车分域分报

【乡村记忆】

农家的老物件,几时熟悉的味道,过注生活的痕迹,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。



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。







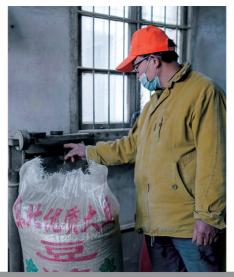
在百余平方米的碾米作坊里,弥漫着稻谷的沉香,也随处可见布满岁月记忆的老物件,用来盛放稻谷的箩筐、老式磅秤、布满粉尘的碾米机……伴随着阵阵机器轰隆声,徐师傅熟练地将稻谷投入机器,一粒粒稻谷经过自动传输、去杂、振动筛选、谷糙分离、筛除碎米、碾白……最终,晶莹剔透、圆润饱满的新鲜大米从机器中流出,珍珠般的大米汇集宛如一条白色瀑布,完成稻谷到大米的转变,家家户户一年的口粮有了着落。

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,凭借着自己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。













视觉设计部出品

策划:夏常青 拍摄制作:胡家易 韦静 赵惟杰