



## 远去的水碾

■陈朝晖

在茂名市博物馆民俗展厅内,有一处常引得观众驻足流连的展陈场景:一架硕大的木水车倚墙而立,石碾安卧于半圆形石碾槽之中,一旁摆放着糠柜、风柜,还有一尊躬身劳作的人物雕像。围栏外侧悬挂着解说铭牌,墙面显示屏循环播放着演示水碾原理与作业过程的动画。孩童们总爱趴在围栏边,目不转睛地望着水车周而复始地转动;随行的祖辈,便俯身给小孙子细细讲起旧时的劳作故事。

很少人知道,这套水碾,是省内专家研究论证后认定的“我国目前发现、保存得最完整并进入博物馆展览的一套水碾”,具有十分重要的历史和研究价值,2022年被鉴定为国家三级文物。也很少人知道,它是一步一步,从我的童年走来的。

20世纪50年代初,我父亲从南方大学毕业,被分配到当时的化县(1958年复名化州县,1994年撤县设市)搞土改;土改结束,组织上让他从银行、教师等好几个职业里挑,他却挑了个清贫却自己喜爱的职业——当了一名人民教

师,在化州安了家。母亲也是一名代课教师。父亲教书,母亲代课,在那个年代,我们家便自然成了“吃国家粮”的户口。20世纪60年代初我出生了,可偏偏在我出生的那一年,国家要压缩代课教师,母亲积极响应号召,成了压缩的对象,下了岗。好在她自小跟舅父学了一手裁缝手艺,便在家里替四乡八邻车衣服,凭手艺精良、为人诚信、收费低廉,赢得乡里的信任,挣一点微薄收入,加上父亲那点工资,把我们兄弟姐妹四个拉扯长大。

可那个年代,粮食终究是紧缺的。家里单靠国家供应的口粮不够吃,只能养猪、养鸡贴补,再到市场上买市价粮。当时我们家离广西的清湖墟较近,广西的粮比广东便宜;乡下还有一位年迈的外婆,在生产队出工,每年也能分些口粮。20世纪70年代初,供销社来了自行车分配指标,学校分给了我父亲,我父亲花一百多元买了一辆“红棉”牌双梁自行车(这车能载重)。从此,每年寒暑假,他就骑着那辆车,一趟趟往广西清湖墟,往外婆家运粮。

我至今记得那年的暑假。父亲从外婆家运粮回来途中,下一个长斜坡,沙路打滑,连人带车摔倒在路上,手脚都伤得厉害,整整两个多月没能起身。后来父亲想了个法子:每次运粮都带上我。车尾架载着一百多斤粮食,我坐在粮袋上——那时我不过十岁,人轻,坐上去刚好压住车尾,保持平衡;遇到上坡,便跳下来帮忙推车。这法子用了近两年,父亲再没摔过。

买回来的,是没有加工过的谷。那时的村庄还没有通电,没有机械加工粮食的作坊,附近村庄只有两间水碾作坊。于是,我便常跟着哥哥,跟着村里的大人,挑着谷去水碾房碾米。

那是我对水碾最初的记忆。水碾房建在河边或小溪边,屋外是筑坝拦起的一汪清水,一根长长的木槽从高处引水下来,槽口装了水闸。掀开水闸,水便哗哗地冲进水车,巨大的木轮水车慢悠悠地转起来,水花溅上槽边的青苔;屋里,罗伞顶上的木齿轮咯吱咯吱地啮合着,两只石轮在碾槽里一圈一圈碾过去,米香混着糠皮的干爽气味,在小屋里弥漫。我总是出神地看着师傅开闸、关闸,看水一涌而入,水车便活了,石轮便动了。那份好奇,像一颗种子,悄悄埋进少年心里。

