



# 难忘石磨吱呀声

□赵光（湖南）

在我看来，年味是在石磨的吱呀声里开始浓稠和芬芳起来的。

老家亭子屋就有一架石磨。亭子屋是旧时带天井的四合院子，进门就是一道高高的石门槛，两边各立一面圆鼓形石块，上面雕刻着花草之类的图案。亭子屋上下有两进，设两个天井，有诸多房子，住着黄氏一大家子，石磨就摆放在进门靠东的墙边。

石磨由麻石凿制而成，两斗磨盘上下叠放，安放在一个木制磨架上。磨盘互为咬合的那面，凿有凹凸纹路，在外力推动下，上斗磨盘转动，与下斗磨盘充分咬合，一排排凸纹像牙齿一样，能细细磨碎东西，凹痕的作用则是引导液体流出。房梁上一根绳索高高垂下，磨把一头挂在绳结上，一头套进固定在上斗磨盘方木上的圆孔里，一米来长的磨把是推动磨盘转动的工具。

腊月是母亲的忙碌季。洗年猪、炕腊肉、打扬尘、舂糍粑、打豆腐，一桩接一桩，一环扣一环，都是母亲计算好了的，每一个时间节点都不会错过和遗漏。“二十五，打

豆腐。”头天晚上，自家地里收的黄豆就浸在水桶里。经过一夜的浸泡，吸足水分的豆子粒粒饱满鼓胀，用大拇指和食指轻轻一拈，豆子就碎了。

邻居继师傅是村里打豆腐的行家里手。母亲经常请他帮忙打豆腐，并支付一定的酬金。一到腊月，灶台前的继师傅就忙得像个旋转的陀螺。用他的话说，累得夜里困觉都摸不到床边边。母亲知道他搞不赢，亲自磨了豆子再去继师傅家下石膏压豆腐。磨豆子时，母亲叫我给她打下手，其实就是在石磨眼里一勺一勺地灌豆子。

开磨前，母亲先用清水把磨盘刷洗干净后，双手握紧磨把，双腿站成弓步，用力推动磨把，磨盘缓缓地转动起来，那动作如行云流水。我握一只汤勺慢慢地往磨眼里倒豆子和水，很快，从两斗磨盘缝里流出了浓稠的乳白色汁水。那是豆子被磨得细碎，与水融合而成的，直接流进了桶里。寂静的亭子屋，磨盘吱吱呀呀作响，像是在唱一支古老的歌。

随着时间的推移，母亲的动作渐渐缓了下来，喘气声也粗了许多，呼出的热气袅在空气里，额头也沁出了细密的汗水。母亲本是个骨骼粗壮、干活利索的人，半天下来，也有倦怠之意，可见磨豆腐是个费力活。

那时候，我个头比磨架高不了多少，母亲是不会让我去推磨的。之前，我曾偷偷地试过去推石磨，即使把吃奶的力气用上也推不转，看花容易绣花难哦。

长大后，我也当起了磨手。可初次推动石磨，它并不按常理出牌，转动一点点就偃旗息鼓，不肯复工。母亲急了，一边唠叨我只晓得吃不晓得做，一边亲自示范，细说个中原理：推磨要有个“势子”，即人要一脚前一脚后成弓步站立，直起个“筒子”是做不来的。“筒子”就是人的腰也不会弯，硬撑撑地站在那里，像个树筒子，这是乡间最直接的批评。被人这样一说，脸是要红

的。我只得仔细揣摩，反复操练。原来诀窍在于巧借腰劲臂力，推动上斗磨盘绕着下斗石磨凸出的轴心转动，用力要均衡，一推二拉，上身跟着手臂扭圈。乍一看，手舞腰扭，像是在跳舞。我想，像推磨这种朴拙粗糙的劳动，也是讲究智慧和技法的，一根磨把一根绳，在人的巧力下，居然有四两拨千斤的效果。

磨完豆腐，接下来是磨糯米。大年三十团圆饭，家家户户的餐桌上都少不了的头道菜——糯米粑粑。糯米是先浸过了的，每一粒都晶莹剔透，泛着光泽。磨糯米与磨豆腐如出一辙，一样要磨得细腻。母亲推磨的动作柔韧而流畅，石磨细咀慢嚼似的，又浓又白的糯米汁液缓缓地流进桶中的长布袋里。回家后，将布袋用一根长绳吊在灶房的木梁上，沥干水分。吃的时候，从袋中掏出几捧糯米粉，放在瓷脸盆里，又搓又揉，直至变成一个柔韧的糯团。用手捏出乒乓球大小的糯米团子，揉成球状在手心压扁成饼，在锅中煎至焦黄，淋糖水收汁即为糖油粑粑。炸的话，则把球状的糯米团子放入八九分热的菜油锅中，浮出油面呈金黄色即可，周公塘人称它为松肉坨。二十世纪八九十年代，村里大办酒宴时，松肉坨是必备的，摆上桌时，松肉坨在碗里堆出个尖，那时候，吃酒席的女子都喜欢裹，裹俗称打包，所以分量要足，碗要盛得满。印象里，好多人家办酒还用几根稻草在碗边上围两个箍。炸松肉坨前，糯米中加入烂肥肉、鸡蛋之类的东西，以增加香味和口感。

其实到亭子屋去磨东西，也讲究个先来后到，印象里似乎从未发生过为磨东西而争闹之事。邻里人都懂得谦让，讲究和气。一般的做法是事先得去主家联系，确定好具体的时间，而大清早或者傍晚，石磨就闲下来了。因此，母亲常常在这个时段去磨东西，与人家不冲突，也不耽误她白天忙活。

