



想我家那只小青石磨

弄堂为之轰动，拖一副石磨如同现在拖一辆宝马回来。

□ 撰稿 | 陆凤栖

农村的老石磨越来越吃香了，以前被废弃的老灰物现在成了镇宅之宝，悠久的岁月刻下了深深的褶皱，无论客厅还是花园，到哪儿它都是亮点。

不过，我的印象里，它总是和糯米粉有关，继而又和汤圆有关，而汤圆呢又总是和冬至相关，论年俗，它们是一伙的。

难得“水磨粉”

都说“冬至大如年”，冬至好比年俗的起床号，一过冬至，就向往着春节了，孩子的心里一天天地奔向那个日子。

但冬至到底吃什么，近年来“饺子大战汤圆”竟然有了争议。

其实“冬至饺子论”，这个一看就是“小麦文化”的滥觞，大抵南下的北方人越来越多，每逢佳节倍思亲，饺子也就成了思乡的载体了。

好在民间习俗，可以各行其道，所谓“南汤圆，北饺子”，你有你的“小麦文化”，我有我的“大米文明”。按照闽南以及两湖两广的年俗，家

户户冬至这天吃汤圆，江浙沪一带也一样，问题是，汤圆的原料糯米粉当年很有纠结，谈年俗，不免要谈“水磨粉”，而谈水磨粉就会想到我家那只小青石磨。

现在的人很难想象，那个“十年期间”，正宗的汤圆也难觅，粮店里卖的糯米粉皆是机器所磨，干磨，以强大的钢铁牙齿，把糯米碾成粉末，速度快，效率高，就是太糙人，既不细也不糯，做出来的汤圆都是“刺毛团”，嚼在嘴里咯舌，咽下喉头添堵。市面上缺的就是水磨粉，南方人都知道，糯米粉只有“水磨”才好吃，而所谓“水磨”，就是手工石磨糯米粉：先将糯米浸水泡三昼夜，然后一勺一勺地加入石磨细细研磨，米浆随水流出，沉

淀在各类容器里，可以是铅皮桶、木桶、搪瓷面盆，也可以是陶瓷缸、大瓷钵或者玻璃缸，总之，磨好的糯米粉合着汤水起码浸个十天半月的——据说浸得越久越糯，用时从容器内挖出，再沥干，就是“水磨糯米粉”了，入口糯、细、黏。

汤圆还得有馅。那时商店里同样没有“猪油黑洋酥”，又得自己做，同样地，黑芝麻必须舀入石磨，磨成芝麻粉，拌入猪油与白糖，搓成芯子才成馅。

没有石磨的，则找一个舂药的石臼，把黑芝麻置内猛舂——我们小时候在家长的监督下，长久地舂，舂到稀烂出油才算及格。

由此可见，过年而一旦没有石磨，整条弄堂就像丢了魂，偏偏每

右图：汤圆年糕与糍粑，陈岱青画。

