



账本里的夏天

■ 刘文婷

热风掠过黄土坡,裹挟着银川特有的燥热,也掀开了我们住户调查人季度入户的日历。夏季,是草木疯长的时节,更是农户收支结构变化最活跃的时期——蔬菜上市、瓜果飘香、夏播开启,每一笔进账与花销,都刻录着时令的节奏。作为一名基层调查员,我的夏天,总是从接过那一叠叠沾着汗水的账本开始。

走进农家小院,俯身于方桌旁,指尖划过一行行工整或潦草的数字,在“出售农产品”“购买农资”“务工工资”的条目间,我读到的不仅是收支数据,更是黄土坡上最真实的生计图景。

田间账本:暑气盛了,夏耕忙了

午后的村落乡间,日头正盛,村子里已经热闹起来。远处传来牛羊的叫声,在空旷的乡野来回回荡。我踏着热

浪走进村落,脚下的泥土温热松软,空气里满是草木与牲畜草料混杂的气息。

推开养殖户老于家的院门,他正蹲在院子里整理草料。铡刀、料桶整齐靠在墙边,地面还散落着残留的饲料。见到我前来,老于连忙在裤腿上蹭掉手上的尘土,笑着把我让进屋内。烈日当下,他蹲在墙角,点开手机:“5月26日,复合饲料8袋,1020元;牛羊防疫兽药260元,出售肉牛一头收入13800元。”一笔笔收支,就是夏天最真实的印记。

家庭账本:大棚旺了,希望重了

如果说乡野的夏天在牛羊圈舍里,那么城镇周边村落的夏天,就藏在大棚农户的收支当中。

刚走进田大哥的西红柿大棚,裹挟着几分果香的闷热气息扑面而来。看见我到访,他连忙停下手里分拣果实的

活计,语气带着几分急切:“你来得正好,我正发愁账目记不全,这几日采摘太忙,生怕记错。”

翻开纸质记账台账,二季度的笔记密密麻麻。账目已经满满当当,几乎全围绕大棚蔬果生产、日常开销展开:西红柿秧苗、农家肥、浇水耗材、雇佣采摘人工,一项项支出条理清晰;每日采摘售卖,一笔笔收入,密密麻麻铺满了账本。

民生账本:日子滚烫,暖意渐浓

我继续在村组走访,翻看一户户记账内容,数字单调,日子却热气腾腾。一户养殖户的账目格外鲜活,购置草料、防疫消杀,一件件细碎日常,拼凑成普通人热气腾腾的生活。另一户农户家,除去日常种养开销,还有孩子上大学的开销、日常社交支出,每一笔收支都记得清清楚楚。

窗外,暑气渐浓,家家户户院落中透着忙碌与生机。翻开农户的记账本,春耕投入对应着家庭消费,账本里的变化清晰可见:农业生产投入稳步上涨,畜禽饲料支出同比提升;农户出售牛羊、大棚蔬菜,收入持续增长。老百姓腰包越来越鼓,生活品质稳步提高。夏日吃得丰盛,住所干净整洁;天气燥热,添置夏装的家庭渐渐增多,生活消费里换季添置衣物的占比悄然上升。

这些看似普通的收支,落到生活里,就是一件件平常小事。日复一日喂养牲畜,起早采摘,汗水换来收入。夏天不只藏在山野草木间,更在寻常百姓的账本之中。它藏在盛夏的牛羊圈里,藏在大棚饱满的西红柿间,藏在农户鼓鼓的钱包里,藏在多出的一份工资收益中。

(作者单位:国家统计局银川调查队)

呦呦鹿鸣

■ 李宏

这是一条两千余年的古道,如今已演变为乡间公路,讲述的都是历史故事。秦楚战事、始皇东巡、文人题刻等,多已无踪,而韩文公诗“云横秦岭家何在?雪拥蓝关马不前”,使这条距长安并不遥远的蓝关古道千古留名。

山路十八弯,我们沿盘山古道缓慢穿过薛家山、七盘山、峁山等山岭。半途遇农家乐,向游人供应当地特色美食及山货。初夏,山风清新,视野宽广,大家来了兴致,你一碗神仙凉粉,我一份凉皮,他一盘荞面饸饹,舒心惬意。谈笑间,忽闻对面山头密林传来不知什么动物的鸣叫,声音持续、安稳,不急不躁,一声接一声,空谷传响,愈发清越响亮。赶忙求教于农人,答曰:野鹿。太幸运!这是自己第一次在山野中听到野鹿的叫声,仿佛穿越千年,一种原始古朴的气息扑面而来。自然想起《诗经·鹿鸣》:“呦呦鹿鸣,食野之苹。我有嘉宾,鼓瑟吹笙。”以农人经验断定,这并非呦呦低鸣的小鹿,应是一只老成持重的成年鹿。不是在呼朋唤友、照应小鹿,倒像是自娱自乐、引吭高歌。这是大自然发出的和谐之声,并以这种特有的方式来欢迎远道而来的客人,内心不由泛起一阵涟漪。