长大以后,我对机械、无线电有了兴趣,回头再看记忆里的水碾,才慢慢看清它的门道。

一座水碾,大多是木制的,只在要紧处用上几件铁活。河边的碾房不过五十来平方米,屋外筑坝储水,木槽引水,槽口装闸;水车分内外两种,馆里这架是内水车,卧在屋内碾心轴下面,外面看不见。水力推动水车,经由水车中轴、中轴齿轮与立轴齿轮一层层咬合减速增扭,把动力传上中间的立轴——那根连通地上地下的立轴,有个很神气的名字,叫将军柱。立轴顶上撑着罗伞顶,罗伞顶上镶着用坚硬龙眼木雕成的齿轮,再带动横轴,横轴另一头又推动磨心轴上的齿轮,再一次减速,最后带

动谷磨。谷磨的磨身是竹篾织的,磨盘用木板弯成,中间以泥土筑实,再打进火烤定型的竹齿;竹齿排成八卦的纹路,转起来,谷壳和米便一点点分了家。那两只石轮,是打石匠按尺寸凿的,直径约六十厘米,厚十二厘米;碾槽则由几十块石头拼成半圆,槽心磨得光滑平滑。糠柜上架着溜斗,柜里斜斜地绷着一张铜丝编的筛,米从侧口溜出,糠从正下方漏下。选址、选料都极讲究,要专业木工、打石、钉磨、打铁的老师傅通力合作,一处马虎,水碾便转不顺当。

碾米的活计,也自有一套章法:先松出石轮,开闸磨谷;谷磨好了,把谷米倒进碾盘,装回石轮,再提起横轴上方那根小木条——它是提放齿轮的机关,好比汽车的离合器,切断磨谷的动力——然后开闸放水,石轮便飞速在碾槽上转动,把米碾白,把谷壳碾成糠。碾好的谷米取起来,放上糠柜过筛,米与糠便分头溜出;米里还夹着些没碾净的谷壳,再倒进风柜扬一遍风,借风力把轻飘飘的谷壳吹走,剩下的,才是真正的白米。一担谷,一百斤,单是碾米就要四十来分钟;磨、碾、筛、风全走下来,得一个多小时,可比人工碓舂快了十倍不止,加工费不过一斤半米,相当于五角钱。米糠也不浪费,正好用来喂猪、喂鸡鸭。

水碾,是我国最早发明和使用的谷物加工机械。它创制于魏晋南北朝时期,专用于谷物脱壳、去麸,至今已有千余年历史;因依水而设,多见于广东、广西、贵州等水系丰沛的南方乡村。其机械传动原理(相当于汽车变速、变向传动原理),较西方同类装置早了近千年;而西方真正跨入机器时代的工业革命,迟至十八世纪60年代第一次工业革命时期,其间千余载的时间差,足见先民智慧之卓绝。直至二十世纪70年代后期,柴油机与电力相继普及,机动碾米机兴起,水碾方才悄然退场。可在那漫长的岁月里,它曾推动着生产力前行,也温暖了无数人家的炊烟。

2009年3月,我入职茂名市博物馆一年多,馆里的同事告诉我:信宜市朱砂镇某村还保存着一套完整的水碾,之前他们谈了六年,也没能征集回馆。一听到“水碾”二字,我心里一动——那不就是我的童年么。前后不到一个月,我便把它征集回馆,又腾出位置,按原貌一比一装配复原,让它成了馆里最受观众喜爱的展陈之一。我还凭童年的记忆,用现代知识把水碾的工作原理、作业过程一点点还原,又做了多媒体动画,让那套水碾,在屏幕上重新转了起来。

如今,站在水碾展览场景前,看孩子们围着水碾问东问西,我常会想起那个夏天——父亲躬身的背影、尾架上的粮袋、沙路上两道深深的车辙,还有水碾房里那永不停歇的水声。

水碾是远去了,碾米的人也老了。可它在我这里,从来没有远去。它从童年的河边,走进博物馆的展厅;从一个家庭的烟火,变成一座城市的记忆。那些木头、石头,连同那首唱了一千多年的“水磨谣”,都还静静地等在那里,等着懂它的人,一遍一遍,讲给后来的人听。

