



稻浪千重

■ 蔡建松

蝉声最盛时,抚河平原的腹地裂开一道金黄色的豁口。早稻垂首,晚秧待发,天光把日子拉得老长。农人们踩着露水走进这片流金的“河床”,打谷机在烈日下轰鸣,稻粒如暴雨般击打着篷布。

辅调员老赵弓着背脊,将脱粒的稻子拢成小山。他粗糙的指腹抚过稻穗时总要轻轻数过,仿佛满手攥着孙辈们的压岁钱。黑陶罐里的凉茶早已见底,粗瓷碗底几粒未脱壳的稻谷,在残余的茶汤里浮沉。日头升到顶时,汗珠子沿着黝黑的脊背往下淌,在晒得发亮的皮肤上划出蜿蜒水痕。逐渐湿透的粗布褂子,黏糊糊地贴在身上,像裹了一层湿棉絮。

“歇会儿!”田埂上有人喊了一声,镰刀声与机器轰鸣渐渐歇下。老赵直起身,捶了捶腰,望见田埂尽头石缝间积着一汪山泉水,清凌凌的水面映着日头,泛出细碎金光。早上特意沉进去的西瓜还浸在里头,绿皮上凝着水珠,凉意随风拂来,勾得人喉咙发痒。

小张先跑了过去。她捞起西瓜,水珠滚落手背,激得她微微一颤。“来咯——”她抱着瓜朝人群跑来,瓜皮上的水渍在蓝布工装裤上,洇开一片深色。

老赵接过西瓜,掂了掂,往田埂上一磕。“嘭”的一声脆响,绿皮绽开一道整齐的裂缝,露出红瓤黑籽,汁水顺缝而下,滴入土里洇出点点湿痕。也顾不上取刀,大家伸手便掰。红瓤透着清凉水汽,混着青草香气,将燥热驱散了几分。小张额上的汗还在往下掉,心口却已沁出凉意。她笑得眯起眼,嘴角沾着瓜汁,比田埂边的野菊更显鲜活。老赵咂咂嘴,将瓜瓢啃得干干净净,黢黑的手往褂子上一抹,留下道湿印,却也浑不在意。

“双抢”时节,既饱含早稻归仓的沉实喜悦,也孕育晚秧破土的蓬勃希冀。突突的轰鸣蓦地撕裂午后蝉噪——三合插秧机列队驶入水田,钢铁履带碾过之处,浑浊的泥浆泛起黑亮光泽。戴草帽的技术员小陈立于田埂上调试设备,平板屏幕上闪烁的绿光映在他眼眸中明明灭灭。秧盘里的嫩苗依次跃入机械臂,转眼间,二十行青秧已在如镜的水田中站成笔直线条。插秧机驶过,惊起白鹭与无人机共舞——那些银翼“蜻

蜓”正悬停云端,将催芽肥均匀洒向新铺的绿毯。

暮色将天边染作琥珀色,炊烟缭绕于村口古樟的枝桠之间。晒谷场上的稻粒犹带余温,暖风拂过,辅调员手中的笔沙沙游走,记录下一株株稻穗生长的“密语”。田垄间蒸腾的热气渐沉入泥土,化作夜露,悄然浸润新插的秧苗。

蝉蛩仍挂在树梢,月光已为插秧机的金属外壳镀上一层银边。那些曾被农人指尖摩挲过的稻种,终将在秋风中长成坠落的星辰。而此刻的抚河平原,仍是盛满生命的摇篮——科技与青秧在此相拥,恰似古老土地跳动着年轻的脉搏。

(作者单位:国家统计局抚州调查队)



高原山谷

美君 摄

馒头之味

■ 李龙飞

在我的记忆中,对馒头最深的印象,来自在广州工作时,我吃到母亲亲手为我做的馒头。

那年,父母来广州小住。平日很少下厨的母亲,总想为儿子多做些好吃的。一次下班回家,推开房门,一股浓郁的面香扑鼻而来——母亲正学着做馒头。发面馒头虽不算稀罕,可对我们这家土生土长的湖南人来说却是新鲜事。成品出笼时,母亲将一枚热气腾腾的馒头放入我掌心。那馒头圆融拙朴、温厚踏实,咬一口,满嘴朴素的面香。这至简之味,让我对做馒头产生了兴趣。