隔空聚焦,鹿儿始终未现身,然彼此安好,见,不如不见。却以此见识了秦岭自然生态环境之优,几千年来不曾改变。不然,琴棋书画样样精通的中国山水田园诗人王维,怎么会选择距此不远的辋川别业隐居二十年,并留下了《辋川集》等大量脍炙人口的佳作?“空山新雨后,天气晚来秋。”“空山不见人,但闻人语响。”“人闲桂花落,夜静春山空。”这一连串的“空”字,表明诗人无心旁骛、放下一切的心迹,还有终南山的空灵与缥缈。“行至水穷处,坐看云起时”,诗人已完全融入山水,才写出了“明月松间照,清泉石上流”这些充满灵性的诗句。在此借用《鹿柴》,将古道鹿鸣化作“空山不见鹿,但闻鹿语响”,足见蓝关、辋川一带自古便常有或野生或饲养的鹿儿徜徉。

鹿乃吉祥之物,寓意美好。这不,古道脚下有白鹿原,传说古时有白鹿出没过名,陈忠实巨作《白鹿原》更使其名扬天下。无巧不成书,此前在辋川白石滩曾发现一块美石,图案黑白相间、神似白鹿,栩栩如生。这是冥冥之中的约定吗?故事多美好。尤其这一声鹿鸣,好似天外飞仙的神来之笔,令人沉醉。

登高望远,南山巍峨、重峦叠嶂,秦川坦荡,风吹麦浪。更有渭水两岸蔚然成群的水鸟,每天都上演着《诗经·关雎》“关关雎鸠,在河之洲”的精彩一幕,与古道鹿鸣遥相呼应。合和南北,诗情画意,一首多么美妙的山水田园诗。



晚霞

张雨诗 摄

山谷晴云

杨光普 摄



泡在梅雨里的岛

■ 张夏燕

海岛的梅雨季,是从我小时候的记忆里开始下起来的,那雨是黏的。

衣服晾在竹竿上,三天也干不透,摸上去潮润润的,贴在皮肤上凉丝丝的。母亲每天早起第一件事,就是把竹竿上那些半干不湿的衣裳换个位置,哪件稍微干些就收到屋里摊开,哪件还湿着就挪到风口。可风也是湿的,怎么晾都是一个样子。后来父亲从镇上买回一台脱水机,衣服甩过一遍再晾,总算能少等两天。可即便如此,竹竿上永远挂得满满当当,像一排五颜六色的旗子,在雨里垂着头。邻居阿婆搬出樟木箱子,把冬衣一件件叠进去,嘴里念叨着:“潮天来了,可不能让虫子蛀了。”樟脑的气味从箱缝里钻出来,混着雨水的湿气,成了这个季节特有的味道。

墙角的青苔一天比一天厚,墨绿墨绿的,从砖缝里漫出来,像是老房子的皮肤在呼吸。母亲隔几天就用铲子刮一遍,可过不了两日又长出来。灶间的砧板泛了一层淡淡的绿,筷子笼里的竹筷也蒙着薄薄一层霉。母亲每天早起,总要把锅碗瓢盆通通擦拭一遍,擦完了,又端起搪瓷盆去接屋檐下的雨水,说这水软,浇花最好。院子里那几盆茉莉被她养得精神,叶子绿油油的,花苞藏在叶间,等着雨停的那一天。

放学后的孩子被困在家里,趴在窗台上看雨。窗玻璃上凝着一层水汽,手指划过去,能画出歪歪扭扭的太阳。画完了,水汽又合拢,把那个太阳慢慢吞掉,像什么都没发生过。巷子里偶尔有人撑着伞走过,伞面湿得发亮,脚步踩在水洼里,溅起细碎的水花。空气里全是水的味道——不是海水那种咸,是草

木、泥土、老木头被雨浸透后散出来的那种闷闷的、厚墩墩的潮气。

可梅雨也有它的好。傍晚时分,雨势歇了,天边露出薄薄一层灰白的光。父亲搬出藤椅坐在屋檐下,泡一壶绿茶,慢慢喝着。雨水顺着瓦檐淌下来,在檐口拉成一根细细的水线,像透明的珠子串成的帘子。蝉还没到季节,蛙鸣却从远处的田野里传过来,一声一声,沉甸甸的,把黄昏填得满满的。我们就静静坐着,看院子里那棵老杨梅树,叶子被雨洗得油亮亮的。母亲从屋里端出半筐刚摘的杨梅,紫红紫红的,沾着雨水,亮晶晶的。她拣了一颗塞进我嘴里,果肉软烂,甜里带着一丝酸,是梅雨天的味道。

