

稻谷是怎样变成米饭的不费劲的日常

□ 张仿治

又是一年稻谷丰收时节。亲爱的读者,您知道稻穗上的谷粒,是怎样变成白米饭的吗?且让我大概地说说,五十年前的北仑农村,稻子是怎样进入我们的饭碗的吧。

这个过程的第一步,是收割。人们描写微风中那丰收的稻田,喜欢用“金色的波浪”来形容。可是这组成“波浪”的无数株稻子,要收获它却并不容易,那是需要农民用刀具将它一株株割下来的。我们这一带用来割稻的工具叫“沙尖”,是一种带锯齿的弯刀。农人们弯着腰割稻,从右到左割六株,把割下的一束稻子整齐地放在一边,再向前一步,又从右到左割六株,又放下来一束,就这样一直向前,直到了前端的田塍,再回到后面重新开始割六株……这也是农民戏称自己的工作为“摸六株”的由来。试想想,这一大片稻海,就这样六株六株地割着,直到将它全部割完,要经过多少日子、流淌多少汗水!

第二步是脱粒。过去,汗流浹背的农民是将割下后放在田里的稻子捧起一束来,一下一下地用力摔打在稻桶里,硬生生把谷粒摔下来的。到了上世纪六七十年代,器具已经有所改进,农民们先是有用了用脚踏的打稻机,后又有了电动的打稻机。尽管跋涉在水田里搂来一束一束的稻子放到打稻机上去脱粒,并且要紧抓着,不能让稻束被拖进打稻机里去,仍旧非常非常累人,但与此前捧着稻束往稻桶里

用力摔打相比,毕竟轻松多了,而且,效率也大大提高了。

第三步,筛选。第四步,干燥。这两步是交替进行的。先将刚脱粒,还在不断往下滴水的“水谷箩头”(因为是刚从水田里收来的)倒在篾簟(竹编的似席子的用具)摊开晾晒,使表面干燥,然后捧起混杂着稻草屑的谷子在风口里缓缓地从上往下撒,这时,轻浮的草屑被风吹到了稍远处,而沉甸甸的谷子则直接落在了面前,这个过程叫“扬”。第二天再把扬过的、即已经吹走了草屑的谷子继续曝晒,等晚上把晒后的谷子放到木制的“风箱”里过风,吹走轻浮的秕谷,而留下丰满的谷粒。这筛选和干燥的工序,要经过数日,如果其间遇到雨天,自然又增加了更多麻烦,得多耽搁好几天时间了。

就这样,田间的人在收割脱粒,晒场里的人在筛选曝晒,有二十来天的时间是在这极度劳累中度过。完全干燥后的稻谷,或由粮库收购,或保存在自家的仓库里,才算完成了一个收获季节。

要将干燥的稻谷变成白米,还得经过第五步“脱壳”和第六步“舂碾”。

脱壳的过程叫“舂谷”,那就是剥除稻谷的外壳使它成为糙米。上世纪中期,我曾经看到过舂谷的工具,它就叫“舂”。实际上是用木头制作的磨盘。因为它是木头做成的,不像石头那么沉重,所以

把稻谷放进舂里,不会变成粉,只是把谷子的外壳磨开,将谷子里的米粒剥了出来。那剥出来的米,外层含有纤维质,叫糙米,味道不好,所以还要将糙米继续加工,去掉它的外层。聪明的中国人,早在一千多年前就已经知道用杵和石臼来舂米了,后来又发明了碾子,用来碾压糙米。如今,这舂碾的工作已经完全由机器来完成了。

舂碾之后的米,叫精米,那才是适宜食用的大米了。至此,才进入第七步,那就是烧煮。

在今天,烧煮米饭的过程似乎十分简单,只要把大米加入一定的水,放在电饭煲里,按下按钮,到时打开,就是香香的白米饭了。但在几十年前,煮饭的过程比现在稍微麻烦了一点:用竹制的笕箕淘米,将米倒进大灶上的铁镬里,放上适量的水,加盖。然后坐在灶后,往灶膛里加柴点火,在灶膛的红光映照下,将生米做成熟饭。这个过程中,要用到大灶、铁镬、镬箕(放在镬中,用来搁放需要煮的食物)、高镬盖(像一只倒覆的桶)、火叉、火钳等多种用具,还要不断添加木柴等燃料。

回顾这稻谷变成大米饭的过程,又想到了我儿时。那时,如果哪个小孩不小心把一粒饭掉在地上,大人会一边说着“罪过”“罪过”,一边连忙捡起那饭粒,毫不犹豫地放进自己口中。亲爱的读者,如果您看到这情景,会觉得那大人只是不懂卫生甚至是愚昧吗?

