

乡村记忆

## 老家的碾坊

姜惠泉

“碾坊”这两个字,对大多数“80后”来说,都已很陌生了。我生于上世纪六十年代,记忆的门,却是从这座碾坊吱呀作响的石碾声里,一点点推开的。那时候的生产力相对落后,生活水平仅仅能够吃饱饭而已,日常是离不开碾坊的。

村子不大,住着二百多户人家,主街是坑坑洼洼的南北向泥路,村民却习惯分成“前道”“后道”。两座碾坊在使用上分得很清楚:前道的人不会去后道的碾坊,后道的人也不会到前道的碾坊。

前道的这座碾坊,在我上小学时,每天要经过它的旁边。它是一间孤零零的房子,房子的前边是一片空地,东边是一个荒芜的院落。一棵足有百年的老槐树,树干有点弯曲,繁茂的枝叶斜伸过来,遮住了小半个碾坊。它像一把大伞,给这个破旧的房子撑起了一片希望的天。这是一间老旧的北屋,没有房门,远远望去就像没有牙齿的老人,打着哈欠。东边的墙上,有一个没有窗框的四方窟窿,透进来些许光亮。

走进碾坊,迎面便是一盘巨大的石磨。磨盘直径足有两米,几乎占去了大半间屋子。磨盘中央,是一个几百斤重的大石碾子——四四方方的木头框子把它牢牢固定在磨盘上;框子中心竖着一根手柄粗的铁棍,碾子就围着这根铁棍一圈一圈地转动。一根碗口粗的木棍,从木头框子上斜伸出来,那是推动碾子转动的碾杠。

那个时候,村里已经有了一个用柴油机推磨的磨坊,主要是用来磨小麦和玉米。

这个碾坊主要是用来碾地瓜干和黍米粉的。可是,有些“老顽固”认为机器磨的面粉有股其他的味道,嫌弃做出来的干粮不好吃,仍旧喜欢用石磨来磨面粉。

在那个年代,地瓜和地瓜干是人畜共食的主要口粮。到这里把地瓜干碾碎,是用来喂猪的。爸爸和姐姐都有晕车的毛病,围着碾子转圈圈,时间一长就会头晕,推碾子的任务就自然而然地落到我的头上。

把地瓜干铺在磨盘上,开始碾的时候阻力很大。我力气又小,需要爸爸或是姐姐帮忙带几圈。石碾子在地瓜干上碾过,发出一阵阵噼里啪啦的声响,像是铁锅里炒熟的豆子;等到转了几圈之后,就轻快许多,我一个人就能够推着缓慢地转动。等到地瓜干被碾得越来越碎,我推碾子的速度也越来越快。这时还需要一个人拿着笤帚,不断地把碾在外边的地瓜

干往中间扫,让碾子能够碾到。碾猪饲料不需要把地瓜干碾成粉末,只要把它碾成拇指大小就可以了。

碾坊最忙的时候,要数春节磨糕面子。我们老家有过年蒸糕的习俗,每到腊月二十八,家家户户都蒸糕。把磨好的黍米面放在锅里蒸,满满一锅黄澄澄的糕就蒸好了。每人一大碗,放点糖,这就是全家人的中午饭。妈妈再把多余的糕放在草垫子上,沾着凉水摊平;趁着年糕还未变硬,用大枣在上面摆几个福字,然后切下来作为给老祖宗的贡品,也有步步高升的寓意。

我喜欢用油煎着年糕吃。若蒸出来就吃,噎人,干巴巴地堵在喉咙里,半天咽不下去,我特别不喜欢。可是那个年代,不是你想吃什么就吃什么,而是做什么就吃什么,没有选择的余地。

每年过了腊八,碾糕面子就提上了日程,碾坊也迎来了一年中最高光时刻,天不亮石碾子就开始咕噜咕噜转起来,到半夜时分都还没有停下来。碾糕面子不同于碾地瓜干,往往需要几家搭伙才能够完成。因为把黍米碾成糕面,需要很长时间推碾才能够达到要求,一上午也碾不了一户半户,一两个人的气力很难坚持下来。

