

在我干过的农活儿中，再没有比磨面让人烦恼的劳动了。

石磨是由上下两扇同样大小的扁圆柱形石柱体构成。大千世界的神奇之处就在于任何事物都是一阴一阳，有雌有雄。石磨下扇的圆心处，镶嵌着一个凸出的被称作磨脐的铁轴，以这个铁轴为结合点，上下两片磨扇恰如其分地组合在一起。磨面时下扇固定不动，上扇紧紧地抱着磨脐转动，堆放在上扇磨盘上的粮食，顺着磨眼孔流到两扇磨中间的磨膛里，在坚硬的磨齿咀嚼下变成了粉末。

安装在磨坊里的圆盘大石磨直径差不多有一米左右，上下两扇磨叠加起来的厚度也有四五十厘米。虽然石磨的个头没有碾子大，但是，平面转动的磨要比滚动的碾子沉重得多，加上磨面比碾米的工序复杂，同样是百十斤粮食，碾米只用两三个小时，磨面需要大半天的时间。

生产队里仅有的几匹瘦骨嶙峋的骡

马，在长年累月的劳作下，早已被驯化得像鸽子一样的温顺，人们把它们套在大磨上，再用一块布蒙住那双乌黑的大眼睛，在黑暗中它们也熟悉这里的一切，不会有任何的脾气，默不作声地拉着磨沿着磨道不停地向前走。正因为不用更多操心，在上小学的后两年家里就让我磨面了。起初大人们帮我套上牲畜，到卸磨时再来一起收拾回家，后来索性全部交给我独立承担了。

独自一个人在磨坊里磨面，如同流落到一个荒无人烟的孤岛上，除了偶尔有人来打探用磨的信息外，很少能见到其他人影。磨面比碾米忙乱，一边吆喝着牲畜不要停下来，一边还要关照磨盘上堆放的料是否均匀地流到磨眼孔里，防止石磨空转咯了磨齿。更麻烦的活儿是罗面，所有磨过的粉末都要用细密的罗反复地摇筛，把面粉筛到面槽里，再把过了罗的麸皮放到一边，等待下一轮上磨。就这样循

环往复，一遍一遍地磨，一箩一箩地筛。通常把麦子磨成面粉要循环七到八遍，如果是加工成全麦面，要磨十多遍才能吃干榨净。寂寞无聊的环境，单调乏味的工作流程，常常使人烦躁不安。实在憋闷时，放开嗓门大声唱歌，



石磨