□ 凌晓军

在生活的舞台上,我们总是忙碌地穿梭。前些日子在家里整理鞋柜,翻出了从未踏出家门的一双名牌高跟皮凉鞋。这双鞋,价格不菲,买下时很是心疼,却在鞋柜里睡了十多年的懒觉,真是让人哭笑不得。究其原因,无非是那八公分高的鞋跟,仿佛是给脚尖施加“酷刑”,让人望而却步。

每次想穿这双高跟凉鞋出门,那可真是“仪式感”满满,仿佛要开启一场盛大的时装秀。我得对着镜子精心挑选衣服,这件“战袍”能不能配得上这双鞋呢?挑来挑去,不是觉得这条裙子太短,就是觉得那件上衣太普通。好不容易搭配好了,脚已经开始“抗议”了,好像整个身体的重量都压在了脚尖上,每走一步都像是在“踩钢丝”。假如穿它逛街,我怕自己还没走到商场,两只脚就已经“报废”了,只能一瘸一拐地回家。

如果穿平跟鞋就完全不一样了,我可以大步流星地走,不用担心脚疼,也不用担心搭配问题,它只管让我舒舒服服地过日子,没有任何心理压力。无论是去超市买菜,还是去单位开会,它都能轻松应对。

今年的早春二月,我去逛了一趟宁波的大型购物中心K11,特意去了一趟它们的线下书店,发现一种新的销售模式正在流行。这些书店不再仅仅只卖书籍,还卖起了饰品、日用品以及咖啡蛋糕等小食品,甚至还有一些盲盒和别致的非遗手工艺品。

现代社会倡导人性化和舒适感,书店向顾客展示了综合性的生活空间,他们打破了单一卖书的刻板组合,给顾客推销了一种不费力的、舒适无比的生活体验感,可谓用心良苦。在这里,你可以一边挑选心仪的书籍,沉浸在知识的海洋里,一边享受一杯香浓的咖啡,让味蕾也得到满足,或者购买一些实用的日用品,为生活增添便利。这种模式不仅方便了顾客,也让书店变得更加有温度和生活气息,仿佛是一个温馨的小家,让人流连忘返。那天我买了一本书,顺便买了一包坚果和一瓶饮料,坐在书店安静的一角,享受着窗边舒服的大沙发和整个悠闲的下午。阳光透过窗户洒在身上,暖暖的,周围弥漫着咖

啡的香气和书籍的墨香,这种不费劲的生活方式,让我感到无比的惬意,仿佛时间都慢了下来。

不费劲的日常,不仅体现在我们选择的物品上,也体现在我们的人际交往中。一个月前,我在抖音偶遇一位老同学,微信联系上后,每天早上六点,她准时给我发“早上好”。一开始我还挺感动的,心想这老同学真是热情啊,多年不见还这么关心我。可三周下来,我这心里就开始打鼓了。早上时间多宝贵啊,我得烧饭,让家人吃上热腾腾的早餐;得遛狗,让它在小区里撒欢。微信来了不回吧,不好意思,怕伤了同学情谊;回吧,有点儿例行公事,费劲累心。

我想起王维隐居终南山的故事。一日好友裴迪前来拜访,裴迪到了王维的居所,只见柴门虚掩,院中空无一人,裴迪在院中徘徊,看到屋前溪水潺潺,屋后竹林摇曳,四周一片宁静,仿佛整个世界都与世隔绝。裴迪不愿打扰,便在院中留下一首诗:“日夕见寒山,便为独往客。不知深林事,但有麝麝迹。”写完诗,裴迪便悄然离去,仿佛从未打扰过这份宁静。王维回来后,看到裴迪的诗,会心一笑,也和了一首:“复此单栖鹤,衔雏愿远翔。何堪万里外,云海已溟茫。”表达对裴迪来访的感激以及对友情的珍视。

