



云上的日子

■ 李宏

安山村是秦岭南麓镇安县城旁的一个小山村,她头枕海棠山、脚踏乾佑河,群山环抱、景色秀美。独特的地理环境,使一年当中有二百多天都处在云雾里,形成美丽壮阔的云海奇观。近年来,这里被一些网友发现并在各网络平台广为传播,游人纷至沓来,使名不见经传的海棠山一下子火了起来。一些在外打拼的年轻人渐渐返乡办起了农家乐、民宿,常家叔侄的“栖云小院”便是其中之一。

与“栖云”结缘纯属意外。原打算投宿的“云涧民宿”客满,被店主介绍到百米外的“栖云”,虽条件稍逊,但吃住便宜,位置近于山顶,视野极开阔。此地距县城不过12公里,海拔1300米,落差700米,几乎全是陡峭的盘山公路。尤其快到“栖云”时,连续爬坡七八处360度急转弯,如此路况自己也是第一次驾驭,心中不免忐忑。好在新铺的柏油路面宽阔平整,有惊无险,顺利抵达。当晚在小院就享受到

徐徐的山风与清凉,久久不愿入睡。

岭南有仙山,飘渺云海间……您可能看过黄山云海、华山云海、峨眉云海,可您见过持续四小时、厚达二三百米的海棠山云海吗?凌晨四时许,被室外游人话音吵醒,拉开窗帘一看,哇,云海!顿时睡意全无,就此开启从晨五时到早九时的观云时段。一会儿仙气飘飘,脚下山头若隐若现、虚无缥缈;一会儿云雾铺天盖地,像宽阔的云河布满海棠山的沟沟坎坎,川流不息,却没有巨浪滔天,没有排山倒海,只是静静地淌,润物无声,滋养生灵。对面的高山如同海底世界漂浮而来一样,唾手可得,又遥不可及,奇异、梦幻、惊艳,如此大观是秦岭奉献给人类的绝美篇章!我们沿着山路由东到西、再由西向东及几处观景台上反复漫游于云海,根本看不够、拍不完,多么曼妙、多少诗情在其中。八时左右,阳光普照,云海从暗色转为明亮,雪白雪白的,漂亮极了!平日,我们心理上习惯于高天上流云,一直仰视白云,可在海棠之

巅的“栖云”,完全是俯视云海,好像在飞机上观云,腾云驾雾,奔向远方。

再次早起,仅有散淡、稀疏的云朵,无以成海。山还是那座山外山,依然巍峨、雄伟、高远,层峦叠嶂,不着边际。眼前是漫山遍野的花海,仙气仍在。更有枕云、沐云、观云、云里、云澜、云端等与山与海与云紧密关联的浪漫惬意的名字,他们都是“白云生处有人家”中的人家,矗立于云中,与云相伴,是最知云、懂云的人。老常告诉我们,出现云海的最佳时间是在雨后天晴一二日,不然就要等下一次雨落了,其他时间再现云海的概率不高。他说以前的云海比现在还壮观,村民称其为雾,春夏秋冬都有,只觉稀松平常,远没有城里人眼中的这般浪漫。一次,他正在放羊,大雾袭来,人与羊人雾中,时间久了,身感阴凉潮湿,希望云雾能早一点散去,好让太阳暖暖地照在身上。当天适逢周末,在城里工作的亲人回到小院团聚,四世同堂十多口人,做了满满一桌菜,都是自产的绿色环

“原生态”食材,还炖了鸡,并诚意邀请我们一起用餐、饮自酿美酒,这份真诚的确令人感动,欣然受之。

小常以前在县城开出租,聪明灵活,如今主打外宣和联络,每天在抖音平台搞直播,吸引了不少粉丝。老常及家人负责接待、做饭等后勤服务工作,叔侄俩分工明确,内外有序,相互帮衬,共同致富。他们每天与山海打交道,待客、持家、务农,总有干不完的活儿。“行至水穷处,坐看云起时”是其生活的真实写照,他们自然拥有山一样的胸怀,积极、热情、善良、包容。他们可能不会写诗、不解诗意,却把生活变成了诗,表现出随遇而安、乐观豁达的人生态度。

山里人眼中的雾,城里人眼中的景,好比雾里看花,说也说不清楚,应是一种城乡差别吧,这带动了旅游产业的发展,可谓双赢。向他们问询海棠山秋天有红叶吗,答曰:有!且随着天气转凉,山中湿气蒸发慢,秋日云海比夏日云海时间更持久。此话颇具诱惑,届时一定再来“栖云”赏秋观云数星里。