那时的日子过得慢,慢到一天好像只有一场雨的长度。雨来了又停,停了又来,把白天和黑夜泡在一起,分不清

界限。我没有想过,这些被雨水浸泡的日子,后来会成为心里最柔软的角落。

如今岛上的日子变了。家家装了烘干机,衣服不再挂满竹竿;水泥地取代了青石板,墙角也长不出青苔了。可梅雨还是那个梅雨,年年如期而至,赖在屋檐下,赖在窗台上,赖在每一件没来得及收进衣柜的衣裳里,像是在替谁挽留着什么。

前几天母亲在电话里说:“梅雨季到了,院子里的杨梅又熟透了一地。”我放下电话,走到窗前。雨还在下,细细密密的,看不清远处。这座海岛被雨水泡了多少年,就绵软了多少年。人老了,房子翻了新,可雨还是老样子,一年一年地来,不急不缓,把岛上的日子泡得温温的、软软的,让人舍不得走远。

(作者单位:国家统计局舟山调查队)



枇杷

王红群 绘

■ 孙萍

六月的克拉玛依,白昼格外漫长。晚上八九点钟,落日还在天际徘徊,晚风漫过街巷,裹着层层交织的烟火香气;最抓人鼻尖的,是现拌椒麻鸡炸开的浓香,滚油激香的藤椒油润、手撕土鸡的油脂鲜香、碎青椒钻鼻的凉麻,清烈又醇厚;旁侧是红柳烤肉油脂滴落炭火的焦香、孜然炒制的醇厚咸香,几味香气相融揉在温热晚风里,勾得人味蕾发痒、口舌生津。夜市灯火次第亮起,冰啤酒碰杯清脆作响,满街都是自在的人间烟火气。

多年的老朋友熟门熟路一打方向盘,径直拐进居民区常去的金泉椒麻鸡店。车窗落下,“忙完这一圈,吃口椒麻鸡醒醒神。”语气稀松平常,是朝夕共事、无需多言

的默契。店就在路边,灯箱招牌亮堂醒目,透过干净的玻璃橱窗,能看到师傅徒手撕鸡的身影。随口点半只现撕土鸡,后厨便传来青花椒切碎、热油浇烫的滋啦声,鲜香混着凉麻的气味瞬间漫满小店。

不过片刻,一盘椒麻鸡端上桌。散养土鸡煮后冰水镇透,鸡皮泛着浅蜜色光泽,紧实弹嫩;手工撕出的鸡肉纤维蓬松,尽数浸在碧亮的青花椒油料中,花椒碎、皮牙子、青红辣椒丝、蒜末点缀其间,光是看着就让人胃口大开。

我夹起一块带皮鸡腿肉递给同事,自己也尝了一口。薄脆鸡皮齿间轻叩作响,温润的肉汁混着青花椒通透的麻意直冲天灵盖,一整天连轴转带来的紧绷感,顷刻间烟消云散。再拌上一份宽皮带面,筋道的宽面挂满了浓稠的椒麻汤汁,鲜麻入味,越嚼越香。

一盘地道椒麻鸡,秘诀浓缩在煮、冰、撕、汁四步。土鸡煮至断生立刻冰水镇,鸡皮才能脆爽;手撕更易挂住汤汁;灵魂料汁用新鲜青花椒、皮牙子、老鸡汤调配,滚油一泼,香气能飘满整条街巷。

周末得闲,我去市场挑了只鲜活的三黄鸡,想把那份街边最地道的椒麻鸡搬回家里的餐桌。处理鸡、熬汤、备冰水,我在厨房里一个人慢慢忙活。将青红椒与葱白切成细丝,码在鸡身上,撒一把青花椒,滚油倾下的瞬间,只听得“刺啦”一声轻响,那股子鲜辣混着麻香便顺着热气丝丝缕缕地钻了出来,顷刻间盈满了整个屋子。

我笑着把撕好的鸡肉兑入冷却的鸡汤,撒上一把香菜。还没等我坐定,孩子已经夹了一大块,被麻得直吐舌头,却还是忍不住吃第二口、第三口,一边吸着凉气一边

竖大拇指。爱人直接拌了一大碗米饭,舀上两勺椒麻汤汁,三两口就下半碗,嘴里还念叨着:“比外面买的还清爽入味。”

满屋子都是椒麻的鲜香,一家人围坐在一起,额头沁出细密的汗珠,谁也不肯先放下筷子。这些年,这口椒麻味早就是我外勤生活里的一种习惯。哪怕忙到再晚,只要那股熟悉的香气一飘来,满身的燥热便散了一半。年轻同事被麻得眯起眼,老板娘笑着劝:“慢些吃,麻过之后全是鲜香。”

若你来新疆,在尝过大盘鸡与烤全羊之后,记得去那间亮着暖光的小店坐坐。点半只椒麻鸡再加份皮带面,慢慢拌匀了吃。当通透的鲜麻漫过喉咙时你就会明白:真正难忘的从不止味道,而是夜色里并肩同行,这一口麻,足以慰藉所有风尘仆仆。

(作者单位:国家统计局克拉玛依调查队)