

田野中的“丈量”与心间的“秤杆”

——初次参加百色调查队实割实测随感

■ 劳成

“赫赫炎官张火伞，炎炎赤日骑苍龙”，三伏天的酷热与湿气交织，仿佛蒸笼般罩着八桂大地。也正是在这个季节，实割实测工作如火如荼地展开。作为国家统计局百色调查队的新面孔，带着对专业知识的渴望与一丝懵懂，我跟随农业调查科经验丰富的前辈们，踏上了前往辖区县级队实测点的行程。

颠簸的车厢里，前辈们开门见山地向我介绍这项调查工作的“筋骨”：“实割实测对保证农业产量调查数据真实准确、为政府掌握粮食生产形势

和保障粮食安全具有重要意义。”“实割实测，听起来只是下地收割测产，但核心在于一个‘实’字。每一个数据，都要‘从泥土里长出来’，不能‘拍脑袋’。”“数据真，才能准确反映粮食生产的脉动，这是国家研判农业生产形势、人民群众端稳饭碗的基石。”这份对数据“求真”的郑重，像一颗种子，悄然落入我心田。

抵达玉米实测点时，老天似乎要考验我们的决心。炽烈的骄阳下，“桑拿雨”毫无征兆地洒落，炎热裹挟着水汽，黏稠得令人喘不过气。然而前辈们却没有片刻犹疑，纷纷默契地披上雨衣，或者干脆顶着快湿透的衣

服，二话不说便钻进了那片挂满沉甸甸玉米棒子的玉米地。雨水顺着他们的脸颊滑落，现场丈量、抽样、填写数据等动作一气呵成，连贯而默契，娴熟而专业……一系列动作在雨中精准进行，他们没有因为环境的恶劣而对流程、对精度有任何折扣。这份风雨无阻的坚持，背后是对“真实数据必须现场获取、必须规范操作”这一铁律的恪守。

田垄间的短暂休整，伴着雨后泥土的气息。前辈们谈起今年天气对产量的影响，话语朴素却重如千钧：“这块地是受了灾，减产是事实，咱们得如实记录下来。”另一位补充道：“产量高

也好，低也要，数据都得是它本来的样子。虚假的数字，哪怕看起来‘好看’，也是纸糊的灯笼，经不起任何推敲。”这简单的交流，胜过任何说教，产量可以受天时影响而波动，但记录它的那支笔，任何时候都必须代表“真实”的重量。

当汗滴渗入泥土，当数字跃然纸上，我们不仅是在测量农作物的产量，更是在丈量统计人的责任与忠诚，我们将继续深耕在这片广袤的田野，让每一份产自田间地头的数据，都经得起阳光的曝晒，雨水的冲刷，时间的审视，人民的信任。

(作者单位:国家统计局百色调查队)

盛夏调查实录

■ 卓俊丽

早上7点，太阳透过云层刚露出了一点红色。今天的任务是到监测点样方内核实夏播面积和农作物上报情况的真实性。我把防晒喷雾往脸上、手上喷了一层又一层，再戴上防晒帽，穿着长裤，想把这盛夏的阳光挡在这层层包裹之外。

开车约一个小时，我们到达了目的地，这时太阳已宛如一只巨大的火球悬于天空，推开车门的那一刻，灼热的气息迎面扑来。我们深一脚浅一脚开始向田埂迈去。灼热的日光照射到田埂上如蒸笼般闷热，老树也蔫蔫地耷拉了叶子，知了藏在浓荫深处，无休无止地聒噪着。田间分散着三三两两劳作的农人，他们隐身于玉米和高粱秆丛中，完全忽略了满头的汗水和湿透的衣衫，面带笑容，收获着这片土地带来的满足与希望。