瓜香漫垄

■ 王栋业

入伏之后,民勤县田间的蜜瓜次第成熟,清甜的香气漫过村落。松软的沙垄间,圆润饱满的蜜瓜静静卧伏,饱经大漠日晒与昼夜温差,酝酿出独属于沙乡的甘甜。清风掠过田埂,缕缕果香漫遍村落,而我的夏日工作,便穿梭在这瓜田阡陌与农家小院之间。在民勤乡村,蜜瓜种植是许多农户的立身之本,几亩瓜田,承载着一家人全年的生计与期盼。

蜜瓜上市的时节,乡村总是一派热火朝天的气象。天刚破晓,农户便踏着晨露下地采摘分拣;烈日当空,依旧坚守田间对接客商、装车发货;直至夜幕低垂,忙碌的身影才慢慢停歇。民勤的丰收从不是轻易得来,短短月余的售卖期,浓缩了农户一整年的耕耘辛劳。

从事统计调查工作的我,初入田间走访时,格外能理解乡亲们的疏忽与懈怠——整日劳作奔波,身心俱疲,很难再有精力细细记录琐碎收支。当日的卖瓜收入、购置农资的开销、临时雇工的工钱,零零散散的账目,常常转瞬便被繁忙的农事冲淡、遗忘。

每次下乡,驻足田埂,我都会顺手帮农户搭一把瓜筐、理一理藤蔓;闲坐小院,与乡亲们闲话农事家常。听他们细说初春防风固苗的焦灼,夏日抗旱浇灌的奔波,细数一颗蜜瓜从抽藤开花到成熟采摘的百般不易。民勤人种瓜的甜,从来都是扎根风沙、凭汗水浇灌出来的。

日久天长的真诚相处,慢慢消解了农户的拘谨与隔阂。我常和大家坦言,记账既是一项任务,更是为寻常日子留一份真实存档。一年的耕耘所得、日常的柴米开销,一一记录在册,收成好坏、收支盈亏,心中自有明晰答案。我们记下的每一组数字,都是老百姓脚踏实地生活轨迹。潜移默化之间,记账渐渐成了农户的日常习惯。

如今瓜季入户,皆是从容有序的模样。年轻农户趁着劳作间隙,拿起手机便可随手完成记账;年长的大爷大妈,会细心收好每一张票据、记清每一笔流水,静待我上门核对梳理,没有敷衍应付,只有自然而然的踏实与认真。

闲时翻阅逐年留存的调查台账,细微的变化清晰可触,令人心生暖意。从前农户多是零散售卖,收入起伏不定、收益微薄;如今电商销路四通八达,香甜的民勤蜜瓜走出大漠、远销四方。台账里稳步攀升的收入数据、持续优化的家庭收支结构,无声记录着乡村产业的蜕变,也默默见证着沙乡百姓日子蒸蒸日上。

(作者单位:国家统计局民勤调查队)

归途有风

■ 张婷婷

晚高峰的车流在洞山隧道口漫成暖金色的河,我攥着电动车车把,风从半敞的防晒衣缝隙钻进来——这风是从淮南的暮色里飘出来的,裹着巷口老摊炸土豆片的焦香,擦过我还留着键盘印的指节,吹得软了几分。

风比我先拐进小区巷口,替我接住了家里厨房漏出来的那片暖光。抽油烟机的低鸣混着生抽炖菜的鲜气、新蒸米饭的甜香,顺着风往衣领缝里钻,盯着电脑屏幕的酸胀眼睛,忽然就浸进了温软的气息里。我把电动车往车棚一靠,踩着被夕阳晒暖的地砖往单元楼跑,风在身后推着我的衣角,每多上一级台阶,身上的疲惫就轻掉一分。

推开门的瞬间,那双洗得发白的塑料拖鞋已经整整齐齐摆在玄关,鞋尖还特意朝着我习惯的方向。母亲从厨房探出头,围裙上沾着点刚揉面蹭的小麦粉,手里的锅铲晃了晃,声音裹着蒸汽飘过来:“洗洗手就开饭。你上周打电话叨的番茄牛腩,用小火炖了一下午,掐着点焖的饭,特意给你卧了两个溏心蛋。”

餐桌上的蓝边瓷碗冒着白汽,清炒的蒜薹翠色裹着亮油,蒸鸡蛋表面撒的小葱花是下午在楼下小菜园掐的,连米饭都盛得刚好是我从小爱喝的温度,桌上还摆着一小碗凉丝丝的绿豆汤,是入夏后家里永远不会断的标配。我扒拉着碗里的饭,听母亲絮絮叨叨楼下超市的西红柿今天打特价,上周买的夏集面圆还在冰箱里冻着,等明天就给我煎。那些绷了一整天的神经,那些挤电梯沾到的陌生气息,在筷子戳破溏心蛋的瞬间,全被绕着碗边打转的软风,吹得散了。