## 非遗里的茂名美食(三)

文字整理、图片/记者 池榕

我市非物质文化遗产非常丰富,截至2026年4月,我市现有区(县级)至国家级非遗项目总共有301项,其中国家级3项、省级22项、市级165项。在灿若繁星的非遗技艺中,美食制作技艺是不能不提的一类。对许多市民来说,非遗美食不仅是“好吃的”,更是一种记忆里的味道,是连接乡愁、文化与日常生活的纽带。

### 电城鱼炸

在电白区电城,鱼炸是传承了百年的特色小吃,不仅是当地人餐桌上的美味,更是游子归乡的情感纽带。2023年5月,电城鱼炸制作技艺正式入选茂名市第七批市级非物质文化遗产代表性项目名录,并被评为茂名市“10道必点高凉菜”之一。

电城鱼炸起源于清乾隆年间,是茂名市电白区电城镇沿海居民智慧的结晶。早期,当地渔民将当日捕捞的深海渔获与米糊结合油炸,既方便食用又能锁住海鲜鲜味,后逐渐发展为节庆待客的传统佳肴。至20世纪70年代,随着粤西地区“年例”习俗的兴盛,鱼炸正式成为宴席中的核心菜品,承载着“未食鱼炸不算归家”的集体文化认同。

电城鱼炸的地道做法需选用当地产的花生油和碓臼舂的米粉,在米浆中加入少许啤酒发酵,以确保外皮酥脆、内里鲜嫩。从码头到油锅,食材的新鲜度是关键。在电城镇的十字街等古街巷里,许多子承父业的鱼炸小店坚守着传统,每天从博贺渔港采购新鲜深海鱼,手工切鱼、调浆、控温油炸,每一片鱼炸都必须炸透,才能锁住大海的鲜甜。

电城鱼炸不仅是一道美食,更是电城地区难以割舍的家乡味道。许多在外打拼的电城人返乡后,第一件事便是直奔老街老店大快朵颐,甚至有人连夜从外地驱车数百公里,只为解这一口乡愁。对于外地食客而言,电城鱼炸则是探索当地文化的新奇体验。

近年来,茂名市积极推动本土非遗美食的产业化与文旅融合。在刚刚落幕的省运会期间,电城鱼炸作为茂名地标美食,被端上了运动员的餐桌,成为展示高凉菜系魅力的“特色窗口”。同时,当地正推进电城鱼炸的标准化建设,涵盖食材供应、加工制作到餐饮服务的全流程管理,并开展职业技能培训,系统化传承传统制作技艺。

从昔日渔民的果腹之物,到如今市级非遗名录中的文化符号,电城鱼炸不仅是一道外酥里嫩的地方小吃,更是茂名滨海风情的生动体现。随着美食旅游线路的开发与品牌传播力的增强,这块金黄的鱼炸正炸出浓郁的乡愁,也炸出地方文旅产业的新生机。



刚出锅的鱼炸

全国中小学生安全教育日

家校社同发力 守护中小学生安全

# 珍爱生命 谨防溺水

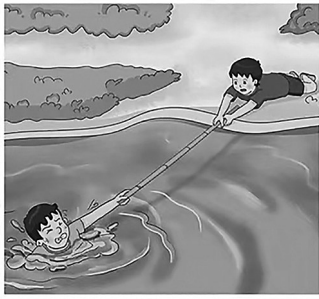
禁止游泳

公安部治安管理局 教育部基础教育司

全国中小学生安全教育日

家校社同发力 守护中小学生安全

# 智慧救援保平安



公安部治安管理局 教育部基础教育司

全国中小学生安全教育日

家校社同发力 守护中小学生安全

# 不私自下水游泳



公安部治安管理局 教育部基础教育司