

海岛有水无山,但石头却在老百姓的生活中处处可见。在石匠们的精雕细刻下,各种石器具运用于日常生活中,最与人们生活息息相关的要数石磨。石磨在人们的饮食上有着举足轻重的作用。从前海岛上百姓的食粮以粗粮为主,用石磨把玉米磨碎做成饭,小麦磨成面做面条馒头,把少量大米磨成粉做烧饼糕点,把黄豆磨碎做成豆腐。

◆我的儿时和少年时代几乎是与石磨相伴度过的,因此石磨在我的心里留下了永不磨灭的记忆。过去每个四厢宅子上都有一副石磨,人们口中俗称磨子。石磨大多安装在宅子最里边公堂屋的东西角落里。我们宅上的石磨就装在公堂屋西北角。我家的房间就在公堂屋西边,我小时候的床铺与石磨仅一墙之隔,因此我从小听惯了磨子的吱嘎声,好像住在岸边的人们听惯了舂公的号子声一样。

我们宅上的石磨有一百多斤重,它安放在一个木头做的架子上,木架子分两层,上面一层可以放一个大竹盘,用来盛放磨下的粉。那石磨分上下两片。上片磨子有半尺厚,最上面有一根横梁,横梁从上磨盘伸出去有半尺长,是牵动石磨的手臂。横梁两边的石盘上有两个洞,待磨的粮食就从此洞放进去。下磨盘正中间有根钢筋筋什,与上磨盘中间的洞眼相合。

牵动磨子的架子叫磨坑。这个架子很讲究,一般都是用呈三角形的树杈做成,露出的那头插在上磨盘横梁的洞眼里。伸出去不相交的两根树杈用一根横木连接,这样磨坑成型了。横木两边的绳子吊在屋子的梁上,这叫磨坑绳。推磨一般两个人,旁边专门有个人左手搭在磨坑架子上,右手往磨子里添粮食称作拗磨。随着磨子的快速转动,石磨里的粉末像流星一样飞落到大竹盘子里。以前我看过锡剧《双推磨》的演出,的确是一部现实生活的翻版。直到现在还记得其中的一些唱段,“磨儿推得圆又圆,好比金龙吐水白浪翻”。

小时候,我父母或宅子上的伯伯婶婶磨粮食,我都要坐在一旁观看,在我的眼中,这不是辛苦的家务劳动,而是对一种艺术品加工的欣赏,一种舞台上的优美舞蹈。我听我奶奶逗牙牙学语的小妹时,常常唱的儿歌是:“牵磨接架子,老牛嘤牙齿,磨好米粉做浆子(米粉用水调和放镬子上炖熟),阿囡吃了挑担子”,奶奶那代人认为女孩子应该长得壮实,能干男人干的活。长得漂亮身材再好轻皮薄壳(指长得瘦弱)吃不了农村饭,也会被婆婆家看不起,所以希望农村女孩生长结实,那是奶奶那代人的唯一愿望。

◆从我记事起,农民集体干活,一年到头没有空余时间,一切家务都是利用收工以后的时间做,过去称干农活鸟叫做到鬼叫。农民真的很辛苦,所以推石磨也是忙里偷闲做的事情。

崇明岛农民常用石磨粉碎的粮食是玉米和麦子,玉米居多。石磨的作用发挥到极致。宅子上没有石磨的人家,只能从这个宅子跑到那个宅子,见缝插针完成磨粮食的任务。在最忙的时候,人停磨不停,直磨得石磨两片石头发烫。无论是月朗星稀还是呼呼西北大风,从村子各个方向隐隐传来推磨的吱嘎声,像累坏的牲口发出的哀嚎声。

我家东宅上,有一家施姓农民,夫妇俩既节俭又勤劳,他们的宅子公堂屋里也有石磨。他们家住在四厢宅子最外边东头的两间草房里。男人生性老实,宅子里的人有时怠慢他,在石磨空下来时也不通知他,宁可让外宅子的人来推磨粉碎,他们总轮不上。眼看坛子里的玉米粉越来越少,急得男人舌苔上生泡泡。好在那家的女人瑞芳有骨气,她获悉娘家宅子上有副刚更换下来的旧石磨,于是动起了脑筋。在一个没有出工的小雨天,女人向队长借了辆木板橡皮轮车,和丈夫一起到娘家去,向娘家叔叔讲明了情况,得到大力支持。夫妻两人把旧石磨搬上车,攀好绳子,从大路上往家拉去。回到宅子上时已经中午时分,虽然肚子有点饿,但妻子一脸笑容,就像战场上打胜仗归来的勇士。

情事

倾诉与聆听,都市与乡村的情感故事。请勿对号入座。(图文无关)



口述:阿东 文字:施卫国

石磨记忆

他们请来石匠,好酒好菜的招待,硬是把一副旧石磨修得像新磨子一样。安放在灶间西南方靠门口的角落里,那石磨比公堂屋中的磨子小一号,占的地方不大。丈夫和儿子都很开心。宅上人过来参观时,他们的脸上露出了得意的笑容。

瑞芳十分要强,劳动也是一把好手,治家方面很有条理,丈夫之前喜欢喝酒,花钱不大会盘算,在她的耐心开导下,慢慢戒除了酒瘾。儿子小幅上初一了书包还是用老布缝的,但一直都很干净整洁,一家人过得和睦睦。瑞芳一天到晚忙个不停。过去把时间浪费在等石磨的排队上,现在自己家有石磨了,要怎么安排就怎么安排,不再担心坛子里的玉米粉还剩多少,哪怕中午收工回家推磨一次也可以吃上几顿饭。