我和同事一人拿着平板，一人拿着图纸，一块块地核实着播种面积及农作物品种是否与登记的一致，对登记错误的地块一一记录，不时还用抹一抹沿额头流下的热汗。这个季节的农作物很好辨认，就是这玉米和高粱高出人头许多，不能一眼望穿，只得走近了一块块的识别边界，一个不小心就会把高粱、玉米和红薯边界弄错了。有的早熟的玉米已经收获了，连玉米秆都砍了，我们要仔细寻找着玉米秆留下的痕迹。一望无际齐整的稻穗把田垄压得看不清，说不定在重重的稻浪间还藏着田埂，恰巧田埂上还种着大豆和蔬菜呢！这些都是容易被忽略的地方，除了要核实播种面积和农作物品种外，顺带还要观察今年的玉米产量情况和因高温天气预估即将收获的水稻产量，做到心中有数。

临近中午，我们终于在灼灼的烈日下完成了核实工作，田间劳作的人们已不见了踪影。在屋后采摘的熟人陈大伯见到我们两个像逃难似的从玉米地里钻出来，头发被汗水浸湿贴在脸颊两侧，手里图纸被不停地翻折和汗水浸湿后，字迹已然模糊，急忙招呼着去他家休息一下。

走进院门口，映入眼帘的是堆满整个院坝的玉米和高粱，又大又长的玉米棒子躺在地上享受着日光浴，颗颗饱满的高粱穗被绑成一束束在地上晾晒着，等待着被晾干后再脱粒。我随口问了一句：“陈大伯，今年你家的玉米收成不错吧，看这玉米棒子又大又长，还饱满。”“是啊，今年的玉米和高粱都不错，前段时间雨水充足，也没有受旱，今年的收成会比去年要好一些，具体产量多少，还是要等你们精确地计算过才知道。”陈大伯一口气回答完我心里想问的问题。我在心里默默地记下了这些细节。

走进屋，陈大伯的老伴早就为我们打开好了风扇，并招呼我们进屋喝水，“快进来坐坐吧，这大热天的你们干这工作也不容易，别中暑了才好”，我们边坐边与陈大伯聊家常，从几十年前的缺衣少食聊到如今的衣食无忧，从家庭成员聊到现在的生活情况，从农作物的收成聊到了种子化肥农药的采购。聊着聊着快到中午了，陈大伯家的烟囱升起了袅袅炊烟，混着饭菜的香气飘过来，我们婉拒了陈大伯共进午餐的邀请，踏上归途。

在烈日当空的归途上，沿路红得似火的高粱弯着腰等待采摘，灌满浆的稻穗在热浪中微微晃动，想着农户眼角的笑意，感受着他们话里裹着阳光的温度和热情，打心底里的接受与支持，感受着认真记录数据背后的踏实感和成就感，我们更加坚定了俯身于田野与纸页之间的执着，坚定了用汗水书写真实数据的执着。

(作者单位:国家统计局富顺调查队)

乘凉

陆颖摄



回乡偶记

■ 彭楠

车门一关，载我而来的汽车便驶离了镇加油站，扬起一阵烟尘。夏日的骄阳毫无遮拦地倾泻下来，热浪裹挟着身体，短短几分钟，汗水便浸透了衣衫。我站在路边，等待着归家的最后一段车程。

来接我的司机师傅认出了我：“是彭家老大吧？”我笑着点头。他热情地招呼我上车。许是酷暑难当，回乡人稀，车上仅有我们二人。我不是个善于开启话题的人，幸而他很健谈。话题从感慨时光飞逝——“当年跟着爷爷来镇

上吃炒粉的娃，转眼这么高了”——聊到我的工作近况。一问一答间，话题悄然转向了故乡的变迁。

于我，一个自小学便离乡求学、此后仅在年节短暂归来的人，故乡的记忆已有些模糊。而他，是这片土地十几年变迁的亲历者。“这些年国家给修了路，可好了！”他感慨道，“以前坑坑洼洼的黄土路，开车都怕颠坏了车，你怕是记不得了……”我随声附和，目光却不由自主地投向窗外：前方，是平坦宽阔的柏油马路，一直延伸到视线尽头。道路两侧，商铺林立，房屋是整齐划一的样