为了抢占碾坊的优先使用权,往往天不亮就要到碾坊排队。把黍米均摊在磨盘上,我们这些傻小子轮番上阵,推着石碾子飞速旋转。婶子、大娘们用头巾包着头,拿着笤帚不停地往磨盘中央扫;再把磨好的黍米面用铁簸箕端下去,用细面箩反复筛。符合要求的细面就装起来,没有碾好的再放到磨盘上,如此数番,才能够碾好。我们这群推磨的都汗流浹背,穿着短衫;婶子、大娘都成了白毛女,相互看着忍俊不禁。

上世纪八十年代,随着经济的发展和水平的提高,原来破败的房子都变成了崭新的瓦房,崎岖不平的土路被水泥路所代替。一排排整齐的房屋,一条条宽敞的街道,再也没有了当年的模样。两座碾坊也没有了踪影,连几千斤重的大磨盘和石碾子,也不知所踪。

如今站在早已变样的村街上,我常想,如果那座碾坊还在,那盘石磨还在,该有多好。我不是想让子孙后代去推它,去尝那份苦,只是很想让他们摸一摸——摸摸磨盘上那些被岁月磨平却又深刻入骨的沟壑,告诉他们,我们的来路,曾经是这样一圈一圈,慢悠悠,却又一步一个脚印地走过来的。

## 石碾和石磨

孙景璞

我们的祖先深知“工欲善其事,必先利其器”的哲理,所以在生产和生活的实践中创造和发明了许多农用石器,石碾和石磨就是其中的两种。

## 石碾

石碾主要由碾台、碾砣子、碾柱、碾挂等几部分组成。碾台也叫碾底或碾盘,是一个直径约150厘米、厚约20厘米的大石盘,周边边缘略高一点,其圆心处有一个凿通的直径约15厘米的圆孔,中心安装上硬木(如枣木)做成的碾柱。碾底架在高约60厘米的用石块或砖块垒成的底座上。碾砣子是一个直径约50厘米、高约40厘米的圆柱体。两边中心处各凿有一个直径3厘米的圆洞,安有碾芯子,并与碾挂连接。碾挂也叫碾架,是用四根粗方木做成的一个长方形框架,架在碾砣子上和碾柱上,推动碾挂,碾砣子就转动起来。推动碾砣子转动,可以用畜力,也可以用人力。

石碾的主要功能是通过碾砣子和碾台的压碾,碾去粮食的外壳。如谷子去糠后成为小米,稻子去皮成为大米。小麦、高粱、玉米

## 石磨

石磨是过去农家加工粮食的必备器具。它的历史久远,在莱州至少有600年了。据《莱州市地名志》记载:我市驿道镇西狼虎埠村史为:“明初,王姓由掖城南关迁此立村,以制作石磨为生,故名打磨王家。明末,因村东南一个形似虎的石埠上常有狼出没而更名。”

据一些老年人回忆,莱州的石磨多产自驿道镇、曲家乡、柞村镇等几个出石材的山村。以柞村镇孙家黄花村南“围子里”山上的石头制作的石磨最有名。

石磨大都安装在房间里,安石磨的房子叫“磨屋”或“磨坊”。一盘石磨是由两个磨片、一个磨盘、一个磨床子三部分构成。磨床子是石磨的底座,是一个四条腿的床架。磨盘是一个木制的直径约120厘米的大圆盘,用铁钉固定在磨上。

磨盘中间固定着下起磨片。当时来说要把木、石两种物体固定在一起,是有难度的。聪明的祖先发明了用升华的明矾来粘连的办法,即在磨盘上浇上加热后的明矾,并立即把下起磨片粘上去,上下非常牢固。磨片是上下两片叠在一起的,上片叫“上起磨”,下片叫“下起磨”。上下两起磨片相对的面上都有槽沟,叫“磨齿”。磨齿也叫“磨垅”“磨沟”,是