有一天中午,她收工回去见玉米粉没有了,坛子刮得山响也不够做一顿饭,就让其强与她推磨。她用半个小时磨玉米粉,然后做饭。她和其强还有放学回家吃中饭的小幅每人盛了满满一大碗饭,青菜咸瓜把瓷碗堆得小山一样,那父子两人埋头吃饭,弄得鼻子和眉毛上沾满了饭菜星子。

队里下午开工的哨子已经吹响,瑞芳把外套上衣扎在腰间,捧着没吃完的饭碗,边吃边往仓库那边奔去。队长点名时“瑞芳,瑞芳……”地喊着,她忙回话队长我到了,差点摔了一跤,人群里爆发出一阵大笑。后来直到有了电灌,有了车口,有了粉碎机,石磨退出了农村舞台,瑞芳家还是用石磨磨玉米粉,她说力气可以长的,能节约几角钱电费也好的,农村人赚钱不容易。体现了那一代农民艰苦朴素的优秀品质。

◆石磨在那个时代的农村生活中有着不可替代的作用。尤其在传统的春节到来前,磨粉的人们忙得不可开交。农村人把带着水分的大米送进石磨中,吐出来的是雪白铮亮的米粉。砖灶里闪亮着火光,一笼笼崇明米糕,一个个汤团摆放在桌子上,腾腾热气在宅子上空飞扬。大家深深地感到,飞转的石磨,磨出的是农民在传统节日里的欢乐,磨出的是农村人一年辛苦付出的收获,磨出的是孩子们对未来的向往。

在我的脑海中,记忆最深刻的还是村子里那个豆腐坊里的石磨。豆腐坊既能方便百姓生活又能为集体增加资产,而且还是改善民生的一大亮点。豆腐坊在我宅子西北边的三间简陋的朝南向砖瓦房子里。西边一间是放黄豆的仓库,东边一间是放木柴和稻草,中间最大的那间有八十多平方米。一架大的石磨,依然靠在房间的西北角。在南边大门进口的山墙边,一座大三眼灶头挺立在那里。灶台很大,上面有三只大尺寸的铁镬子。房子的中间有几只大缸。两副用两根木头扎成的十字架,下面套着大大的纱布袋子,十字架木头用长长的绳子吊在屋梁上,用来沥清豆渣的。这个豆腐坊就在我初中读书学校的民沟东边,所以我对那里特别熟。村民们

平时拿着家里的黄豆来调换豆腐、百叶、豆腐叶,只要出少量的加工费。

做豆腐是件技术活,对村民们来讲既好奇又很神秘。豆腐坊先后换了好几位师傅,都是村民反映这里做的豆腐不如三星镇摊头上买的好吃。村里领导千挑万挑,最后由住在村子西头的吴二郎担纲,大家叫他情谊武二郎。二郎跟我家有些远亲关系,因此我可以经常到那里玩。

二郎做豆腐技术是祖传的,他的父亲和爷爷都是做豆腐出身,解放前就很有名气。二郎个子很高,瘦瘦的,他女人金芳长得很丰满,凹凸有致。一个星期六(那时没有双休日),放学后我早早做好作业吃好晚饭,和老爹说:“我到二郎寄爷豆腐坊去,将来考不上高中可以学一门手艺。”老爹马上同意了我的请求,我蹦蹦跳跳来到了豆腐坊,看见二郎夫妻俩正在石磨上粉碎黄豆。二郎推磨,他老婆金芳拗磨,活脱脱《双推磨》剧本。黄豆在另一个大缸里浸泡了好长时间。磨碎时很讲究,拗磨的人用铜勺带水勺黄豆,水多少,黄豆多少,比例掌握得十分精确,全靠手感。二郎妻子人长得美,动作优美,让人心中不免产生诸多联想。我也上去帮助推磨,金芳向我投来赞许的目光。五十斤黄豆足足磨了三个多钟头。

接下来就是用纱布做的吊袋把豆稀清理出来,这是上好的猪饲料。二郎家的两头猪长膘很快。大铁镬子里冒着滚烫的白色液体,我知道这是豆腐即将成型。二郎用勺子勺了三碗豆浆,我们三人一起喝,喝得我大汗淋漓,的确鲜美可口,营养价值比现在市面上卖的高得多。

第二天,二郎的妻子金芳在豆腐坊接待乡亲们,二郎挑着一担豆腐,哎吆哎吆地到三星镇上去卖。村民们反映二郎做的豆腐就是好吃,有的说他技术好,有的说他的老婆金芳拗磨技术好,众说纷纭,赞美声不绝于耳。

◆石磨在那个年代的作用太大了,人们使用石磨又维护石磨,脏了要用水清洗。使用时间长了,磨片的凹凸处磨平了,需要请石匠师傅修理,这叫煨磨子。后来人们发明了那种小型磨子,只要放在方桌子的角上,一个人可以转动它。于是水磨粉,小孩吃的米浆都可以在小石磨上解决,既便捷又轻松。

后来农村的自动化机械化程度提高了,经济条件好了。轧米、打粉都用上了粉碎机,石磨退出了历史舞台。石磨毕竟给多少代农村人带来了生活的方便,人们怎能忘记它呢?

如今有时回到海岛上,偶尔在小河岸边,宅沟旁汰洗处,看到被做成水桥的石磨残片,就会想起那时的推磨,想起村子里的豆腐坊,想起儿时的伙伴小幅,想起那些质朴、和善、勤劳的乡亲们,或者想起更多更多有关石磨的故事……