

和政水磨磨面技艺

水转石碾岁月长

临夏融媒记者 李萍 毛兴芳 马义萍 通讯员 鄂华

渠水轮转，岁月留香。地处河湟腹地的和政县，古称宁河，溪流密布、水源充沛，自古便是农耕繁兴之地。600年来，一渠活水催动木轮，石磨昼夜轮转，一座座临水而建的水磨坊，错落分布在河谷两岸。这项依靠水力驱动完成粮食加工的古老营造技艺——宁河水磨磨面技艺，于2009年8月被列入临夏州级非物质文化遗产名录，静静守护着源远流长的农耕文明。

水磨凝聚着先民顺应自然、巧用天时地利的生存智慧，承载着多民族聚居村落里的烟火人情。从明清时期沿河林立，再到慢慢沉寂，咿呀转动的水轮碾过岁岁年年的五谷丰收，留存了一方乡土的民俗文脉。梳理宁河水磨磨面技艺、建造技艺及传承，不仅是留住一门濒临消逝的老手艺，也是守住河州农耕文化不可复制的精神根脉。



磨轮

水磨技艺在我国历史悠久，明清时河州已然成为甘肃境内水磨产业兴盛的区域。和政境内河网纵横，广通河、牙塘河、新庄河等大小支流颇多，山间泉水奔流，河道天然形成的水位落差，造就了源源不断的水能资源，为修建水磨创造了得天独厚的自然条件。

明嘉靖《河州志》中说：“水磨每一渠有三轮、二轮、一轮者，视水之大小也。州、卫共一千八百有奇。”在明代，临夏已大量建造使用，而且“石精水足，制造精良。”河州举人王经在《水磨赋》中说：“北临隆庆，东历漳水，渭源东畔，径水上游，俱有水磨运于中流。予观其气数之盛，制作之优，未有过于河州也。”古宁河沿袭了河州水磨的制法，将水磨之福带给了这块热土上的百姓。

根据光绪二十六年（1900年）地方史料记载，宁河有渠水磨94轮，川水磨727轮，山水磨220轮，大大小小的水磨总数超过千盘。沿着河谷两岸，磨坊星罗棋布，村村都有水磨，家家户户依托水力加工青稞和小麦。

水磨要开渠引水，利用落差驱动，对水流量的要求也不大，老人们常说：“只要一坝水就够了”。聪明的宁河人沿着河流，修起了一道道引水渠，建起了一座座水磨。这些渠水不光推磨，还兼顾下游农田的灌溉。久而久之，形成了“开渠引水——先推磨——再灌田”的用水惯例。春天水小，先紧着磨房用，磨完面再放水灌田；夏天水大，磨房日夜不停，田里也不愁水，一渠两用。

宁河水磨有平轮、立轮之分。水量充沛的主干河道适合修建平轮水磨，依靠大水冲击轮盘持续运转；山间溪流落差大，多建造立轮水磨，借高处水流倾泻的力量带动。

水磨构造精妙，主要由三部分组成：磨房、磨盘、磨轮。

“磨引溪流水自推”。建磨的首要条件是河渠要在“磨窠”——水源高、落差大，有退水去路。再根据水力之陡涩，决定修平轮或立轮。河面的宽窄，决定着能容的盘数。“磨窠”决定后，在上游修筑河堤，提高水位，并在“磨窠”上修磨房。磨房山墙由土石砌成，前后两面装木质活闸板，以便装卸，供调节气温用。于大路连接的地上修偏间，供驮谷物磨面的人拴牲口用。

磨房里安装磨盘，俗称磨扇，上下两扇，直径约2.5米。上扇厚、下扇薄，通常上扇比下扇厚1至数倍。上磨盘悬吊于支架上，下磨盘安装在转轴上。磨盘选用优质石料凿制而成。上扇沿周边等距离开四孔，供拴绳提拉固定，各绳间插一根撬棍以调节上扇的高低和水平；中心凿一圆孔，待磨的粮食经注斗流入两扇之间。上下磨盘咬合的一面，都凿有规整的沟槽，磨好的面粉便沿着这些沟槽缓缓落下。

下扇底部用“磨老鼠”——一个Y形厚木墩固定，镶在“水柱”上。水柱下接圆木轴，轴下端与磨房下的磨轮相接。磨轮形似牛车轮，木质，直径3

米左右，用36根辐条连接柱体与大小两个同心圆，称为“三十六天罡”。小圆内径横钉72片木质“水瓦”，错落有致，称为“七十二地煞”。轴下安一铸铁圆窝，置于“鹿角”（铸铁铸成，形似鹿角）一角上，其余角固定在厚木墩上埋于水中。

渠口斜置水槽，上端与渠口相接，下口对准磨轮。水槽上口设闸板，上游数米处设退水坝。磨面时，磨客子（操作水磨的人）打开闸板，渠水顺槽而下，冲击水瓦，推动磨轮旋转，磨轮带动圆木轴转动，进而驱动下磨扇旋转。上磨扇悬吊不动，下磨扇飞速转动，谷物在两扇之间被碾磨成粉。这便是“半由曲艺机关转，多是长河水力推”的生动写照。

上磨扇上方悬有存放原粮的吊斗，斗下有小口正对磨眼。磨眼中插一根Y形搅棍，随着下磨扇转动，搅棍不断跳动，将粮食均匀地拨入磨眼。控制原粮的进量至关重要：过多则面粉粗且影响磨盘转动，过少则易损坏磨扇，这全凭磨客子的经验与眼力。