石碾全貌

都可以碾去外皮成为麦子米、高粱米、玉米大碴子,可以做粥用。还可以把浸泡过的大黄米碾成糕面子,做蒸年糕的原料。也可以把生螃蟹或鱼虾碾成酱。上世纪六十年代的某一年,莱州湾的螃蟹大丰收,价格便宜,沿海各村都用石碾把螃蟹碾成蟹酱,分给村民。

石碾到了腊月里就忙起来,因为家家户户都要准备过年的小米、蒸年糕用的糕面子,等等。所以

由八个斜沟区组成的。把上下两片磨片串连在一起的“磨芯子”,是一个带有铁箍的短木柱。上起磨片有两个凿通的圆孔,叫磨眼,其中一个叫“实眼”,通常在眼口凿上个“十”字,作为标记,是下囿囤粮食的;另一个叫“麸眼”,是加麸渣用的,上下磨片之间边缘的缝口,叫“磨唇”,上起磨片转动起来,就把“实眼”里流下来的粮食粒子研成粉末了。

在上起磨片相对应的两边各凿有一个小洞,洞中嵌有约12厘米长的木棒,叫“磨拐子”,是拴磨棍,推拉磨片转动用的。为了使碎粮食在下起磨片不断地向“磨唇”扩散,人们又在“麸眼”里插上一个高约20厘米的圆木,叫“磨助之”,它随着上起磨的转动,会把碎粮食不断拨弄到磨唇边缘,再顺着磨唇流到磨盘上。

石磨的主要功能是把粮食磨成粉面,如把小麦磨成白面粉,把玉米磨成玉米面,把大豆磨成豆面,等等。还有一些“土副业”用的石磨,如豆腐坊里用的豆腐磨;粉房里用的把绿豆磨成淀粉的粉浆磨、香油磨、药粉磨,等等。

石磨用久了,磨齿就不锋利了,需要请磨磨匠来维修。磨磨匠师傅民间叫“磨匠”,

人们不得不早早占下使用权。有的人夜间就把谷糠铺在碾盘上,表示他家要早早使用。

除了以上说的石碾外,还有油坊用的轧大豆的石碾,也叫油碾,粉子山周围村庄在室外用来加工滑石粉的粉子碾,等等。

据老年人回忆,莱州市的石碾选材多为东南部山区质量好的花岗岩,以柞村镇东部“碾山”产的石碾最有名。

是专门维修磨齿的人,经他剡磨一番,就整旧如新了。

石磨可以畜力拉动,也可以人工推动。用畜力拉磨,要在两个磨拐子上绑上一根弯曲的长约160厘米的“磨棍”。磨棍及外端要安装一个钩环,便于挂牲畜的套钩。没有牲畜的,都是人力推磨。人力推磨可以用磨棍,也可以用一根棍子,加一个绳子套。较薄的石磨一个人可以推得动,厚一些的石磨要两个人推动。人力推磨,有的人推起来,转不了几圈就会有头晕的感觉,但习惯了也就好了。

我外祖父当年曾以卖火烧为副业,他就是靠人力推磨推面粉的,后来我母亲也做伙食卖,也是人工推磨磨面粉。童年时,我就和母亲在磨坊里推磨。在母亲磨棍上系上一根绳子,另一头套在我的肩上,我拉母亲推。后来,我就在另一端套上绳子,用木棍自己推。我们娘俩讲着故事,猜着谜语,一点也不觉得疲劳。这也是一种田园风光和农家乐吧。有三条谜语形象地说出了推磨的情景:“石头垒垒不见山,路途短短走不完,雷声隆隆不下雨,大雪飘飘不觉寒。”“手握木棍你追我赶,赶了半天没出房间。”“雷声隆隆不见闪,不下雨点下面面”,寓意夸张,耐人寻味。