后来，我外出求学，母亲没了帮手，也很少去磨东西了，加上村里有人购买了打粉机、磨豆机。这样，磨糯米、打豆浆就轻轻松松搞定了，省却了不少麻烦。之后，亭子屋拆除了，主人建起了两套二层楼房，那两斗石磨无处安放，被当作石头填在了屋基下。

人到中年，怀旧的心思愈重。那久远而熟悉的场景不经意间就撞进了梦乡：亭子屋里，母亲弓身推动石磨，我用勺往磨眼里添豆子，而那吱吱呀呀的石磨声，悠悠扬扬，似近又远……

# 过年要穿新衣裳

□潘鸣（四川）

也许是寄寓于除旧迎新的祈福，也许是为了烘托传统年节的欢乐喜庆，也许是要在岁寒里酝酿一份熨帖的温馨……曾记得，儿时的川西乡村，尽管人们的日子都过得紧巴巴的，但各家各户的主妇，总要赶在年根上为一家老少缝制一件新衣裳。这是传承千年的吾乡俚俗，与晾腊肉、磨汤圆、打扬尘、请门神、张灯结彩、燃放烟花爆竹的讲究一样，构成那个年代跨越农历年关不可或缺的隆重仪式感。

一进入腊月，村妇们就开始张罗为全家人添制新衣。她们从木柜隐秘处取出一年来苦心积攒的几丈布票和皱巴巴的钱钞，用绢子裹了，紧捏在手心里，呼朋引伴，去赶几里路之外的洛水街镇。在供销社布柜前，她们炯炯的目光往货架上扫来扫去，先饱一番眼福，然后，不约而同下手购买同一类的布料，为了男人们，买的是清一色的“工农蓝”卡其布。尽管货架上还有米黄和银灰色的布卷，但在乡人的共识中，那些都是镇干部和中学校的教书先生才穿得出去的洋派料子。庄户人家嘛，理所当然穿“工农蓝”，既新色亮眼，又经脏耐磨。而女人自选布料时，虽然同样也是低廉价位的品质，在色泽上却只追求花哨，蓝花花、豌豆花、红苕花，越是鲜艳越是喜欢。寻常日子底色晦暗，年节里，哪怕布衣服上绽开几串花骨朵，也是够喜纳人的。

村头么店子开有一家裁缝铺，但主妇

们大多不愿去，舍不得几毛钱一件的加工费，于是把自家门板取下来铺平展，俯下身子一针一线亲手缝纫。穿针引线，缝缝补补，是那个年代家庭主妇的基本功，她们枕边都有一个针线筐箩。冬衣是夹层，中间要镶嵌棉花团，针线走起来特别滞重，虽然有锥子顶针作辅助，但一连数日弓身缝制，妇人也是极为辛苦的。几套新衣做下来，她们腿脚酸胀麻木，腰肢好些天打不直，捉钢针的两根手指头磨出殷红的血泡，破了结成粗粝的茧子。

有一些乡邻，家境更为困窘，年关上制作新衣，得另外费一番苦心。家中妇人也去供销社，买的却是最廉价的白中透黄的亚麻土布。又去日杂店，花几分钱买一包染料膏子。回家后，先用米汤把布料浆洗柔软，再把膏子加水熬得滚开，放入土白布，翻来覆去涂染浸泡，等定了色，再捧到溪边漂洗晾晒。阳光下，白土布幻化成鲜艳的彩布，也有“工农蓝”的意韵。但细看那色泽，却有隐约的深浅斑驳，布料纹理粗糙，还透着刺鼻的染膏气味。

新衣服做成怎样的款式呢？别无选择，男性乡人，不分大人小孩，无一例外都是中山服。衣襟从中对开，一溜五颗纽扣，桩子领口，衣服前襟上下对称四个有盖板的衣兜，唯一的差异，仅在于大小长短。女装除了面料花哨，样式也十分单调，如同从一个模子里刻出来的。

正月初一清早，家家户户的院门就打开了，男女老少焕然一新。厚实伸展的新衣裳穿上身，暖暖乎乎的。中山装领口扣得严严实实，往日散淡的乡人一下子显出几分斯文相，人就有点儿拘谨，甩手跨步似乎一时拿捏不准分寸。满面红光里，竟然带了几分羞涩。孩子们下衣兜鼓鼓囊囊的，塞着昨夜家人围炉团年炒的花生瓜子，还有一个小红包，藏掖着长辈封赏的几角压岁钱。小路大路上络绎不绝的都是人，一家子一家子地簇拥着往街镇上汇集。邻里相见，亮着嗓门争相拱手拜年，又彼此客气礼让：“嘿嘿，年在你那里呢！”小孩子们疯作一团，嘻哈打闹，嘴里不闲歇地嗑着香喷喷的零食。

洛水街镇还是那条老街，有什么新鲜光景可以观赏呢？人们东张西望，时不时会见到一拨龙灯从场口那端闹过来，铿锵锣鼓声中，黄金彩龙翻卷腾跃，舞得栩栩如生；偶尔还可几个古装扮相的角儿，踩着高跷招摇过市。除此之外，就是人挤人，人看人，看满街巷汹涌澎湃的“工农蓝”，看千朵万朵蓝花花、豌豆花、红苕花花。有调皮的小孩冷不丁扔个甩炮，在人群脚下突然嘣个响子，腾起一小团烟雾。胆小的姑娘家惊叫一声，捂住耳朵直往旁边躲闪，惹得路人开怀大笑。

旧时春节的年味儿，就这样带着浓郁的乡土气息，在家乡如涟漪一般荡漾开来……

阅读副刊精品，请扫描二维码，关注南门口微信公众号。



人间烟火气  
尽在南门口