

水磨悠悠 古韵绵长

——石家庄井陘绵河岸边的非遗记忆

石家庄太行山东麓井陘县境内,绵河沿岸分布着一种古老的生活生产工具——水磨。绵河水磨是一种古代的民间工艺,2009年,井陘县的绵河水磨被列入河北省“省级非物质文化遗产”名录。井陘境内山峦起伏,河谷盆地错落其中。井陘因地形而得名,《太平寰宇记》说:“四方高,中央下,如井之深,如灶之径,故谓之井陘。”井陘地势险要,为“天下九塞”之一。《吕氏春秋·有始》:“何谓九塞?太汾、冥厄、荆阮、方城、肴、井陘、令疵、句注、居庸。”《辞海》对陘的含义有三种解释:一是山脉中断的地方;二是灶边突出地方;三,通“径”。可见,陘是指山脉受河流切割而自然形成的横谷。由此可知,井陘的自然地理条件,相当适合安置设备,利用急流进行水力加工。



■水磨轮轴。

□文/图 沈立锋

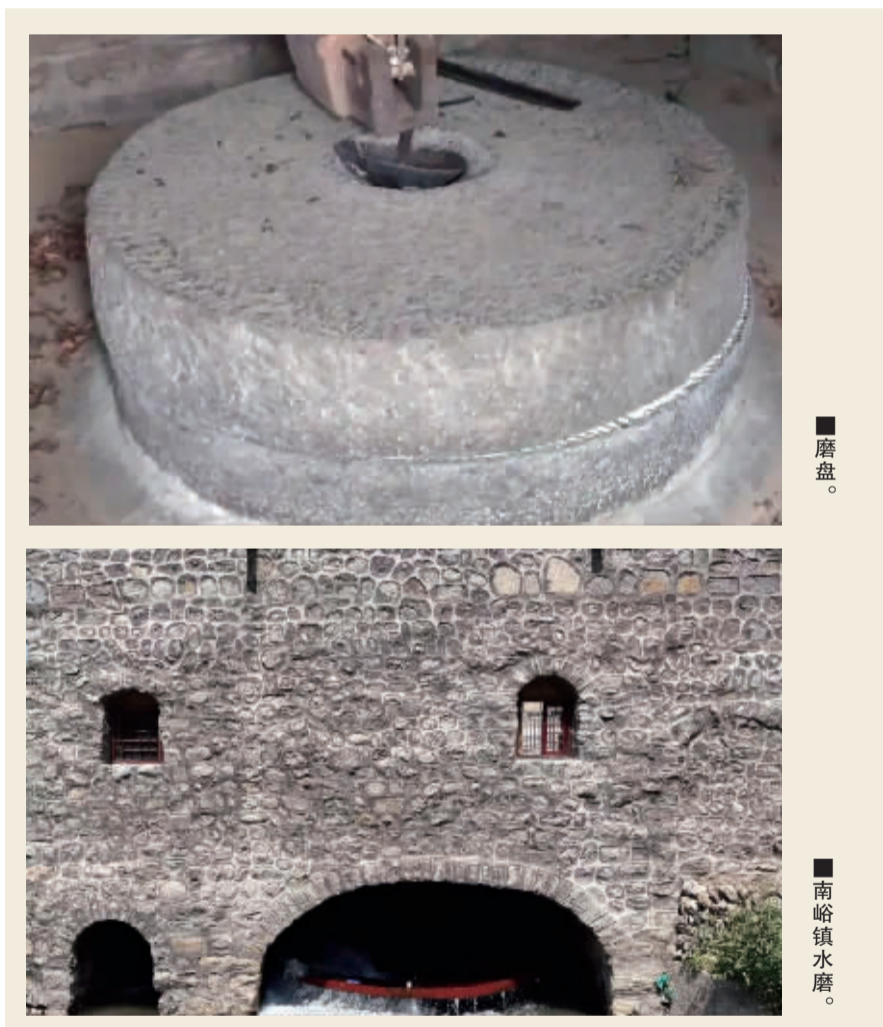
绵河水磨简介

绵河水磨利用流水的巨大势能推动水轮转动,通过轴将动能输送到磨盘将米、麦、豆磨成面。石磨分为上下两扇,一般石磨以人力或畜力为动力,下扇固定,上扇能旋转。而水磨则是上扇固定,下扇旋转,把加工物磨碎。绵河水磨众多,主要坐落在绵河沿岸的地都、南峪、北峪、蔡庄、荆蒲兰、城关、河东、庄旺、西河、横口、南河头、罗庄、岩峰、固底、河西、冶里等村庄,水磨结构简单。绵河水磨在结构上主要由压扇、磨盘上扇、磨盘下扇、轮柱、水轮、铁痰藜、木筛、连杆、粮斗、立柱等部件组成,都修在河的岸边近侧。当选定地址后,砌碇石洞,洞下流水,洞上搭建磨房。制作圆形水轮平卧洞下,轮柱直通屋内与石磨的下扇相连。水由洞旁入水口流入,冲击水轮旋转,带动石磨下扇,石磨上扇用铁链紧缚在木桩上,如此使得所磨的材料由上扇徐徐流入石孔中,经过石磨的摩擦成粉而出。水磨是靠巨大的冲力来推动的水利机械,适用于有一定落差、水量充沛的地方,它利用流水冲动水轮旋转的原理,替代畜力、人力推动磨扇运转,或者碾磨粮食,或者碾磨木粉用于制作佛香。

