馥郁的麦香

陈 晔

逐梦

初冬时节，河北石家庄。71岁的郭进考正在通过网络视频远程指导种麦。

那片小麦试验田，远在海南三亚。但老人眼前，仿佛已浮现出青青麦田，一棵棵绿油油的麦苗，举着小手向他打招呼。

本来买好机票，要亲自送麦苗到海南，有事耽搁，只好让麦苗独自过去。头一天起苗，第二天上飞机，当天全部栽到地里。这就是郭进考的“小麦速度”。他常说，小麦育种有时间表，错过了，不能补！

一

郭进考，全国小麦专家组顾问，河北省小麦育种首席专家，石家庄农林科学研究院名誉院长。

一说起小麦，他就兴奋，脸上泛起红光，皱纹也舒展开来。恰好晚饭吃馒头，他拿着馒头说：“一开始，我就是想让大家都能吃上白面馒头。”

这白面馒头，勾起他心中往事……

1951年11月11日，郭进考出生在河北新乐车古村。

家穷，人多，小麦品种不好，好地打不下麦。吃不饱，别说馒头，连粗粮也不够。童年和少年的他在穷困中长大，家里榨棉籽油点灯，母亲和姐姐在灯下为一家人缝补衣裳纳鞋底，他在灯下写作业。灯油没了，爱学习的他又跑到生产队牲口棚看书。饲养员见了夸他说：“就娃这股劲，干啥干不成？”

中学毕业，回村当过生产队队长、会计。1971年，郭进考考上石家庄农业专科学校。1973年，石家庄地区成立农业科学研究所，他有幸成为第一批技术员。

背着铺盖卷，走进农研所，眼前不是科研实验室，而是一个刚接管的简陋农场。住的地方没有生活用水，不能取暖，试验田是沙荒地，条件甚至还不如一般农村。

刚出校门的郭进考，主持小麦研究室。农研所是在滹沱河故道上垫土建成的，一没经费，二没试验田，三无设备，四无专家，连试验材料也没有。郭进考和同事们愣是在河滩上用小推车一点一点运土，在沙滩上建试验田，育出小麦种。

1975年，河北辛集马兰村的村支书来考察麦种。郭进考坦诚相告：“想要得到适合推广的种子，最好还是在和大田一样的土里育种。”村支书发出了邀请：“要不，去我们那儿试验？别嫌远！”

“远不怕。”

“去人就行，地、种子、人工我们出！”

于是，几个人一路颠簸，到马兰村扎根。这一扎，就是40多年！

40多年后，郭进考回忆当初，特别感谢那位村支书的鼎力相助。后来，在给种子命名时，他起名为“马兰1号”。

二

辛集马兰村外的麦田，来了专业育种的年轻人。

郭进考在马兰40多年，培育出5个获国家级奖项的优质麦种。马兰农场成为全国有名的农业科研“马兰基地”。

但上个世纪70年代，马兰农场就是一片废弃的烧窑地。

农场距马兰村5里地，平日里就几个人。没收音机，没报纸，每天听得最多的，就是杨树上喜鹊的欢叫和麻雀的窃窃私语。“鸟鸣山更幽”，寂静之中，郭进考专心攻读相关书籍，手不释卷；他向村里农民请教，吸收他们丰富的经验。偶有闲暇，赶上村里放电影，郭进考和同事们步行5里地去看，这是他们唯一的文化活动。

广袤平原像是一张考卷，一行行麦垄是填空题，等待着科研人员用优质的麦种填满。农民的需求、虫害的预防、产量如何提升……这些问题在郭进考的脑海里翻滚，他思考着、探求着……

五黄六月，年轻的郭进考在麦地里等麦熟，布谷鸟脆脆的叫声在田间起伏。麦收时，他们的科研成果将得到检验。他心中激荡着一股豪情，情不自禁在地头唱起京剧《智取威虎山》：“穿林海，跨雪原，气冲霄汉……”他是唱给麦子和白杨树听的，他穿的不是林海，是麦子的海。偶尔有人路过，听到麦田里传出的清唱，禁不住拍手叫好。麦子随风摇曳，白杨树沙沙作响，仿佛在应和着郭进考的歌声。