窗外的天慢慢浸成藏蓝色,巷口炸串摊的橘色灯光晃着软影,风从阳台溜进来,掀动桌角的纸巾。原来归途的风从来不是白吹的——它替你把一路的拥堵吹松,把满身的疲惫吹软,最后把你稳稳送到家门口。是淮南人刻在骨子里的烟火气,是母亲记了几十年的口味,是你走得更远,一回头就稳稳接住你的温柔,撞进满室的饭香里。你不用赶时间刷外卖APP,风会替你记得,总有一盏灯为你亮着,总有一碗热饭,在你踏进门的那一刻,温度刚刚好。

归途最好的馈赠,从来不是沿途的风景,是你推开门的那一刻,有人把你的碗筷摆好,把你的喜好藏在每一道家常菜里,是你走了一路风尘,推开门就被稳稳接住的踏实。

归途有风,风里有香,香的那头,是永远等你的人。

(作者单位:淮南市统计局)

静湖栖日

余沛航 摄



等一碗凉粉

■ 李平

赣江的晨雾还未被日头蒸散,吉安的老巷已漫开一缕清苦的薄荷香。那不是超市冰柜里色素勾兑的果冻,是凉粉草熬出的墨玉——黑得透亮,颤巍巍立在青花碗里,像一块活着的时间琥珀。

外婆做地地道道凉粉,从不借秤。她说:“好东西都靠手感,像哄娃娃,急不得,慢不得。”清晨她挎着竹篮去菜场,专挑那种叶对生、茎泛紫的凉粉草,指尖捻起一撮,凑近鼻尖深嗅,眉眼舒展便算认下了。回家清水淘洗三遍,泥沙顺指缝淌走,草汁却渗进指甲缝,淡绿的印子半月不褪——像是夏天偷偷在她手上盖了枚邮戳,寄往遥远的童年。

大铁锅滚水翻花,凉粉草入锅,大火催开转文火慢熬。厨房很快浸满一种复杂的香气:前半段像老药铺的草木气,后半段像晒透的草甸子。外婆搬个小板凳坐在灶前,蒲扇摇得慢悠悠,火光在她脸上跳荡。“要熬到叶烂水浓,像陈茶的颜色才好。”她总是笑盈盈地说,“世间万物,哪样不是熬出来的?”滤渣回锅,掺入红薯淀粉,这一步最见功夫:火大一分就糊底,搅拌稍慢便结块。外婆手腕灵活画圈,木勺碰着锅沿,笃笃声像老座钟的摆,把整个悠长的下午都摇进了锅里。待汤汁浓稠透亮,倾入搪瓷盆晾凉。天井的风裹着樟树香灌进来,她在门口支起竹床,盆底覆一块洗得发白的纱布。我趴在一旁盯着看,看滚烫的浆液渐渐凝住,表面结出薄如蝉翼的膜,像初冬湖面的第一层冰。“别戳,”她拍开我的手,“让它自己定。”

暮色漫上飞檐时,凉粉才算成了。外婆持宽铜勺沿盆边轻划,往中间一抄,整块凉粉颤巍巍滑进碗里。浇一勺自熬的红糖浆,撒几粒炒香的白芝麻,再点两滴鲜榨的薄荷汁。第一口下去,凉意从舌尖炸开,一路漫过喉咙,沉到胃里,连脚底板都跟着清爽。红糖的甜裹着薄荷的凉,最后浮上来一丝草本的微苦——像日子,先尝甜头,再遇风霜,末了那点涩,反倒让人惦念。

那时我不懂,外婆的凉粉里藏着一味无形的佐料:等待。从洗草到出锅,足足耗掉大半天。如今街边小店的凉粉,多是粉剂兑水,微波炉转一分钟便能上桌。快则快矣,人口却总觉得空落——不是缺了薄荷,也不是少了红糖,是缺了灶前摇蒲扇的身影,缺了那句飘在暑气里的“急不得”,缺了让时间慢慢沉淀的耐心。外婆曾说:“凉粉跟人一样,你肯等它,它才对得起你。”

赣江的雾霭年复一年漫过老街的黛瓦,青石板上的水渍干了又湿,像谁把光阴切成薄片,夹进了这碗琥珀里。这些年我尝遍异乡的凉粉,舌尖却总绕不开吉安夏天的味道:是外婆指甲缝里洗不净的草绿,是灶膛火光映亮的皱纹,是混着薄荷香的“急不得”,沉沉落在心头。

原来这碗凉粉,熬的哪里只是草木汁水?是把吉安巷弄里的烟火气、外婆掌心的温度、整个童年的慢时光,都熬成了一味凝住的琥珀。它封存的不只是一种风味,更是赣江边代代相传的生存哲学:万物生长自有其序,岁月沉淀才有回甘。

(作者单位:国家统计局吉安调查队)



河谷芳菲

巩媛媛 摄

青峰花粟

李奕静 作