细心观察母亲制作的过程,才发现其中蕴藏着朴素的哲理。那看似沉寂的面团,在温暖湿润的环境中,经酵母催化,内部悄然发生变化。它无声地膨胀、苏醒,变得轻盈而充满活力。这个过程需要等待,需要恰到好处的温度与湿度,急不得,躁不得,像极了生命的成长。

在广州工作时,周末我常去天河区的石牌、岗顶、体育西路一带散步,尤其喜欢去购书中心。那里算得上是广州的城市中心,络绎不绝的人群穿梭于富丽堂皇的楼宇之间,琳琅的商品与流泻的霓虹宛如金河,将国际大都市的气派展露无遗。然而身处这片繁华,我却常感到一种莫名的孤独。接触华彩,并不代表真正融入。并非无人交谈,也非物质困窘,而是在茫茫人海中,找不到一个可容身心安然停泊的港湾,灵魂深处渴望得到共鸣的思想情感难以得到回应。

直到咀嚼母亲蒸的馒头时,我才渐渐释然:我之于广州,不就像这馒头吗?它朴素至极,没有包子饺子馅料的鲜美,更没有粤式点心的千姿百态与玲珑剔透。在这流光溢彩的都市中,它似乎并不合拍,却固执地保持着一份近乎拙朴的平淡与本真。这个念头让我内心变得坦然——馒头无味亦无言,却以最真实的方式完成自我。我也无需强求融入那片霓虹,只需守好属于自己的淡泊与宁静。

馒头之味,实乃无味之味,亦是美味。从那以后,每天清晨,一只老面馒头就成了我早餐的忠实伴侣。

(作者单位:国家统计局平江调查队)



鱼戏莲间

陆莉芬 绘

水乡

胡淘 摄



洪城旧忆

■ 刘洋

南昌的晨,向来是从八一广场开始的。天色尚青,便有老者提着鸟笼,踱步于纪念碑下。那碑高耸入云,顶端一颗红星,不知凝视了几代南昌人。我的记忆在八一广场的旗杆、滕王阁的飞檐和绳金塔的铜铃之间流转。

小时候最盼周末,父亲会骑着自行车,前梁载着我,后座带着母亲,一路向八一广场骑行。那时的广场虽不及如今宽阔,松柏却总是绿得浓郁。我总爱趴在父亲肩头,盯着铜像上军装的纹路,听他讲“八一枪声”的故事,说战士们当年怎样在城中穿行,怎样让红色的火种点亮赣鄱大地。累了,我们就坐在广场边的石阶上,母亲会掏出手帕包着

的白糖糕。甜香混着风中的玉兰花香,成了我对“英雄城”最初的味觉记忆。后来上学,每年“八一”建军节学校组织为英雄献花,看着低年级的孩子如当年的我一般仰头瞻仰,忽然明白了父亲所说的“传承”——那不是口号,而是一代人眼中不曾更改的敬意。

每次来到滕王阁,总会想起外婆。她常念“豫章故郡,洪都新府”,外婆不识字,这些句子都是听戏听来的。小时候随她去滕王阁,穿过叠山路的老巷,总能闻到隔壁裁缝铺的线头味和早点摊飘来的瓦罐汤香。滕王阁的木楼梯走起来“咯吱”作响,外婆牵着我的手慢慢爬。到了顶层,她便指着远处的赣江说:“你看,江那边就是你外公以前上班的工厂。”她不懂“落霞与孤鹜齐飞”的诗意,却知道

那里能望见牵挂的人。那时我爱趴在朱栏边,看江面上的货船缓缓移动。后来读到《滕王阁序》,蓦地想起外婆手心的温度,才懂得这楼不只是一处古迹,更是南昌人亲情的依托,是乡愁的归处。