纵有豪迈情怀，也得直面客观条件的简陋。马兰农场交通不畅，下了班车还要步行十几里才到。去了，一住两三个月。有一年郭进考过节回家，步行十几里到村口，从下午2点一直等到天黑，也没等上班车，只好艰难地迈着快要冻僵的双腿回到农场牲口棚，在那里将就住一宿。

人手也不够。下地、播种、拉耧、送肥、上头茬水浇地……都得他们亲力亲为。在老家，运麦用双轮车，马兰农场的车是独轮。郭进考很快学会用独轮车推麦、运种、运肥料，成了地道的庄稼把式。

没有播种机，人拉耧播种；没有收割机，人割。6月收麦半个月，白天割，晚上打麦，每天只能囫囵睡上几个小时，第二天天不亮照样爬起来干，人们每年到这时都要瘦上几斤。麦收时节，忙着抢收，若遇下雨，麦子不干就会发霉。脱完粒，又忙着晒麦。天长日久，手和脚都磨出了厚茧。回到家，郭进考的母亲掰着他的手看：“你这哪是技术员？不和你爹一样种地吗？”成了家，爱人看着晒得黑炭似的丈夫很心疼，每次回来，都要精心给他做几顿好饭补补。有了孩子，他在马兰种地，孩子总闹着哭着要爸爸。孩子有头疼脑热，他也帮不上忙，都是爱人一人操持。

郭进考把汗水洒在马兰农场，马兰农场也实现了他育种的第一步——培育出高产早熟麦种冀麦26号和38号，都获得国家嘉奖，更受到农民欢迎。看着农民来马兰拉麦种，郭进考的心里别提有多畅快。

麦苗青青黄黄，黄黄青青，郭进考也在成长，从技术员成为院长，从农研所所长成为河北省小麦育种首席专家、全国小麦专家组顾问，退休后还“退而不休”，担任马兰农场老专家工作站的站长。他带领团队为国家粮食安全不断奋战，所研制的小麦新品种推广到8个省份，累计推广面积4.2亿亩，增产小麦105亿公斤，节水125亿立方米，创经济效益200多亿元。在河北出产的麦子中，平均每公斤小麦中有0.4公斤用的是郭进考培育的品种。

三

培育一个小麦品种，往往需要10年以上时间，每年前后历经8个月，整地、施肥、播种、管理、收割、脱粒、考种，一个流程都不能少。

从进入农研所开始，一年四季，郭进考每天从早到晚盯着麦田，一株一株观察，从分蘖、抗寒、抗旱、抗病，到长相、高矮，逐项研究记录。上百个环节，一个环节有疏漏，一年的汗水就可能付之东流。他说：“农业科学研究，没有惊天动地，只有日复一日坚持、一点一滴积累。”他就像图钉一样钉在麦田里，坚守为国家培育优良麦种的初心！

为了培育出优良麦种，他选择到南方“加代”。但直接到南方种也不行，要把麦苗移植过去。在哪育苗？他们选择了河北平山县驼梁。在海拔1000多米的驼梁，9月份下种，11月份起苗，把麦苗移植到三亚。每年起麦苗，郭进考都要和课题组的同事们亲赴现场，对他们心爱的麦苗说：“咱们去海南了！”

成千上万株麦苗坐飞机，为的是赶时间。当天飞机落地，当天麦苗下地，一刻也不能耽误。否则一旦苗坏，就会前功尽弃。农业试验不像工业试验，一年只有这一次机会。春节前收麦，再回北方种一季。几十年来，郭进考就靠这样“争分夺秒”，为国家育出33个良种。

