火一直烧到天黑，古镇上的100余间街房差不多被烧光，只剩下河边街一角十几间房子。

古镇人灶房里的炊具大都是竹木制的碗筷瓢盆，吃饭盛菜用陶器

下地里干活，晚上10点左右收工回家，一天只吃两顿。大年三十夜都还在忙农活，初一耍一天，初二又开始做农活。

燥热的夏天和初秋是镇里人最忙的时候。

土碗，细瓷餐具极少。炊具中最宝贵的是一口铁锅，价格昂贵。多数家庭只有一口锅，烧水、煮饭、炒菜、煮猪食等全都用它，用坏了一补再补，直到实在无法补时才淘汰。解放后，大多数家庭改成了双口锅，常坏常补。有时正烧汤或煮稀饭，锅突然漏了，水直往灶膛滴，浇灭了火。主妇便立即把汤或稀饭舀在木盆里，用桐油瓦灰把漏眼堵上，继续做饭。

另一道风景是水碾

水碾房是场镇人碾大米、磨玉米和小麦等粮食的地方，是大同场镇惯见的风景。20世纪60年代前，大同场镇还没通电，但林草茂盛、雨水丰沛，山涧河谷小溪遍布，流水潺潺，这为水碾的推广和应用提供了便利条件。

陈端公河流域的某些地段，可以直接引河水入农田进行灌溉。水位落差较大的地方多建有水碾。大同古镇消耗的谷物量大，在一条小河上，水碾房的密度让人惊异。70年代前，方圆四五里的范围就有陶水碾、任水碾、周营水碾、天生桥水碾、转湾沱封水碾、溪盐波水碾、侯店水碾、米岩水碾等20余座——水碾房大多以主人姓氏或地名命名。

水碾按照水流落差大小有卧轮式和立轮式两种，大同的水碾多是卧轮式。碾房是悬空而建的一座小木屋，木屋下方安装用硬杂木做的大木轮，在河边或溪水边修一条简易的拦河堤或修一个蓄水池，挖一条引水渠，水渠开口处设一水闸。河水充盈后，沿着变窄的水渠慢慢流向木制闸门。等到河水漫过刻在木闸门上的记号时，提起木闸，水能冲动像大雨伞一样的木制转盘，带动碾房里的一盘石碾，几袋烟功夫，一挑稻谷就碾出来了。

春夏之交，青黄不接，河水虽充盈，能送到碾房加工的谷物却不多。夏粮收进家后，水碾房开始磨起小麦，滴溜溜转的石磨转成一团

光影，洁白的面粉磨出来。很多时候，场镇上的人到就近的水碾房去碾米或磨面，少有即去即碾的，都需排队，甚至要等很长时间。秋粮收下来，是水碾房最忙碌的日子，石碾子一个劲疯跑，因为家家都要吃新米，都抢着挑新收的稻谷去碾，有时可能要等上两三天甚至一个星期，才可能轮到自家碾米。

碾好一槽米需要两三个小时，因为闸满一沟水，只能碾一挑100斤左右的稻谷，同时向碾房主人支付两三角钱的加工费。有时加工完谷物，没有带钱的就挂账。碾房主人拿出记账本写上加工谷物的斤两，再让对方签名，等下次来碾米磨面时再付钱，也有的半年或者一年结账的。每当送来的谷物多，白天碾不完，晚上就得加班。在物资匮乏的年代，小孩子没事总爱跟在大人的箩筐后，屁颠屁颠往碾房跑，凑热闹。磨盘不紧不慢转动着，碾子一圈一圈滚动，碾磨过程中，还需拿一把扫帚不停地把碾到边上的谷物扫到碾槽中。碾到一定程度，就将它们铲出槽，倒进风簸机，摇动风轮，随着风簸机咕噜咕噜飞转，白米和糠面从不同槽口出来，成功分开。米通过漏斗进入箩筐里，糠则随风扬出风簸机外——而那新米的清香也随之弥漫了整个碾房。有时候，因为太晚，等不到大人把米碾好簸好，小孩子就困



水碾房曾经是大同场镇惯见的风景。（彭明权 摄）

了。大人只得把小孩安排在水碾房稍微干爽一些的地方睡觉，等碾好簸好米后，才叫醒一同回家。灯光、月光、星光中隆隆作响的水碾声、潺潺的流

水声、田野的虫鸣蛙叫声，已交织在一起。

逢年过节是水碾房最热闹的时候，一大早，古镇附近的水碾房就已排起了长龙，而碾房主人总是提前把磨盘仓底清理得干干净净。除了碾米外，磨面的也多。往漏斗里加玉麦或小麦、箩面换膛、装袋过秤，得几个人相互帮衬，协调努力，才忙得过来。农历二三月间，河里水量少，排队的人多，有的人家等米下锅，不得不将谷物背到三坝河或茶园张坝那边去碾磨。

水碾房是聚集人气、谈天说地的地方。人们一边等待磨面一边谈论农事，交流信息。冬天，碾房里会有一堆熊熊燃烧的木炭火，大家围着炭火，坐成一圈摆龙门阵；夏天，河风吹拂，凉风习习，碾房又是一个乘凉的好地方。镇上的人们来碾房，不管是春夏还是秋冬，都会趁着那一档子空闲，听听吱吱呀呀的水车声，看看咕噜咕噜转着的大碾子，聊聊一些有趣的事情，时而哈哈大笑，时而交头接耳。很多新鲜的传闻，于是从水碾房流传开。

水碾房于古镇人来说，不仅是碾米的一个地方，更是几代人心中关于大同的印记。哪一年风调雨顺，哪一年天灾人祸，哪一挑米挑去办了红白喜事，哪一挑谷子太阳晒得恰到好处，水碾房全都记得，也全都烙进了大同的记忆中。

因为临河，古镇和水碾房也常常受到洪水冲击，老一辈人回忆，古镇和水碾房被淹过几次，但总是转危为安。等大水退去，石碾便又撒欢起来。

从大同水碾曾经的兴盛，可看出历史上水碾在大同古镇农耕文化生活中的重要地位。20世纪70年代，大同的多种经营有了较大发展，兴建了粮食加工厂、面粉加工厂等社办企业，古镇水碾沟上的水碾改建成了水轮泵，后来又添置了柴油发动机，进一步提高了谷物加工的效率。到20世纪80年代末，由于电力磨面机的逐渐普及，耗时长、工序多的传统水碾才逐渐淡出了人们的生活。