宁河水磨的建造是一整套环环相扣的传统技艺，没有精密图纸，全靠老匠人代代口传心授。修建水磨要勘察水道，反复测算水位高低、水流流速，选定地基之后开挖引水渠，修筑拦水坝，精准把控水流的冲击力。整套设施分为引水系统、动力系统与研磨系统，坝渠用来聚水导流，木质水轮承接水流冲击，带动转轴推动上下两扇巨大石磨。石磨是水磨的核心构件，必须选用质地均匀坚硬的青石，石匠一簋一凿开凿磨盘，在上扇磨盘开出进料孔，磨盘表面凿出疏密有致的磨齿，磨齿深浅、纹路走向都大有讲究，纹路不对，粮食便研磨不均。木制构件同样考验手艺，水轮辐条、转轴、支架全部选用耐水泡、不易腐朽的硬杂木，榫卯咬合严丝合缝，不用一颗铁钉也能稳固耐用。磨坊木屋依水而建，遮风挡雨，保护机具不受日晒雨淋。整套工序涉及水工、石匠、木匠多个行当，只有多方匠人相互配合，才能造出一台运转顺畅的水磨。磨坊日常操作也有章法，把控水流大小、控制进料速度，适时抬升上磨盘清理磨齿，保证面粉粗细均匀。一代代磨工靠着日积月累的经验，与流水、石磨朝夕相伴，把简单的劳作打磨成独有的民间技艺。

相传，明代兵部尚书王竑在京城做官时，心系桑梓，求得皇帝同意，绘制了京城大磨的形制图，带着京城工匠回到河州，在大夏河边建起了第一座平轮大磨，昼夜可加工小麦近千斤。后来逐渐推广到古宁河，百姓从此告别了吃粗面的历史。王尚书曾作诗吟唱水磨，借以表达对水磨的深情：“磨枕西溪巧制裁，两围巨石多推移。半由曲艺机关转，多是长河水力推。渠底时时旋地轴，屋中日日吼春雷。赞襄造化成功也，些小规模拟相才。”

水磨磨面是水力与纯手工业的结合，是人类早期利用自然能源的典范，磨出的面粉未经

漂白加香处理，色泽较深，但做成面条下锅后汤不易稠、水不易沸，捞到碗里爽滑劲道，吃到嘴里清香四溢，别有一番风味。

水磨不光磨面，还能榨油。宁河一带盛产油菜籽，水磨一转动，油香飘十里，不光自己吃，还能换钱。由此，原来只种粮食的单一格局慢慢变成了粮、油、杂粮、经济作物多元并存的局面。

水磨还养活了一大批手艺人。石匠凿磨盘，木匠做磨轮，铁匠铸铁轴，渠工修水渠，磨客子守磨房——一个水磨，带动的是一条产业链。“家有土地十亩半，不如水磨轮流转。”磨客子靠收取“磨课”——磨面后按比例留取的面粉或麸皮早涝保收。

数百年来，水磨不仅是生产工具，还融入了地方民俗生活。在多民族共居的和政乡间，各族群众共用磨坊，遵守同一套规矩，水磨坊成了促进邻里和睦、增进民族交往交流交融的平台。它也是宁河乡村重要的公共空间之一，农事经验交流、婚嫁信息传播、邻里纠纷化解等等，一家人口碑的好坏也多从磨坊传出——那是乡邻们最能沟通乡情的去处。

磨坊是和政乡间方圆数十里唯一的粮食加工点，农户赶着牲口驮着粮食，走几十里山路来磨面，一等就是半天，甚至一整天。等待期间，男人们蹲在外面的台阶上，聊着今年的雨水、明年的播种；女人们坐在里面的木凳上，手里纳着鞋底，嘴里念叨着锅碗瓢盆、家长里短；孩子们在磨房外的渠边嬉戏打闹，追着水花跑，磨房里，磨盘“嗡嗡”转着，人声、水声、磨面声混杂在一起，热热闹闹，像赶集一样。

褪去昔日的热闹烟火，老水磨依旧流转过生机。在和政县新庄乡榆木村，仍保留着一处距今130多年的水磨。78岁的黄成龙老人坚守祖辈传下的手艺，每年8月开磨。传承人黄忠自20岁接手劳作，如今5人合股经营，全程自主完成木工、石工维修，坚守放粮、磨面、筛面、控粗细、装袋的古法工序。

每年夏秋时节，人们拉着大豆、小豆、玉米、青稞、荞麦来此磨面，还有人从兰州等地专程来磨炒面。黄成龙说，水磨磨出的面带着谷物的原香，那是粮食本真的滋味。那纯粹的古香延续着百年农耕文脉，诉说着独属于乡村的非遗乡愁。

水转石碾，岁月悠长。那一渠清水推动的，不仅是一盘石磨，更是宁河大地千百年来的乡土记忆与人间烟火。和政县正将水磨作为乡村旅游的文化内核，打造非遗展示与体验项目。游客们走进磨坊，听老人讲水磨的故事，亲手推动磨盘，感受先人的智慧。松鸣岩花儿会上，偶尔还能听到艺人用咪咪吹奏《水磨谣》，那清亮苍茫的乐音，仿佛在诉说着水磨与溪流的千年故事。

文化传承与保护



磨面



收面



筛面



装袋

引水渠