式，透着规划后的清爽。白色警戒线外，树木成行，枝繁叶茂，树下的地面干干净净，不见记忆中随风乱舞的尘土和散落的垃圾。

家乡发展的步履，从不因游子的忽略而停滞。家乡只在在耕耘者的手中，日新月异。窗外飞掠的景象——整齐街道、户户通达的水泥路、连接村落的宽阔柏油路，连同记忆中那些隐现于群山间的重型机械、逢山开路遇水架桥的建设场景，都让理论不再是高悬的教条，而以脚下延伸的道路、眼前整洁的村容为注脚，生动地印证了其伟力。我

忽然更真切地理解了乡村振兴，它是无数人胼手胝足、挥洒汗水的奋斗目标，是这片土地上最深沉的回响。

车经过乡政府，院墙外，“为民服务”四个大字在阳光下分外醒目。

此行本是回乡办理证明，未曾想，这归途竟成了一次重新认识故乡的旅程。车轮碾过平坦的路面，也碾过我心中积年的尘埃。当熟悉的村庄轮廓映入眼帘，我看到的，已是一个既熟悉又崭新的家园。此行，收获的何止是一纸证明？

(作者单位:国家统计局吉安调查队)

我的味觉记忆

■ 陈若涵

“美食者不必是饕餮客，美食者重在食物的质，而非量。”梁实秋先生在《雅舍谈吃》中如是说。“莼鲈之思”令羁旅之人潸然泪下，东坡先生洒脱随性的“老饕”之举显得格外可爱，中国美食是中华文明的重要组成部分。每位中国人都拥有关于家乡美食的独家记忆，家乡的味道永远是人们在远离纷繁后最期盼归依的温柔……

在众多极具闽南特色的美味中，我独爱那道金黄鲜嫩的腐竹，独爱那一缕清润的豆香。

腐竹的记忆总与阿公阿嬷辛劳的身影相伴，阿公家在福建省一个被唤作嵩溪的小镇上，不同于江南水乡的秀美，那里四面环山，民风淳朴，流水、石桥、古井相映成趣，勾勒出小镇的古朴恬静。

嵩溪镇有着“豆腐皮之乡”的美誉，制作腐竹的历史可追溯至几百年，

当地甚至流传这样的谚语：“一年到头吃不怕的是白米饭，一年四季食不厌的是豆腐皮。”可见腐竹在当地人生活中的重要地位。

大多数时候当我步入阿公家那四方的小院时，豆子经高温处理后的醇香总会扑鼻而来，浓郁得化不开。放眼望去，一大锅豆浆在大锅里咕咕冒泡，锅底的炭火烧得正旺，朦胧的蒸汽笼罩锅台。待豆浆的表面铺满薄膜，而薄膜也出现了细小的褶皱时，阿嬷便会娴熟地将薄膜剪为两半，再动作连贯地揭起一半豆皮扭卷成扁条状，再将其挂在早已支好的竿子上，如此反复蒸煮、卷边、捞取，腐竹便有了形态。等到锅里再无薄膜时，阿嬷会将余下豆浆充分利用，将大火调至小火慢滚，直至剩余的浆汁被熬成糊状。此时，竿子上的腐竹也已基本成形，再将它们滑入豆浆糊里滚一滚，便可沾染更浓的豆香，这道工序为“挂浆”。阿嬷对制作腐竹的要求十分严格，虽说阿公是帮手，但也仅

让他做些简单的活。从黄豆的挑选，豆子的泡发、煮捞，到腐竹的晾晒，都是阿嬷亲力亲为。我曾问过阿嬷哪道工序最为关键，阿嬷说是最后的晾晒。它不像先前的“挂浆”那样有对熟练度有要求，看似简单，实则费时费力，稍有不慎，就很可能造成腐竹的品质欠缺。阿嬷不会直接将腐竹放置于太阳下暴晒，而是将其悬挂于薪火边烘烤，不时察看烘干情况，整个过程需耗费数十个小时才能完全将腐竹的水分除去。