我觉得和老同学的社交也该学学古人,于是发了条微信给她:“老同学,咱这天天早上问候,虽说热情,可我早上忙得很,偶有不回复的疏漏,怕是对不起你。要不咱有空了约个饭,一起聊个天,这样不费劲,也省去了天天问候的麻烦。”老同学回了我:“好嘞,那咱周末见哦。”真是皆大欢喜。

“生活本不苦,苦的是欲望过盛;人心本不累,累的是牵挂太多。”人生在世,本就带着诸多的不易,若再被过多的欲望和牵挂所累,那生活便会更加沉重。所以生活在当下的我们,让漂亮的高跟鞋下岗,穿上轻松的平跟鞋,自在舒适,想去哪儿就去哪儿。和老同学相处,不费力,有空了聚聚,这才是生活该有的样子。不费劲的日常,才是好生活;不费劲的社交,才是真感情哦。

与荷逢

□ 蓝 云

晨起散步,公园里一派欣欣然的模样。最引人注目的,莫过于那满池的新荷。这里的荷叶疏密有致,荷叶间挺立着无数朵荷花,花瓣半遮半掩,娇羞欲语。

顺着河堤走,游人三三两两,很是悠闲。荷塘四周静悄悄的,荷叶渐渐苏醒,仿佛于一夜之中悄染翠绿,宣告着夏的到来。风来了,荷叶哗啦作响,那一片碧绿可爱,宛如一把把圆伞浮在水面。晨曦中望去,碧波轻漾,河面氤氲的烟雾中藏着大自然赋予的细腻与生机。

一只小野鸭在池塘中自在欢快地游来荡去,偶尔能听到二三声蛙鸣。树上,知了们一声接一声地唱和,不知疲倦地催促着夏的脚步。就在这光影与声色的交织中,亭轩四周水面的菱角花,也悄然吐露了芳华。菱花浮水而生,清芬暗

送,与荷香交织浮动,沁人心脾。

走过拱形石桥,满池荷韵便扑面而来。那醉人的清香,顷刻间浸润心脾,令人沉醉流连。微风轻拂,荷叶摇曳,露珠在晨光中滚动,时光仿佛在此刻静谧。林清玄曾说过:“遇见是一种美丽的缘分。”遇见这倾城之荷,便是一场令人心动的邂逅。光影在莲叶间流转,我的脚步也随之深深流连,荷香早已悄然浸透衣衫。此情此景,不禁忆起旧日诗行:

浅握荷风暑气来,
红裳起舞水波开。
落珠翠滴因梅雨,
凝露湿沾生绿苔。
漱鉴湖光鸥作伴,
余荫知了语频催。
菱花馥郁亭前聚,
醉倚阑干客忘回。

永遇乐·宏远炮台怀古

□ 胡光华

斜雨春风,车过闹市,近山行止。遥想当年,督师御敌,靖海营高垒。欲连平远,隔江对峙,锁钥甬江百里。壮金汤、宁波镇海,擢戈挈维桑梓。

星移斗转,围涂更陆,块石尚传遗址。观海听涛,说谁往事,每道归休矣。登高怀古,由今视昔,人事无非如此。何争那、镜花水月,乍沉乍起。



第一章 永不消逝的记忆

这里是小港
秀美滨江,梦里水乡。
往昔岁月里,太白山的余脉灵峰山蜿蜒起伏,将北仑区从西南至东北一分为二,形成岭里与岭外之别。曾经,岭里的村民若想前往岭外,必须跋山涉水,他们要穿越官道孔墅岭、古道布阵岭,或是牛轧岭、青峙岭,才能抵达镇海县城;若是前往宁波城,则需西行穿过育王岭。