绳金塔则永远洋溢着市井的热闹。记忆中的塔周,总围着一圈小吃摊。放学路上,我常缠着母亲绕到塔下,买一串糖画,看手艺人的手腕轻转,一条龙便跃然竹签之上。塔后的巷子里,张叔的炒粉总是辣椒足量,锅气直飘到塔门口。母亲说,绳金塔是“镇城之宝”,老辈人讲塔下埋着金绳、金瓶、金剑,护佑一方平安。我那时将信将疑,只晓得那里藏着最地道的南昌味道。后来塔身几经修缮,添了灯光,夜晚亮起如一座金塔,可巷

中的炒粉香气未变,张叔的嗓门依旧洪亮。去年带外地朋友来,他惊叹塔的古朴,我却拉他去尝炒粉,告诉他:“绳金塔的魂,不在塔身,而在热腾腾的生活里,在南昌人离不开的市井烟火中。”

如今,我也带着孩子走八一广场,讲父亲曾讲给我听的故事;带他登滕王阁,指给他看外婆望过的赣江;在绳金塔下买一串糖画,看他如我儿时一般笑得眯起眼睛。这些地方于我,从来不只是“旅游景点”,它们是红色的印记,是亲情的延续,是日常的烟火。它们陪伴南昌成长,也陪伴我长大,如赣江之水,始终流淌,始终鲜活,将英雄城的故事,藏进每一个南昌人的日子里。

(作者单位:国家统计局宜春调查队)

藏在漳州卤面中的账市

■ 杨学禹

晨光微露,古城的青石板路在氤氲卤香中渐渐苏醒。漳州的清晨,大多是属于一碗卤面的。一碗地道的漳州卤面,是山海的风味在灶台间的美妙交融。汤中浮动的韭菜翠色欲滴,恍若沾满晨露的田埂草叶,传递着泥土的芬芳。而卤汤的魂魄,则来自干贝与鱿鱼的深邃咸鲜,以及猪肉脂膏的温厚丰腴。这风味的每一次交融,不仅是农民辛勤劳作的回报,更是农产品生产者用心耕耘的见证。

台湾路斑驳的骑楼下,老厝门檻边,粗瓷碗中静卧着半盏琥珀时

光——碱面浸润在浓稠的卤汤里,伴着鱿鱼须的韧、干贝碎的鲜。碱面,是这碗风味的筋骨。深巷的老作坊中,老师傅将力道与岁月揉进面团,那独特的微黄与弹韧,是机器无法替代的手作温度。几枚温热硬币,便可换来一个清晨的能量。而在巷子深处,雕花窗棂筛落细碎阳光,白瓷碗中的内容已然升级:套肠盘曲,炸肉金黄,价码也随之跃升。

从巷口6元一碗的朴素烟火,到深院古厝中35元的丰盛享受,一碗卤面的标价,犹如一把无形的尺,丈量着古城天空下并行流淌的生计之流。托起这把量尺的,是那些穿梭于

市井、洞察秋毫之人——价格调查员采价本上的笔迹。

漳州人的一天,常从舌尖触碰卤汤的刹那开始。这滋味,是融入生活的经济指南。百姓端起粗瓷大碗,碱面筋道,卤汤浓稠而克制,浇头或只是薄肉片、寸段炸五香。氤氲热气中,是主妇精打细算的考量,加不加料,两枚硬币的犹豫——这微小的抉择,是油盐酱醋最朴素的收支笔记,更是居民消费调查中一个生动的微观切面,无声汇入万家灶火的民生图景。碗中俭省却丰足的滋味,维系着家庭的运转,是巷陌里最踏实的人间暖意。寻常人家的面碗,盛着最真实的民生计算。

离乡的漳州人,舌尖乡愁或深或浅,但支撑这味道的,是那些记录田间收成、灶头火候、万家账目的专注目光——有农产品生产者耕作的匠心,有价格调查员走街串巷采集数据的足迹,也有收支统计员叩门核账的严谨。他们默默守护的,正是这座城市最鲜活、最细微的经济脉搏。千年烟火,尽在这一碗醇厚卤香中流转。而那一页页价格采样表、一册册收支记账本,便是解读这人间烟火最真实、最沉默的注脚。这份藏在寻常滋味里的账本,无声诉说着灶台与账本之间千丝万缕、关乎万家温饱的联结。

(作者单位:国家统计局漳州调查队)