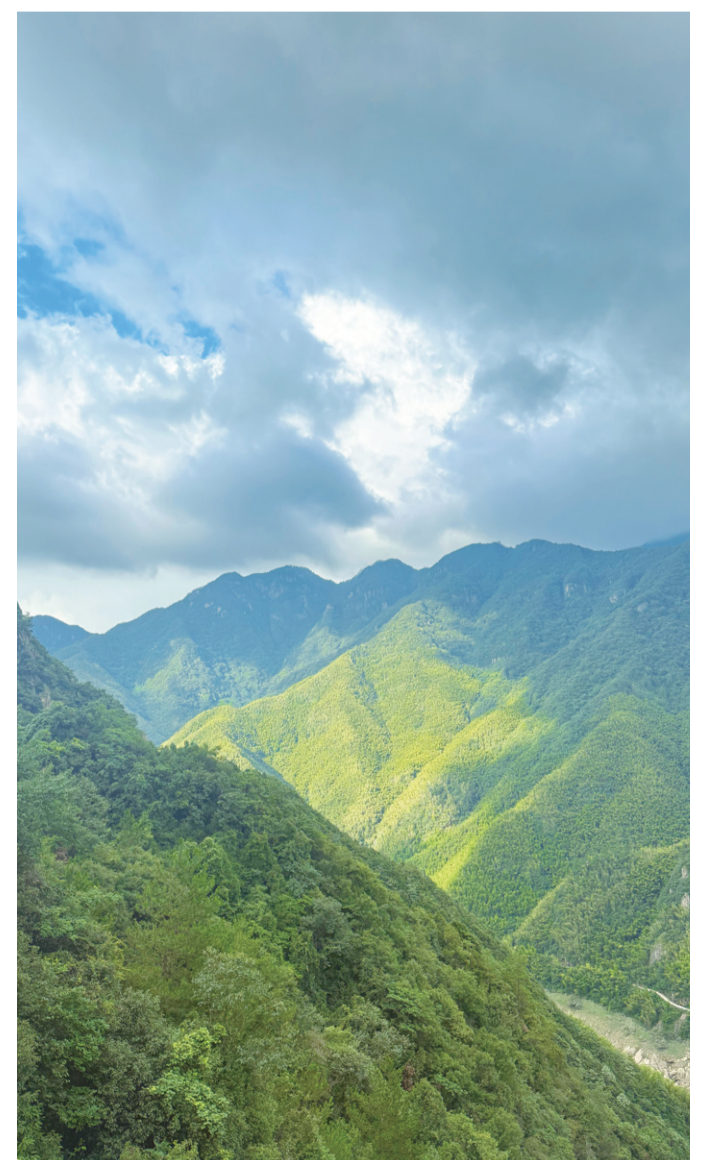
小时候，当我得空能够观摩阿嬷的腐竹制作过程时，每到腐竹晾晒时，阿嬷总会于我一同搬小竹凳坐在灶台前，和我念叨起关于腐竹的两个民间传说，这与南宋杰出的民族英雄、爱国诗人文天祥，明朝万历年间的裴尚书（裴应章）有关。时间久远，阿嬷描述的场面在我的记忆里已经模糊了，但我却牢牢记得阿嬷用并不标准的普通话教我“山高不碍乾坤眼，地小能容宰相身”时的神情，那是骄傲的神情。阿

嬷虽然文化程度不高，但谈及对于有关家乡的一切，她俨然成了一位学究般的小老太太。

饭桌上的腐竹光泽油亮，细腻绵滑，大体呈金黄色，入口爽口而不黏腻，不愧“香、醇、甜、韧而富有弹性”，“一煮就熟，久煮不糊”的美誉。腐竹更承载着阿嬷对我们的关爱，它能够将对故乡之人还原到最本真的生活状态之中，让人温情满怀。

“无论脚步走多远，在人的脑海里，只有故乡的味道熟悉而顽固，它就像一个味觉定位系统，一头锁定了千里之外的异地，另一头则永远牵绊着记忆深处的故乡。”乡味无比神秘且难以复制，家乡的腐竹撰写着我与家人们味觉记忆史的通用密码，步履匆匆之余，这便是最简单也最美好的味觉体验，“家常美味，亦是人生百味。”美味的每一个瞬间，都需用心创造，用心体会，用心传承，才能永葆记忆中永恒的味道……

(作者单位:国家统计局三明调查队)



青山叠云

沈铭菲摄