张困斋生于今日的北仑区小港街道的衙前村。小港街道位于北仑区的东北部,东临新碇街道、大碇街道,西南与鄞州区的五乡镇、梅墟街道接壤,西北则面向甬江,与镇海区的蛟川街道、招宝山街道隔江相望,东北则与戚家山街道为邻。这里是山水与人文的聚集地,全区三大水系之一的小浣江,蜿蜒流过这片土地,有茅洋寺、长山桥、姚燮故居等文化地标,自古便有“一江一闸三碇六桥”的碇桥文化特

色。

自清代起,小浣江畔便有小港直街和小港横街,这两条街道汇聚成了繁忙的贸易市集。它们通过义成桥相互连接,江岸两侧每日都有络绎不绝的行人,江面上停泊着驶往各地的船只。

清雍正年间,衙前街的市集开始繁荣起来。街道上,定期举行的市集热闹非凡,每逢农历初四、初九为大市,初二、初七为小市,市集日的上午总是格外热闹,人声鼎沸,熙熙攘攘。“磨剪子戥菜刀”的叫卖声此起彼伏,益康酱园、大东阳南货店以及剃头店、钟表店等商铺生意兴隆。这时,附近农村和山区的农民纷纷来赶市集,他们带来新鲜的蔬菜、家禽蛋品和采摘的水果,售出这些农产品后,再购买针线等日常用品返回家中。

俗语云:“靠山吃山,靠海吃海”,这话在小港衙前街的日常生活中得到了完美的诠释。每当市集的日子来临,街道两旁便

摆满了各式各样的副食品摊位,其中海鲜尤为丰富。渔民们巧妙地运用串网技术捕捉鱼虾,而农民的孩子也不甘示弱,在泥涂中捕获各种小海鲜,然后将这些新鲜的海味带到市集上贩卖。你会看到活泼跳跃的泥鱼、弹涂鱼,以及形形色色的水虾、蛏子、蚶子,还有那些令人垂涎的小海货,比如蟛蜞、泥螺、白米虾等。当市集落幕,那些远道而来的赶集人便顺道拜访亲友,增进乡谊。

小港衙前村,依山傍海,这里的大多数人选择外出打工或经商,只有少数人在本地开设店铺。至于衙前村的名字,它源自古代衙署之前的位置。据史料记载,北仑盐业的历史最早可以追溯到北宋时期。宋徽宗崇宁三年(1104年),清泉盐场在崇邱乡觉海院东建立,并设立了清泉盐课司衙署。随着时间的流逝,这个衙署前的地方便被称为衙前。如今随着宁波滨江新城的兴建,衙前村已经整体搬迁。

在清末民初,张困斋的堂祖父张汝莱撰写了《衙前山川风土记》,详细地记录了本村的人文地理。文献中提到,距离镇海城五里远的大浣江(甬江)南岸,坐落着一个依山傍河的村庄,数百户人家在此安家立业,主要姓氏为张、沈、朱。他们秉承耕

读传家的传统,崇尚礼仪,保持着古人勤俭节约的美德。

衙前村的大街长达三里,烟火气息浓郁,这里井井有条,生机盎然。沈姓家族居住在衙署左侧的衙东,张姓家族则居住在衙署右侧的衙西,而何姓与乐姓的几十户人家散布在中间。朱姓家族主要居住在衙署背后,即狮山的北面。他们共同构成了这个村落独特的人文格局。

小时候的张困斋,在衙前村听到最多的故事,就是小港文人乐涵。

“乐涵生性耿直,机智多谋,乐于为小民申冤,建海塘的时候,县官偷工减料,用木桩代替铜桩。长工故意用锯子锯海塘桩,就被抓了起来。乐涵为长工辩护,在斥责长工破坏海塘的同时,他质问县官为何铁锯子能锯断铜桩,县官偷工减料的罪行因此昭告天下。”母亲不紧不慢地叙述着,小困斋听得兴致盎然。

“我知道了,乐涵是一个不畏权势、嫉恶如仇、扶困济贫的大善人。我长大了,也要做这样为民请愿的人!”小困斋握紧拳头说。

世人多媚骨,唯有君如故!母亲细语讲述,小困斋聆听,点头如捣蒜,心悅诚服。