

【乡村记忆】

农家的老物件，儿时熟悉的味道，过往生活的痕迹，成为萦绕在人们心头最丰富的滋味，弥漫着点点乡愁。时间和距离一点点带走了这些最初的美好，常见的老物件也逐渐淡出了人们的视线。目睹她们，实际就是回望一段历史、一个故事。我们用镜头记录乡土味道、品味乡亲乡情、留住乡愁风物，唤起那一代人的回忆。



一粥一饭
当思不易

20余年的坚守
只为村民四季三餐中的那口稻香

春耕、夏耘、秋收、冬藏，一餐一食间，最少不了的就是一碗米饭。从老旧的传统加工到机械化操作，作为农耕文化的一部分，碾米工艺曾经在沪郊各村随处可见，可随着时代的变迁，如今依旧坚守着的碾米作坊已为数不多。在浦东新区大团镇团新村，每当稻谷收割之时，也是碾米师傅徐宏伟最为忙碌的时刻，“能够服务周边村民，让家家户户吃上自己加工碾制的新米”，便是他20余年来的执着坚守。

在百余平方米的碾米作坊里，弥漫着稻谷的沉香，也随处可见布满岁月记忆的老物件，用来盛放稻谷的箩筐、老式磅秤、布满粉尘的碾米机……伴随着阵阵机器轰鸣声，徐师傅熟练地将稻谷投入机器，一粒粒稻谷经过自动传输、去杂、振动筛选、谷糙分离、筛除碎米、碾白……最终，晶莹剔透、圆润饱满的新鲜大米从机器中流出，珍珠般的大米汇集宛如一条白色瀑布，完成稻谷到大米的转变，家家户户一年的口粮有了着落。

徐宏伟介绍，他的碾米机已经更换了三代，前两代机器碾米过程简单，出的米成色与质量也就一般，凭借着年轻时在机械厂学习的机械作业经验，他对设备进行了不断改造。如今，出米率高、米成色好，且价格优惠，吸引着邻近村庄的村民都来这里进行稻谷加工。“年轻时就为邻近多个镇及村庄碾米，那时候经常从早上5点忙到晚上8点，劳累了一天甚至连喝口水的时间都没有。”60开外的徐师傅感慨道。现在，村里种植水稻的人越来越少，有一定规模的种植户更倾向于去大型米厂进行加工，虽然碾米作坊经营不如从前景气，但徐师傅仍然坚持着每天开门营业。碾完米，徐宏伟得空便会擦拭器具零件，这些老伙计伴随着他走过多年，显然已成为生活不可缺少的一部分。

一粥一饭，当思不易。徐宏伟在寻常的时光里默默耕耘，乡村碾米人辛勤劳作的身影带给我们生活里的温暖。

东报镜头，此刻记录……



东报
视觉

视觉设计部出品

策划：夏常青
拍摄制作：胡家易 韦静 赵惟杰