“认真”是郭进考一生育种的精神写照。不认真，囤里无粮，就要挨饿，这个道理他从小就懂。所以，他对小麦认真，对课题认真。

“大田是农业育种的第一实验室。没有好的试验田，有再好的实验室也不行。没有大田，种子到农民的‘最后一公里’就解决不了！”在马兰40多年，郭进考坚信一个理儿：农业科研的课题在农民。农民知道该做什么样的课题，农民中有专家，他们与土地相处的时间最长，最懂得土地需要什么样的种子。

因此，他舍不得离开马兰这块热土，仍然一口地道的乡音。

2022年，他们最新培育的“马兰1号”小麦单产863.8公斤。在我国北方缺水地区，这个单产量可谓振奋人心。一位农民激动地说：“我种一辈子地，也没打过这么高的产量，这是我见过的最好的麦种！种麦子从来没有像今天这样舒坦！”

“马兰1号”很快得到推广。

一次，郭进考去邯郸，种他培育出的小麦品种的农民拉着他的手，像招呼自家亲戚。他知道农民为什么和他亲——一定意义上，他和麦子都算是农民的亲人！有好收成，吃上白面，盖房，供孩子上学、成家，就是乡亲们眼中有福气的好日子，而这都是麦子和“老郭”们带来的，怎能不亲？

多打粮食，既是为家，也是为国。郭进考和同事们把小麦亩产提高到500公斤、600公斤、700公斤，最新提高到800多公斤，单产纪录不断刷新。农民们高兴，郭进考更高兴。他一有空，就到地里看那些活力十足的麦苗，心情如蜜。

四

如今，郭进考的小麦“三步走”目标正在一步步地实现：从“吃上”到“吃好”，还得节水、健康、绿色。讲起未来的目标，他眉飞色舞、滔滔不绝。此刻，他就像一位诗人，麦苗就是分行排列的诗，在他的构想下，将要成就一部农业史诗……

河北是小麦种植大省。种小麦，耗水多。面对华北地区日益下降的地下水位，郭进考意识到问题的严峻，也燃起了挑战的斗志。经过不断钻研，他推出“耐渴小麦”，育成节水高产的新品种，解决了半干旱地区小麦生产的关键性问题。

要把梦想变成现实，只能靠实干。“农业科研要有思路，有了思路还要实干。光有思路，不实干也不会有收获。必须调查研究，到田间去！”

小小的马兰农场，为什么会育出如此多的优良麦种？郭进考总结出了一句话：“上连天，下连地！”——“天”，是向全国知名大专家学习；“地”，是农民和大田，要拜农民为师、向土地要答案。农民是种子的用户，他们最懂土地，最懂种子。育种是为农民服务，第一试验田必须在大田，育种人要腿脚有泥！

郭进考始终和麦子在一起。他的荣誉也像麦粒，层层叠叠、粒粒饱满地摆满书柜：中国共产党第十七次全国代表大会代表、国家杰出专业技术人才、全国粮食生产突出贡献农业科技人员、“中国好人”、“燕赵楷模”……

有生之年，郭进考还想在祖国的小麦种子谱系上多加几个品种。他现在的育种方向是超高产和优质专用，他还要继续育成少用水、少用肥、健康环保的高产小麦。小麦增产，就像百米赛跑，达到高水准之后，成绩每增加一丁点儿，都要付出百倍千倍的艰辛。难，但他不怕！

“一个育种专家培育一个品种并不难，难的是让老百姓们认可。要让每一寸土地生产出更多小麦，让每一滴水生产出更多粮食。”

他讲给我，也是讲给大地，讲给麦子。

金色麦田，天空高远，空气中弥散着馥郁的麦香。麦子欢快起舞，而他则像是麦田中的歌者，他为丰收的大地而歌，而那一粒粒种子，正是歌中的音符，是大地的珍宝。

下图为麦田。 赵进利摄

制图：赵偲汝

我与一座城

『城心』的神采

沈 念

一个地方总有它独特的神采。几年前，我移居长沙，成为这座城市的新市民。此后，我特意去探访了一次它的“城心”——袁家岭。许多老长沙人一定对芙蓉区的袁家岭了如指掌。袁家岭文化院团聚集，也是长沙最早的商业中心，有太多可以言说的元素集合在这里，弹丸之地“生长”着独特的神采。