水磨在近代机器磨坊之前,是最先进、最省力、最方便的磨制工具,它利用水能,节省了大量的人力和时间,对人类的农耕文明作出了巨大贡献,水磨运用大量的轴、轮等机械,充分体现了劳动人民在机械应用上的智慧。绵河水磨主要分为“老磨”与“季子磨”两种类型。“季子磨”又称“野河磨”或“柞磨”,为季节性使用,通常在秋后修建,于来年农历四月初八或小满节气后拆除,主要加工木粉或香面。而“老磨”为固定式,可常年运转,以磨制粮食面粉为主。绵河水磨利用水力进行粮食加工。水磨磨出的面粉易保存。磨出的面粉能保持粮食的营养和味道,用大瓮打实后能保存一年。

绵河水磨历史

水磨用水力作为动力,根据民间说法,水磨起源于东汉年间,时至晋代就出现了水磨。三国时期马钧发明的水转百戏大型歌舞木偶机械,应该是根据当时流行的水磨而设计。祖冲之在南齐明帝建武年间(公元494年至498年)于建康城(今南京)乐游苑造水碓磨,也是以水轮同时驱动碓与磨的机械。几乎与祖冲之同时,



■磨盘。



■南峪镇水磨。

崔亮在雍州“造水碾磨数十区,其利十倍,国用便之”,这是水磨的最早明确记载。井陘绵河经过南峪、乏驴岭、蔡庄、天长、河东、庄旺等地,在北横口与南来的甘陶河一起汇成冶河。绵河水磨鼎盛时期是在清代中期,当时沿河水磨超过几百盘,蔡庄村最多时有18盘老磨。在绵河两岸把水磨俗称老磨,男女老少都懂得一个基本知识,就是老磨磨出的面粉细腻口感好,存放对头一年也不变质。根据雍正《井陘县志·艺文志》记载,明代万历年间井陘知县钟遐龄曾上呈《水磨》申请书;清乾隆二十七年刊本《正定府志》亦记载“井陘山多地少,其滨河者置水磨于急流”。《井陘县志料》记载:民国年间,井陘境内的绵河长约百里,而且上游水流湍急,水势凶猛,沿河乡村设置水磨经营水力加工业者,有一百三四十家。

随着历史变迁,水磨逐渐进入鼎盛时期。以前绵河两岸流传俗话,“家有连轴转,赛过做知县”,形容经营水磨的满意和富足。20世纪70年代,随着全国兴修水利工程,山西将娘子关大部分水源抽回本省境内,井陘县“引绵河水上山”灌溉农田,绵河时常出现断流,遇有汛期洪水暴涨,水磨就不得不停产。再加上电磨的挤压,导致沿用多年的绵河水磨停废绝迹。绵河道内长满了芦苇,不时看到一条杂草灌木淹没的引水河渠伸向废弃的老磨房,破落的旧磨房只留下残垣断壁,巨大的磨盘随意躺在河道里,静静地诉说着过去的辉煌。

在运转的部分水磨房

天长镇的两盘水磨,每天分早、中、晚三个班次进行作业,每个班次持续8小

时。由于林榔条含有大量水分,因此每斤林榔条仅能磨出5-6两的“香面儿”。在正常情况下,每盘水磨每月能产出4-5吨“香面儿”。制作“香面儿”需要经过至少六到七遍的精细研磨。随着研磨的深入,木粉会飞扬起来,弥漫在整个工作空间中。特别是在夏季,屋内温度高得如同蒸笼,且不能完全开窗通风,因为木粉会被风吹散。因此,这份工作同样需要坚韧的毅力。制作“香面儿”需要经过多次精细研磨。水磨的磨盘分为两种,一种质地细腻光滑,适合磨制白面;另一种则质地粗糙,更适合磨制玉米面等杂粮以及“香面儿”。后者使用的磨石产自山西平定,其石料具有较高的热性。在研磨过程中,磨盘的温度能达到四五十摄氏度。这样的高温环境不仅有助于木粉中水分的挥发,还能确保在浸泡林榔条7天左右后,第一遍磨制时大量水分能逐渐被带走。经过六七遍的反复研磨“香面儿”可直接用于佛香的制作,无需额外晾晒。

在南峪镇张家洼村绵河河畔,沉寂了几年的水磨坊,如今又发出了有韵律的声响,它不仅唤起了村里老一代人的记忆,也唤醒了张家洼村人民致富的产业梦……“这个水磨坊已经有上百年历史,老辈人一直用它磨面粉,2016年发生特大洪灾将其损坏,水磨坊就此破落。”村人介绍说,“犹记得很多年前,跟着大人来这儿磨面,场面热闹繁忙,磨坊里男人磨面,女人筛糠,磨坊外等候的人们拉着家常,孩子们更是没闲着,你追我赶,咯咯地笑,这里承载了很多我们童年的欢乐。”

在乏驴岭、蔡庄、荆蒲兰河道中有几个老磨房在运转,走进昏暗的磨房,轰隆的响声传入耳鼓,弥漫着刺鼻的木粉味,一盘巨大的石磨在艰难地转动着。现存的水磨,已经不磨粮食,专磨木粉,当地俗称香面,是制作蚊香、佛香,卫生香的原料。把灌木树枝用粉碎机加工成碎段,用水浸泡三天,捞出来直接上磨,一般反复磨五六遍才能成标准木粉。一天可磨三四百斤,专供外地制香厂来车回收。主要供给宁晋、藁城、沧州、高碑店等地制香的客商,闲时也给村民磨些玉米面、豆面等。近年来,古老水磨艰难传承着,几乎绝迹。几盘仅存的水磨成为影友们“考古”的珍贵活化石。随着时代的发展,水磨技艺在传承中不断创新,满足现代人对健康绿色生活的追求,显示出强大的生命力。绵河水磨技艺不仅保留了传统文化,也通过代代相传,为当地文化和经济带来了深远影响。