二十八年前我第一次到长沙，印象就留在了袁家岭。那个时候，长沙城给我印象最深的地方，除了长沙火车站的朝天火炬之外，就是袁家岭新华书店。走出火车站，踏上五一路，去往城市的其他角落，袁家岭都是必经之地。袁家岭新华书店是1986年开业的，四千多平方米的营业面积，摆了几万种琳琅满目的图书，在当时全国的新华书店中，算是体量很大的。记得那个时候走进书店，里面总是门庭若市。早上店门一开，楼道两侧就有读者迫不及待地“占座”，开始一天的读书时光。

我有不少书是从这里买的。记得1996年第一次在袁家岭书店买到浙江文艺出版社出版的《百年孤独》，从此打开了我阅读外国文学的一扇窗口。可以说，袁家岭成了我走上文学之路的出发地，那里有我一段刻骨铭心的文学记忆。时过境迁，如今，网络购书便捷，我却仍然怀念上书店买书、看书的日子。每每经过袁家岭，看到熟悉的建筑，总觉得亲切，仿佛时光在倒流。

有一次，和家住袁家岭的朋友聊天，说到百年前长沙城开山筑路，把城市的中心点定在了袁家岭的韶山路街口。他的语气里透着骄傲。过去这么久了，无论城市东扩西拓还是南延北进，那个最初的中心点还在，那个长沙人心中的“城心”，历经岁月淘洗，神采依旧。

走进“城心”，可先看“古”。马王堆汉墓里沉淀的楚汉文化，走马楼简牍里记载的三国风云，管中窥豹，让人浮想联翩。在“城心”走街串巷，亦妙趣横生。去往白果园巷、化龙池、都正街等老街，再去新兴的湖南米粉街、古玩艺术街等网红打卡地，感受古今交替、烟火人间。

步入长沙临时大学旧址的展览厅，我在一张地图前发呆。地图是一座城市的花名册，我细细辨认着小小的地名。小圆点所标示的袁家岭今非昔比，那些街巷阡陌早已发生了巨变。

风晴雨雪，朝晖夕阴，“城心”的神采刻记在了无数凝视者的目光中和穿行者的脚步里。某一天，抬头猛然看见“城心”有了新高度。高耸云天的湖南第一高楼国金中心，在四百五十二米高的顶楼可俯瞰长沙城。橘子洲头，湘江北去，岳麓山上，层林尽染。鳞次栉比的新建筑、眼花缭乱的时尚元素，散入仅三点一六平方公里的袁家岭文化区，发出拔节生长的声音。

不夸张地说，“城心”的宽街窄巷，每一步都听得到文化的回响。这里有读者热爱的省图书馆、观众流连的大剧院，以及京剧和花鼓戏保护传承中心、湘剧院等。走过湖南花鼓戏剧院，悦耳的戏声此起彼伏。正赶上这里举办首届袁家岭戏剧节，青年演员唱念做打，引得无数戏迷连声叫好。长沙人爱看戏，有戏的地方，必然也是神采飞扬的地方。

湖湘名品湘绣、湘茶、湘稻、湘瓷，皆能在此寻迹。坐落在车站路的省湘绣博物馆，藏着一道道迷人的艺术风景。新中国成立后，湘绣浴火重生，一幅幅艺术佳品为湖湘之美作了精彩的注脚。出神入化的鬅毛针，一针一线，绣出惟妙惟肖的虎绣像。不可思议的双面全异绣，在同一幅透明纱料的两面绣出两种物像，构图、色彩、技法各异，让人拍案叫绝。

神采是积淀的，也是生长的。每一座城市在时间长河中，有继承也有创造。无论经历什么，都是在寻找并唤醒它的神采，也是在孕育它的神采。神采落地，化为城市的底蕴，有了底蕴，底气就足了。“城心”的神采，从文化内部蔓生开来，为城市塑形。

入夜的灯火照亮“城心”。路过重建中的袁家岭新华书店，这里即将建成湖南文化广场。耳畔响起芙蓉区朋友的豪言壮语：这个承载长沙人精神记忆的老店，将成为著名的文化地标。我也热切地盼望着“城心”将有的新神采。

下图为长沙城市风光。 张 昱摄

多味斋

山城小面的味道

李燕燕

沙坪坝是重庆最“老”的城区之一，山城的地貌在这里呈现得淋漓尽致。如果顺着一条高低起伏的无名路走下去，则可能进入一片陌生街巷。这里热闹呵，人来人往，打蒸笼、磨菜刀、卖剪刀的都有，最常见的是火锅店——下午5点，几位大姐在店门口麻利儿地拾掇海椒、花椒、蒜瓣。

二十年前，我初来乍到，听说山城最好吃的东西就隐身在这样的市井街巷里。傍晚6点，老火锅融合着浓厚牛油的香气，流溢在巷子和角落。经典的重庆火锅到底属于共享的美食，独食则有些落寞，所以我常常四处寻找山城里一个人也能享用的美食。街道的转角或不起眼的小巷深处，隐藏着能调动山城人真正味觉的小吃——小面。

小面是发源于重庆街头巷尾的一款特色面食。没有臊子的素小面调味料丰富，一碗面条全凭调料来提味儿——大红袍花椒、辣椒油、豆瓣酱、甜面酱、猪油、大葱、生姜、大蒜、盐、白糖、芝麻酱、酱油、香油、碎米芽菜、熟花生米、榨菜等近二十种。有臊子的则是杂酱面、牛肉面、肥肠面、酸菜肉丝面等。一碗重庆小面麻辣当先，面条筋道，汤鲜而味醇。来来往往的食客们往那露天搁着的凳子上一坐，痴心等着。就像此刻我在巷角的小店，等待那碗属于我的小面。不多时，一碗热腾腾、红艳艳的面条就被跑堂小妹搁在临时搭的桌子上。

有人开着轿车跑了几公里来吃面，却赶上桌满了，又着急，就直接从小妹手里接过面，从旁边抽来一个塑料凳，直接坐下端碗吃。据说，那人在这小店里吃了十多年的素小面，从一个年轻推销员到上市公司高层，爱到骨子里的，始终是这简单的一口。

“调料就是那些，面条看起来也差不多。但是调料怎么配，比例如何，怎么炒制，门道多得很，连制面条各家都有自己的‘秘方’，所以味道才有高下之分呀！”小面店的经营者告诉食客们：“我是土生土长的重庆人，四岁就吃素小面。要我说，最地道的小面还得是只加调味佐料和菜叶的素小面。”

她十三岁就跟着父亲学手艺。在她看来，如今的各色臊子小面，就像今天的繁华世道：大块的红烧牛肉、豌豆肉末组合的“杂酱”、泡椒炒制的鸡杂，丰富多彩，琳琅满目。时代向前，她合着客人胃口，做得一手好臊子——红烧牛肉一定要选牛腩或牛腱子来制作，牛腩表面带有一层筋以及油花，牛腱子要选表面布满花纹的，烧够火候的牛肉在麻辣红汤浸润下软糯又适口。豌杂面，看似简简单单，面条上一勺软烂的耙豌豆，一勺炒制好的肉酱，再浇一勺油辣椒。事实上，这种臊子的制作，要从豌豆提前一天的浸泡开始，每个细节上下足功夫。鸡杂则必须新鲜，拿陈年泡菜坛里的野山椒、红海椒大火炒制。

“其实呀，有没有‘秘方’在其次，关键是咱老百姓喜不喜欢你这个味道。”一位正在用餐的大伯说。

大地

本社社址：北京市朝阳门外金台西路2号 电子信箱：rmrb@people.cn 邮政编码：100733 电话查号台：(010)65368114 印刷质量监督电话：(010)65368832 广告部电话：(010)65368792 定价每月24.00元 零售每份1.80元 广告许可证：京工商广字第003号